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

**食科協かわら版　No.440　（2024年度No.15）**　 　2024/4/12

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**

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



**みなさま**

**お花見はできましたか**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **2-11** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **11-19** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **19** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **19-22** |
| **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** | **22-43** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

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

4月09日　 　 かわら版ニュース＆トピックス423号を発行

4月12日　　　かわら版440号を発行・かわら版ニュース＆トピックス423号を発行

**Ifia JAPAN2024国際食品素材/添加物展・会議**

**HFC JAPAN2024　健康/気の異性食品素材展・会議**

**2024/5/22～5/24　於　東京ビッグサイト**

**のチケットが4枚届いています　ほしい方はお申し出ください　早い者勝ち**

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

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

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

**厚生科学審議会 (予防接種・ワクチン分科会 副反応検討部会)**

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

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

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

**■***NEW***第101回厚生科学審議会予防接種・ワクチン分科会副反応検討部会、令和６年度第１回薬事審議会医薬品等安全対策部会安全対策調査会（合同開催）（ペーパーレス、Web会議）の開催について　2024/4/11**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_39625.html>

　開催日時　令和６年４月15日（月）18：00～21：00

開催場所　厚生労働省　専用第22～24会議室（18階）

住所：東京都千代田区霞が関１－２－２

議題

１）新型コロナワクチンの接種及び副反応疑い報告の状況並びに接種後の健康状況にかかる調査等について

２）麻しん、風しん、おたふくかぜ、水痘、帯状疱疹、肺炎球菌（23価）、HPV、百日せき、ジフテリア、破傷風、不活化ポリオ、肺炎球菌（13価）、肺炎球菌（15価）、Hib、BCG、日本脳炎、B型肝炎、ロタウイルス、インフルエンザのワクチンの安全性について

３）HPVワクチンについて

４）その他

傍聴可能人数　40名（人数に達した時点で締め切らせていただきます。）

傍聴申込方法

会場での傍聴は報道関係者に限らせていただきます。傍聴を希望される方は、 当日会場受付にて名刺をご提出ください。

なお、Ｗeb会議の様子をYouTube（厚生労働省専用チャンネルMHLWchannel）においてライブ配信にて公開いたします。資料及びライブ配信URLにつきましては、開催までに同合同部会資料掲載ページに掲載する予定です。

※開催日時以降の視聴はできません。

ペーパーレスについて

厚生労働省では、審議会等のペーパーレス化の取組を推進しています。

審議会資料につきましては、開催までに同合同部会資料掲載ページに掲載しますので、傍聴に当たっては、お持ちのタブレット、携帯端末等に保存の上、当日持参いただくか当日事前に掲載した同合同部会資料を閲覧していただくかの対応をお願いすることになります。御不便をお掛けしますが、ペーパーレス化への御協力をお願い申し上げます。

なお、会場内には御利用いただける無線LAN のアクセスポイントはございませんので、会場から同合同部会資料掲載ページの資料を閲覧される場合には、御自身で通信環境を御用意していただくようお願いします。

留意事項

会議の傍聴に当たり、次の留意事項を厳守してください。

新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、以下の事項についてご協力願います。

・発熱等、風邪の症状が見られる場合や体調に不安がある場合は、傍聴を御遠慮ください。

・当日は手洗い、咳エチケット等の一般感染対策の徹底へのご協力をお願いします。

１）代理人の傍聴は認められません。

２）会場でお示しする事務局の指定した場所以外には立ち入ることはできません。

３）会場における議論に対する発言や賛否の表明、拍手をすることはできません。

また、議事進行の妨げとならないよう静かにしてください。

４）写真撮影、ビデオ撮影、録音をすることはできません（あらかじめ申し込まれた場合は、会議冒頭の頭撮りに限って写真撮影などをすることができます）。

５）携帯電話など音の出る機器については、あらかじめ電源を切るかマナーモードに設定してください。

６）傍聴中は、食事や喫煙はできません。

７）危険物を持っている方、酒気を帯びている方、その他当会議の開催及び議事進行に当たり秩序維持の妨げとなる方の傍聴はお断りします。

８）その他、座長と事務局職員の指示に従ってください。

以上の事項に違反した場合は、退場していただきます。

なお、今回座長及び事務局職員の指示に従わなかった方や会議中に退場となった方については次回以降の傍聴は認められません。

また、当日会場の出入りについては、事務局職員の誘導に従ってください。

**■***NEW***性感染症　2024/4/10**

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

**■***NEW***2024年2月21日　薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会　議事録　2024/4/5**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2023giji_00002.html>

**■***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　2024/4/5**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_39518.html>

記

今般、小林製薬社が直接、紅麹原料を卸している企業等から、小林製薬社製の紅麹原料を入手している企業173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

・別添：小林製薬社製の紅麹を含む食品に係る確認について（結果）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001241534.pdf>

小林製薬社製の紅麹を含む食品に係る確認について（結果）

令和６年３月 28 日付けで実施を依頼した、小林製薬が直接、紅麹原料を卸している 52 社、当該企業等から小林製薬の紅麹原料を入手している 173 社、計 225 社について、自主点検を行った結果、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。

こうしたことから、現時点において、回収命令の対象となった３製品と同じ原材料を使用している製品については、この３製品を除いて、食品衛生法第６条第２号に該当しないと判断しています

**■***NEW***輸入食品に対する検査命令の実施（インド産おくら、その加工品）　2024/4/5**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_39481.html>

　　本日、以下のとおり輸入者に対して、食品衛生法第26条第３項に基づく検査命令（輸入届出ごとの全ロットに対する検査の義務づけ）を実施することとし、各検疫所長あて通知しましたので、お知らせします。

グラフィカル ユーザー インターフェイス, テキスト, テーブル

中程度の精度で自動的に生成された説明

　クロルピリホスについて

１．農薬（殺虫剤）

２．許容一日摂取量（人が一生涯毎日摂取し続けても、健康への影響がないとされる一日当たりの摂取量）は、体重１kg当たり0.001 mg/日であり、急性参照用量（人が24時間または、それより短い時間の間の経口摂取により、健康に影響がないとする摂取量）は体重１kg当たり 0.1 mgです。

３．現実的ではありませんが、体重 60 kg の人が、クロルピリホスが 0.07 ppm残留したおくらを毎日 0.85 kg摂取し続けたとしても、一生涯の平均的な摂取量が許容一日摂取量を超えることはなく、また、１日に 85 kg摂取したとしても、急性参照用量を超えることはなく、直ちに健康に及ぼす影響はありません

テブコナゾールについて

１．農薬（殺菌剤）

２．許容一日摂取量（人が一生涯毎日摂取し続けても、健康への影響がないとされる一日当たりの摂取量）は、体重１kg当たり0.029 mg/日であり、急性参照用量（人が24時間または、それより短い時間の間の経口摂取により、健康に影響がないとする摂取量）は体重１kg当たり 0.3 mgです。

３．現実的ではありませんが、体重 60 kg の人が、テブコナゾールが 0.06 ppm残留したおくらを毎日 29 kg摂取し続けたとしても、一生涯の平均的な摂取量が許容一日摂取量を超えることはなく、また、１日に 300 kg摂取したとしても、急性参照用量を超えることはなく、直ちに健康に及ぼす影響はありません。

違反の内容

１．品名：生鮮おくら

　　　輸入者：MUKHI TRADING合同会社

　　　輸出者：PHETOHO TRADERS LLP

　　　届出数量及び重量：20 CT、100.00 kg

　　　検査結果：クロルピリホス 0.07 ppm 検出(基準：0.01 ppm)

　　　届出先：成田空港検疫所

　　　日本への到着年月日：令和６年１月24日

　　　違反確定日：令和６年２月２日

　　　措置状況：全量販売済

２．品名：生鮮おくら

　　　輸入者：MUBEDH ZUNNILAL(SPICE HOME)

　　　輸出者：MAAHI FOODS

届出数量及び重量：17 CT、68.00 kg

　　　検査結果：テブコナゾール 0.06 ppm 検出(基準：0.01 ppm)

　　　届出先：成田空港検疫所

　　　日本への到着年月日：令和６年３月６日

　　　違反確定日：令和６年３月18日

　　　措置状況：全量販売済

３．品名：生鮮おくら

輸入者：株式会社ビスワス

輸出者：BERRYDALE FOODS PRIVATE LIMITED

　　　届出数量及び重量：40 CT、200.00 kg

　　　検査結果：クロルピリホス 0.05 ppm 検出(基準：0.01 ppm)

　　　　　　　　テブコナゾール 0.04 ppm 検出(基準：0.01 ppm)

　　　届出先：関西空港検疫所

日本への到着年月日：令和６年３月22日

　　　違反確定日：令和６年４月１日

　　　措置状況：一部販売済、残余保管中

参考 : インド産おくらの輸入実績（令和４年４月１日から令和６年３月31日まで：速報値）

テーブル, カレンダー

自動的に生成された説明

**■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

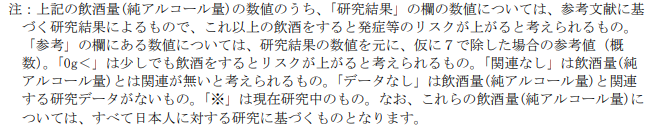
　　　500(ml) × 0.05 × 0.8 = 20(g)

　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。）





**■【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）

**■幹部名簿　2024/4/1**

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

**■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）

**■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

**■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。

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３８７報）　2024/4/9**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_39457.html>

**■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

**■***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938回）の開催について　2024/4/11　来週はお休みです**

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16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

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15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16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15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20周年記念誌**

**食品安全委員会20年の歩み　日本の食品安全を守るために　ホームページに掲載**

<https://www.fsc.go.jp/iinkai/20shunen_kikaku.data/iinkai_20nen_ayumi_0301.pdf>

<https://www.fsc.go.jp/iinkai/20shunen_kikaku.data/20shunenkinenshi.pdf>

**■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。

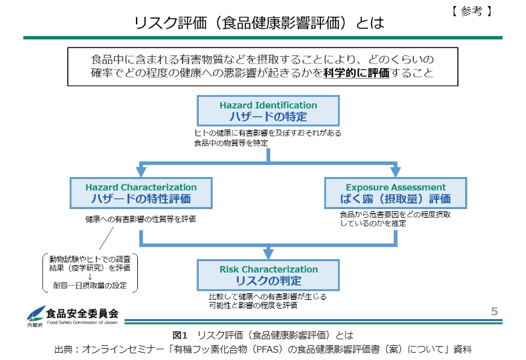
たとえば、土壌中の重金属やかびが作る毒性物質は、意図せず食品に含まれ汚染します。有機フッ素化合物の一つ、PFAS（Per- and Polyfluoroalkyl substances）は、撥水・撥油性が高く工業的に合成されて幅広く用いられ、環境中に放出されて長く留まり食品や飲料水に含まれてしまった汚染物質です。

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。

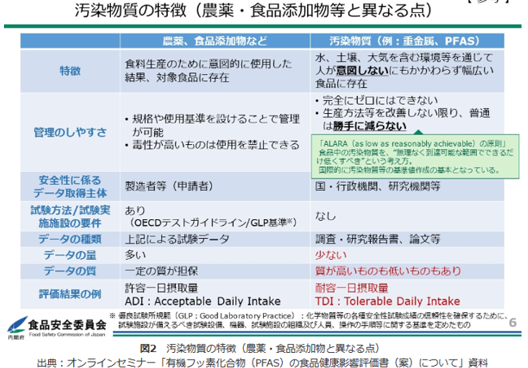
農薬や食品添加物については、食品安全委員会が行うのはここまで。それを受けて、リスク管理機関が、それらが適正に使われた場合のばく露量（摂取量）を推定し、ADIやARfDに至らないことを確認して使い方や残留基準などを決定します。関係者がきちんと守って使えば、食べる人にリスクが生じないように、制度を作り運用するのです。

**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」

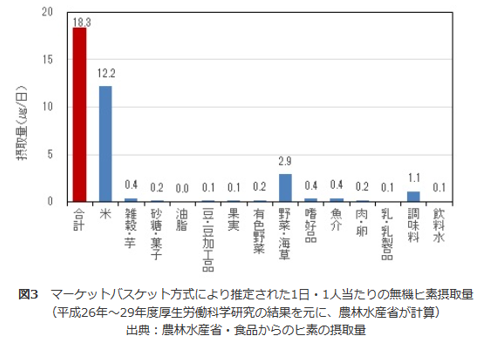
なんともあやふや。専門用語が乱発されわかりにくい。NOAELやBMDLの算出も摂取量調査も研究が少なくそれぞれの調査に限界があり、不確実性が非常に高いのです。

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**

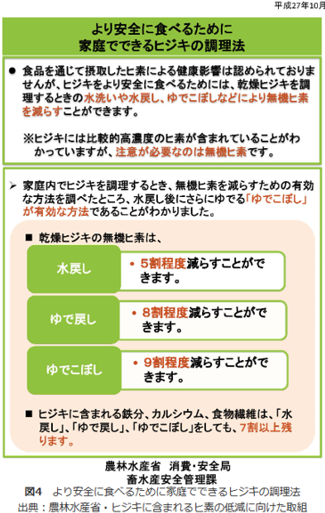
こうして評価書がまとまりました。これを受け、リスク管理機関の１つである農林水産省は「食品中のヒ素に関する情報」をいうコーナーをウェブサイトに設置し、食品中のヒ素に関する詳しい情報を集約して掲載しています。

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>

**■***NEW***広島県北広島町で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内10例目）に係る移動制限の解除について　2024/4/10**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240410.html>

　　広島県は、同県北広島町で確認された高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内10例目）に関し、発生農場から半径3km以内で設定している移動制限区域について、令和6年4月10日（水曜日）午前0時（4月9日（火曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

1.経緯及び今後の予定

（1）広島県は、令和6年3月12日に同県北広島町の家きん農場において高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内10例目）が発生したことを受け、家畜伝染病予防法に基づき、移動制限区域（発生農場の半径3km以内の区域）及び搬出制限区域（発生農場の半径3kmから10kmまでの区域）を設定しました。

（2）広島県は、令和6年3月30日に発生農場の半径3kmから10km以内の区域について設定している搬出制限を解除しました。

（3）今般、広島県は、発生農場の防疫措置が完了した令和6年3月19日の翌日から起算して21日が経過する令和6年4月10日（水曜日）午前0時（4月9日（火曜日）24時）をもって、移動制限を解除しました。

**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>

**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**

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

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

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

**★***Link***紅麹関連の情報**

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

**■***NEW***機能性表示食品を巡る検討　2024/4/11**

[https://www.caa.go.jp/notice/other/caution\_001#review\_meeting](https://www.caa.go.jp/notice/other/caution_001%23review_meeting)

**■***NEW***小林製薬による紅麹関連製品参考情報(Q&A)4月10日　2024/4/10**

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

**■***NEW***通信販売業者【株式会社オルリンクス製薬】に対する行政処分について　2024/4/10**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/037336/>

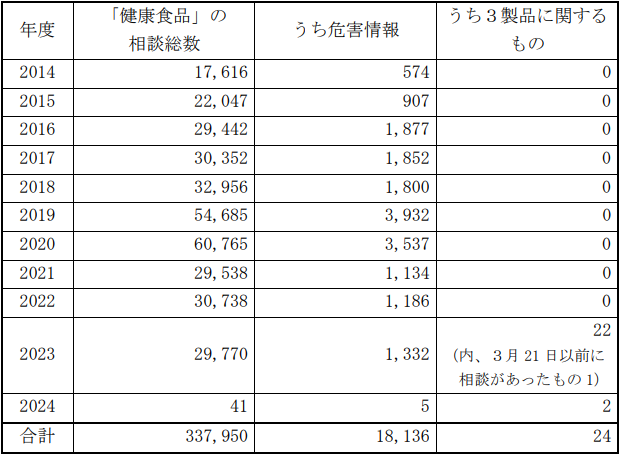
**■***NEW***高齢者の事故防止プロジェクト　2024/4/10**

<https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_012>

**■***NEW***小林製薬の３製品に係る消費生活相談の件数について　2024/4/5**

<https://www.caa.go.jp/notice/other/caution_001/assets/consumer_safety_cms206_240405_01.pdf>

　食品衛生法に基づく回収命令の対象とされている小林製薬の３製品 （「紅麹コレステヘルプ」、「ナイシヘルプ＋コレステロール」、「ナットウキナーゼさらさら粒 GOLD」）について、全国の消費生活センター等に寄せられた消費生活相談の件数は以下のとおり。



　　※ 数値は 2024 年４月３日までに相談があり、同４日までに PIO-NET システムで閲覧可能となったもの。今後の登録があり得るため、特に 2023 年度以降の数値は変動が見込まれる。

**■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>

**■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>

**■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>

**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**

**★スターバックスコーヒージャパン「スターバックス ヴィア&スターバックス オリガミ　ギフトアソート」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（本来の賞味期限：24.4.21）　2024/4/12**

**★名古屋ライトハウス「パンですよ！」 - 回収　アレルゲン「卵、くるみ、オレンジ」の表示欠落　2024/4/11**

**★遠州屋「鯉のぼりゼリー」 - 返金／回収　アレルゲン「卵」の表示欠落　2024/4/10**

**★デリシア「特製のり弁当」 - 返金／回収　アレルゲン「卵、乳成分、牛肉、ごま、鶏肉」の表示欠落　2024/4/10**

**★浅野味噌「紅糀味噌、フリーズドライ味噌汁なす」 - 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　2024/4/10**

**★ロマンライフ「京都紅茶8袋入り、TEA合わせM、TEA合わせL、ティーザクザク」 - 交換／回収　紅茶のティーバッグ内に異物（養生テープ片）が混入したため　2024/4/10**

**★ラピー「白果龍S」 - 返金／回収　小林製薬株式会社の自主回収をしている紅麹原料を使用していたため　2024/4/9**

**★ティー・マーク「免活サポート」 - 返金／回収　体調不良を引き起こす可能性を否定できないため　2024/4/9**

**★グリーンファーム「塩あじえだ豆」 - 回収　シロイチモンジマダラメイガの幼虫が混入　2024/4/9**

**★大久「味付けもずく」 - 返金／回収　硬質異物混入のおそれがあるため　2024/4/8**

**★バンダイ「キャラパキ発掘恐竜チョコ」 - 返金／回収　製造設備のプラスチック樹脂カバーのかけらが混入したおそれがあるため　2024/4/8**

**★社会福祉法人京都育成の会「焼き菓子：Four Seasons」 - 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　2024/4/6**

**★元気プロジェクト「紅麹黒酢EX、肥減然　極」 - 返金／回収　現在自主回収を行っている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　2024/4/6**

**★くらしき塩屋「紅こうじ甘酒、紅こうじ味噌、丹波黒大豆味噌」 - 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　2024/4/6**

**★ジェイシーシー「首里天楼豆腐よう、豆腐ようポーション」 - 返金／回収　小林製薬から紅麹原料を仕入れ加工販売。自主回収の要請があったため　2024/4/5**

**★QVCジャパン「レビジューさくら柳田酵母プラス」 - 返金／回収　小林製薬株式会社が製造する紅麹原料を使用した商品であることを確認したため　2024/4/5**

**★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**

**★三本珈琲「ドリップトップ　横浜カフェ　マイルドブレンド」 - 交換／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.12.23、正：24.12.13）　2024/4/5**

**★ハーブ健康本舗「納豆キナーゼPREMIUM、血管健康源」 - 返金／回収　原料として使用している「米紅麹」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　2024/4/5**

**★八十八家本店「赤豚まん」 - 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　2024/4/5**

**★愛粧堂「愛粧堂プレミアム納豆キナーゼ、ほか」 - 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　2024/4/5**

**★宮坂醸造「清酒：真澄パック（1800ml、900ml）」 - 交換／回収　長期間横置きで保管した場合、中身の清酒が漏れ出しカビが発生する恐れがあるため　2024/4/5**

**★うずしお食品「鳴門わかめ：湯通し塩蔵わかめ」 - 交換／回収　賞味期限の誤表示（誤：25.5.9、正：24.5.9）　2024/4/5**

**★ビスワス「インド産オクラ」 - 返金／回収　基準値を超える残留農薬を検出（テブコナゾール0.04ppm（基準値0.01ppm）、クロルピリホス0.05ppm（基準値0.01ppm））　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**

**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★**

**■大阪・八尾の高齢者施設で70人食中毒　施設内調理の食事原因か**

**4/6(土) 23:26配信　毎日新聞　大阪府八尾市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ef2afac7f71c224d059fefc14549ef3b602ad427>

**「ウェルシュ菌」を検出…高齢者施設で食中毒　１００歳の入所者ら７０人が下痢などの症状　３日間の調理業務停止命令　4/6(土) 10:10配信　MBSニュース****大阪府八尾市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6de0a94db3831d294959d7a575653d7b1890d557>

**食品衛生法違反等の情報　2024/4/5　大阪府八尾市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.city.yao.osaka.jp/0000067828.html>

公表年月日　2024/4/5

営業の種類　集団給食施設

営業所名称　医療法人徳洲会　介護老人保健施設　八尾徳洲苑

営業所所在地　八尾市

違反の内容　食品衛生法第6条第3号の違反

違反の理由　食中毒の発生

措置状況　営業停止3日間

備考

　【病因物質】ウエルシュ菌

【原因食品】調査中

【患者数】70名

**■加熱不足の鶏肉で食中毒か　「新鮮だから生でも安全」は間違い　神戸市が飲食店に3日間の営業停止を命じる　4/11(木) 1:32配信　MBSニュース****兵庫県神戸市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6bfe57cdb39dd5dfb8af2de548c9101890359bdd>

**加熱不足の鶏肉を含む食事による食中毒事件の発生**

**記者資料提供（2024年4月10日）　健康局食品衛生課　兵庫県神戸市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kobe.lg.jp/a99427/054199358818.html>

概要

2024年4月9日（火曜）、市内医療機関より「3月28日（木曜）に須磨区の飲食店「板宿　やぶ家」で食事をしたところ、3月29日（金曜）から腹痛・下痢等の食中毒症状を呈している患者を診察し、当該患者の便からカンピロバクターを検出した。」旨の届出が本市保健所西部衛生監視事務所に寄せられました。

調査の結果、3月28日（木曜）に当該施設を利用した1グループ5名のうち調査のできた3名中3名が3月29日（金曜）より腹痛、下痢等の症状を呈していることが判明しました。

当該施設で提供された食事以外に共通食事がないこと、患者便3検体からカンピロバクターが検出されたこと、発症状況が類似しておりカンピロバクター食中毒の症例と一致すること及び患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから神戸市保健所長は当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対して営業停止（4月10日（水曜）から4月12日（金曜）までの3日間）を命じました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

**この半月で4件、鶏肉の生食等を原因とする食中毒が発生しています**

**「新鮮だから生でも安全」は間違いです！**

**鶏肉の生食や加熱不足は食中毒の原因となり危険です**

原因施設

業種　飲食店営業

屋号　板宿　やぶ家（いたやど　やぶや）

営業所所在地　神戸市

原因食事　3月28日（木曜）に上記施設で提供された鶏タタキを含む食事

病因物質　カンピロバクター

喫食日　3月28日（木曜）

発症日時　3月29日（金曜）17時00分（初発患者）

主症状　腹痛、下痢

患者の状況　3名（女3名：20～50代）

住所別：市内　計1名（須磨区1名）

　　　　市外　計2名（明石市2名）

主な喫食内容

地鶏焼肉コース[鶏てっさ（鶏タタキ）、季節のサラダ、豆腐、塩唐揚げ、焼きしゃぶむねロース、地鶏食べ比べ、地鶏盛り合わせ、焼野菜盛り合わせ、〆の鶏味噌めし、デザート]

**カンピロバクターによる食中毒**

・新型コロナ感染症が5類に移行した影響もあり、全国的に細菌性食中毒が増加傾向にあります。

・カンピロバクターによる食中毒は全国で昨年に発生した細菌性食中毒の中ではトップです。主な原因として鶏肉のタタキや刺身の状態での喫食があげられます。

・カンピロバクターによる食中毒の防止のため、鶏肉のタタキや刺身の状態での食肉類の喫食は避けてください。

**■焼き鳥店でカンピロバクター食中毒「鳥の刺身盛り」など食べた男女5人　宴会後に下痢や発熱の症状訴える　店に3日間の営業停止　神戸市　4/7(日) 14:37配信　MBSニュース**

**兵庫県神戸市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/35833c79e81128e156b594480077f9c3099c00f4>

**鶏肉の生食を含む食事による食中毒事件の発生　記者資料提供（2024年4月7日）**

**健康局食品衛生課　兵庫県神戸市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kobe.lg.jp/a99427/245780841063.html>

概要

2024年3月29日（金曜）、中央区の事業所より「社員8名で3月19日（火曜）に中央区の飲食店「備長炭火焼鳥　たまるや」で食事をしたところ、4名が3月22日（金曜）から発熱、下痢等の症状を呈している。」旨の届出が本市保健所東部衛生監視事務所に寄せられました。

調査の結果、3月19日（火曜）に当該施設を利用した1グループ8名中5名が3月20日（水曜）より下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していることが判明しました。

当該施設で提供された食事以外に共通食事がないこと、患者便3検体からカンピロバクターが検出されたこと、発症状況が類似しておりカンピロバクター食中毒の症例と一致すること及び患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから神戸市保健所長は当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対して営業停止（4月7日（日曜）から4月9日（火曜）までの3日間）を命じました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

「新鮮だから生でも安全」は間違いです！

鶏肉の生食や加熱不足は食中毒の原因となり危険です

原因施設

業種　飲食店営業

屋号　備長炭火焼鳥　たまるや（びんちょうすみびやきとり　たまるや）

営業所所在地　神戸市

原因食事　3月19日（火曜）に上記施設で提供された鳥刺しを含む食事

病因物質　カンピロバクター

喫食日　3月19日（火曜）19時00分

発症日時　3月20日（水曜）9時00分（初発患者）

主症状　下痢、発熱、腹痛

患者の状況

5名（男3名：40～50代　女2名：20～30代）

住所別：市内　計3名（灘区1名、中央区1名、須磨区1名）

　　　　　　市外　計2名（加古川市1名、大阪府1名）

主な喫食内容

鳥の刺身5種盛り（ささみ、肝、ずり、心臓、ムネ）、焼き鳥（皮、ネック、玉ひも、つくね、背肝、ねぎみ、ささみ、ずり、ヒップ、手羽先、うずらベーコン、えのきベーコン）、鶏の唐揚げ、ひねたたき、軟骨唐揚げ、チャンジャとクリームチーズ、さつまスティック、焼きアスパラ、焼ししとう、フライド長芋、焼きおにぎり、卵かけご飯

**■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>

**鶏肉の生食を含む食事による食中毒事件の発生　記者資料提供（2024年4月4日）**

**健康局食品衛生課　兵庫県神戸市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kobe.lg.jp/a99427/145884558549.html>

概要

2024年3月27日（水曜）、グループ代表者より「学生時代の友人4名で3月20日（水曜）に中央区の飲食店「地鶏屋　炭鶏」で食事をしたところ、3名が3月22日（金曜）から発熱、下痢等の症状を呈している。」旨の届出が本市保健所東部衛生監視事務所に寄せられました。

調査の結果、3月20日（水曜）に当該施設を利用した1グループ4名中4名が3月22日（金曜）より下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していることが判明しました。

当該施設で提供された食事以外に共通食事がないこと、患者便3検体からカンピロバクターが検出されたこと、発症状況が類似しておりカンピロバクター食中毒の症例と一致すること及び患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから神戸市保健所長は当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対して営業停止（4月4日（曜）から4月6日（土曜）までの3日間）を命じました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

「新鮮だから生でも安全」は間違いです！

鶏肉の生食や加熱不足は食中毒の原因となり危険です

原因施設

業種　飲食店営業

屋号　地鶏屋　炭鶏（じどりや　たんけい）

営業所所在地　神戸市

原因食事　3月20日（水曜）に上記施設で提供された鶏のなめろう、鳥刺しを含む食事

病因物質　カンピロバクター

喫食日　3月20日（水曜）

発症日時　3月22日（金曜）7時00分（初発患者）

主症状　下痢、発熱、腹痛

患者の状況

4名（女4名：20代）

住所別：市外　計4名（姫路市2名、愛知県1名、大阪府1名）

主な喫食内容　鶏のなめろう、鳥刺し、唐揚げ、卵かけご飯、チーズつみれ

**■食品衛生法違反等の情報　2024/3/30　大阪府八尾市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.yao.osaka.jp/0000067828.html>

公表年月日　2024/3/30

営業の種類　飲食店営業

営業所名称　焼き鳥diningハマー　八尾店

営業所所在地　八尾市

違反の内容　食品衛生法第6条第3号の違反

違反の理由　食中毒の発生

措置状況　営業停止2日間

備考

　【病因物質】カンピロバクター

【原因食品】令和6年3月20日に提供された食事 （鶏タタキを含む）

【患者数】16名

**★ウイルスによる食中毒★**

**■客18人が食中毒、嘔吐や下痢…ちらしずし、握りずしを食べて　テイクアウトした客グループ、出前を頼んだ客グループに異変　ノロウイルス検出、すし店を営業停止に**

**4/12(金) 10:24配信　埼玉新聞****埼玉県さいたま市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8a78d38143b0d180e0c3718b636e33ad7248d41f>

**（令和6年4月11日発表）食中毒事件の発生について　埼玉県さいたま市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.saitama.lg.jp/006/014/008/003/013/001/p114205.html>

　1 事件発生の探知

令和6年4月1日(月曜日)及び4月2日(火曜日)に、当該飲食店を利用した2グループから市保健所に「3月28日(木曜日)に当該飲食店に注文した寿司等を食べたところ、3月29日(金曜日)から嘔吐、下痢等の症状が出た。」という旨の通報があり、調査を開始しました。

2 調査結果（発表日現在）

喫食者数：2グループ23名（持ち帰り及び出前で喫食）

患者数：18名（男性4人：30代から50代、女性14人：20代から60代）

居住地：さいたま市12名、埼玉県6名

喫食日時：令和6年3月28日(木曜日)13時30分頃から14時頃

発症日時：令和6年3月29日(金曜日)13時30頃から3月30日(土曜日)20時頃

主な症状：腹痛、下痢、嘔吐等

病因物質：ノロウイルスGⅡ

原因食品：令和6年3月28日(木曜日)に当該飲食店が調理、提供した食事

　　　　　　　　（料理のメニュー）ちらし寿司、握り寿司、鉄火丼

原因施設：

　　　　　営業施設　かみや鮨（南区南浦和2-17-9）

　　　　　営業の種類　飲食店営業

3 上記施設を原因施設と断定した理由

・令和6年3月28日(木曜日) 、当該施設で食事をした2グループ23名のうち、18名が令和6年3月29日(金曜日) 13時30分から3月30日(土曜日) 20時00分にかけて発症していることが確認されたこと。

・発症者全員の共通食が「かみや鮨」（南区南浦和2-17-9）で提供された食事に限定されたこと。

・発症者13名からノロウイルスが検出されたこと。

・潜伏時間、症状等の疫学的事項がノロウイルスによる食中毒と一致したこと。

4 行政処分の内容

さいたま市保健所は、食品衛生法に基づき、原因施設に対して以下の行政処分を行いました。

処分年月日：令和6年4月11日(木曜日)

営業停止　：3日間（令和6年4月11日(木曜日) から4月13日(土曜日) まで）

5 指導内容

さいたま市保健所では、食中毒の再発防止を目的として、施設の清掃・消毒の指導、設備の改善指導、営業者及び従業員に対する衛生教育等を行います。

6 その他

さいたま市保健所では、引き続き市内の飲食店等に対し衛生管理の徹底を喚起していきます。

**■回転ずしで食中毒、２７人が嘔吐や発熱　調理従事者からノロ検出、岐阜・可児市**

**4/12(金) 9:06配信　岐阜新聞Ｗｅｂ****岐阜県可児市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/501c2fe27b8255b8253e9ea1271e3fce808f981b>

**食中毒の発生　記事ID：0360312 2024年4月11日更新　岐阜県可児市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.gifu.lg.jp/site/pressrelease/360312.html>

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/395079.pdf>

　 令和6年4月9日（火曜日）10時50分頃、可児市内の飲食店従業員から「4月7日（日曜日）に店を利用した客から下痢等の症状を呈している旨の連絡を受けた。」旨、可茂保健所へ連絡がありました。

　可茂保健所では、患者らに共通する食事は当該施設で調理された食品に限られること、患者及び調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、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食品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

　　摂食者数　13グループ　87人

有症者数　8グループ　27人（男性12人、女性15人）8歳 から 79歳

受診者数　16人（入院0人）

摂食日時　4月7日（日曜日）12時30分　から　4月7日（日曜日）19時30分

発病日時　4月8日（月曜日） 6時00分　から　4月9日（火曜日）22時00分

主な症状　嘔吐、下痢、発熱等

　2　主なメニュー　寿司（まぐろ、白身、生サーモン、穴子、玉子、鉄火、かっぱ、太巻き　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：魚屋の寿し 魚錠 可児店（さかなやのすし　うおじょう　かにてん）

　業　種：飲食店営業（すし屋）

　所在地：可児市

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

　　　可茂保健所では、当該施設を4月11日（木曜日）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。）

8　発表資料

　　岐阜県における食中毒発生状況（４月１１日現在、本件を含む）



**■天ぷら定食食べた客ら10人食中毒　京都・伏見の飲食店営業停止**

**4/11(木) 20:24配信　京都新聞****京都府京都市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1b383af24b36e8146e57a1e7fa6fb9efcf1eaad8>

**食中毒の発生　2024/4/11　京都府京都市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/cmsfiles/contents/0000110/110109/20240411houdou.pdf>

　　令和６年４月９日（火）、市民から京都市保健所に、「１４人で京都市内の飲食店を利用したところ１１人が嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈している。」との連絡を受け、京都市保健所が食中毒疑い事件として調査したところ、発症者に共通する食事が当該施設で提供された食事のみであることを確認したため、本日、食中毒と断定し、営業者に３日間の営業停止を命令しました。

１ 経 過

４月９日（火）９時２０分頃、市民から本市保健所に以下の届出があった。

「４月６日（土）昼に飲食店「久兵衛」で喫食した１グループ１４人のうち１１人が４月７日（日）夜から嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈している。」

これを受け、本市保健所が調査したところ、４月６日（土）に当該施設を利用した方で、症状を呈していることを把握した１グループ１４人のうち、調査できた１２人中１０人が４月７日（日）１５時から４月８日（月）１４時にかけて嘔吐、下痢、発熱等の症状を訴えていることが判明した。

２ 発症状況（調査できた者）（１） 喫食者数 １２人　（内訳）男性４人、女性８人

　　（２） 発症者数 １０人　（内訳）男性４人、女性６人（３） 死者・入院者 ０人（４） 初発日時 ４月７日（日）１５時

（５） 主な症状 嘔吐、下痢、発熱

（６） そ の 他 発症者は全員快方に向かっている

　３ 原因施設

（２） 所 在 地　京都市

（３） 屋 号　久兵衛

（４） 業 種　飲食店営業４ 原因食品 ４月６日（土）に当該施設で提供された食事

【主なメニュー】各種定食

（内訳）定食メイン（とんかつ、天ぷら、から揚げ等）、キャベツの千切り、酢の物、赤だし、ご飯、漬物等

　５ 病因物質　ノロウイルス

６ 食中毒と断定した理由

・発症者に共通する食事が当該施設で提供された食事のみであること

・発症者の発症状況が類似していること

・発症者６人及び調理従事者１人の便からノロウイルスが検出されたこと

・患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと

７ 行政処分　４月１１日（木）から４月１３日（土）まで３日間の営業停止命令

８ そ の 他

・本市保健所は、被害の拡大と再発の防止のため、営業者に対し、調理室の清掃、消毒の徹底を指導するとともに、食中毒予防に関する再教育を行う

**■福井県の中華料理店で6人食中毒　腹痛や嘔吐の症状、ノロウイルス検出**

**4/11(木) 10:50配信　福井新聞ＯＮＬＩＮＥ****福井県坂井市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4a7ab441ce91cbe5270916da38174ce7528b36c6>

**食中毒が発生しました　2024/4/10　福井県坂井市**

**ノロウイルス**

<https://www2.pref.fukui.lg.jp/press/atfiles/pa041712722617T0.pdf>

　本日、坂井健康福祉センターは、坂井市内にある下記の施設を食中毒の原因施設と断定し、この施設に対し営業停止を命じました。

食中毒事件の概要については、以下のとおりです。

１ 探知

令和６年４月８日（月）午前１１時３０分頃、坂井市内の医療機関から坂井健康福祉センターに「４月５日（金）に当該施設で会食した２名が、４月７日（日）の夕方から発熱、下痢、嘔吐等を発症し、本日８日（月）に受診した。」との通報がありました。

２ 調査結果

以下のことから、坂井健康福祉センターは本件を当該施設が調理提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

○令和６年４月５日（金）に原因施設が調理提供した食事を喫食した１３名中６名が腹痛、嘔吐、下痢等の症状を呈しており、その発症状況が類似していました。

○有症者間で感染症を疑う事象は確認されず、有症者の共通する行動は、原因施設が調理提供した食事の喫食のみでした。

○有症者および調理従事者の検便からノロウイルスが検出されました。

○医師から食中毒患者等届出票の提出がありました。

　患 者

発 症 日 時　令和６年４月７日（日）午前１０時頃

症 状　腹痛、下痢、嘔気

患 者 数　男性 ５名（１０～４０歳代）、女性 １名（４０歳代）

症状は快方に向かっております。

原 因 食 品　令和６年４月５日（金）に原因施設が調理提供した食事

原 因 物 質　ノロウイルス

原 因 施 設

　　　所 在 地　福井県坂井市

屋 号　中華料理聚縁（ちゅうかりょうりしゅうえん）

営業の種類　飲食店営業

行政処分等

坂井健康福祉センターは、食品衛生法に基づき、飲食店営業について本日から４月１１日までの２日間、停止処分とし、原因の究明、管理運営基準の適合状況の確認、施設の清掃状況の確認、衛生教育等を実施する。

検 査 状 況　県衛生環境研究センター

　　　摂食者便 ：４検体（うち４検体ノロウイルス検出）

調理従事者便：４検体（うち４検体ノロウイルス検出）

　３ 本県における食中毒発生状況（令和６年４月１０日現在 今回の事件を含む）



**■「入所者が嘔吐している」と通報　高齢者施設でノロウイルス食中毒　職員含む40～80代以上の21人に下痢・嘔吐の症状　食事提供業者に3日間の営業停止命令**

**4/10(水) 15:57配信　NBS長野放送****長野県佐久市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/53fd9a41f5b8820f3b4e22723101040bc18cccc1>

**佐久保健所管内の社会福祉施設でノロウイルスによる食中毒が発生しました　2024/4/10**

**長野県（健康福祉部）プレスリリース　長野県佐久市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/ch240410.html>

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/documents/ch240410.pdf>

本日、佐久保健所は、佐久市内の社会福祉施設「ケアライフ礎(いしずえ)」を食中毒の原因施設と断定し、当該施設の給食業務委託事業者に対し令和6年4月10日から令和6年4月12日まで、3日間の営業停止を命じました。

患者は、4月2日から4月3日に当該施設で調理、提供された食事を喫食した4グループ67名中の4グループ21名でした。環境保全研究所が行った検査により、 患者便及び調理従事者便からノロウイルスが検出されました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

【事件の探知】

令和6年4月5日の午前9時頃、当該施設職員から「委託事業者が調理した給食を食べた入所者らが4月4日夕方から嘔吐を呈している。」旨の通報が佐久保健所にありました。

【佐久保健所による調査結果概要】

〇患者は、4月2日から3日に当該施設で調理、提供された食事を喫食した4グループ67名中の4グループ21名で、4月4日正午頃から下痢、嘔吐などの症状を呈していました。

〇患者は、当該施設で調理、提供された食事を共通して喫食していました。

〇環境保全研究所が行った検査により、患者便及び調理従事者便からノロウイルスが検出されました。

〇患者の症状は、ノロウイルスによる食中毒の症状と一致していました。

〇患者を診察した医師から食中毒の届出がありました。

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

　担当保健所　佐久保健所

患者関係

　　　発 症 日 時　４月４日 正午頃から

患 者 症 状　下痢、嘔吐など

患 者 所 在 地　佐久市、小諸市など

患者数及び喫食者数

患者数／喫食者数：21 名／67 名

（患者内訳）男性：４名（年齢：60 歳代～80 歳代以上）

女性：17 名（年齢：40 歳代～80 歳代以上）

入 院 患 者 数　０名

医療機関受診者数　10 名（受診医療機関数：１か所）

原因食品　４月２日から３日に当該施設で調理、提供された食事

病因物質　ノロウイルス

原因施設

施 設 名　ケアライフ 礎

施設所在地 佐久市

営業許可業種　飲食店営業

　措 置　食品衛生法に基づく営業の停止

令和６年４月 10 日から令和６年４月 12 日まで３日間

（この施設は４月６日から食事の提供を自粛しています。）

検査結果　ノロウイルス

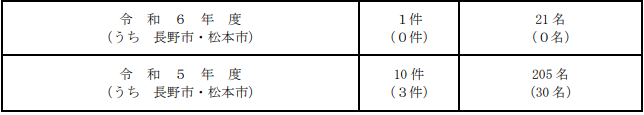
　　　患 者 便：14 検体中 12 検体から検出

調理従事者便：４検体中１検体から検出

［参 考］患者が喫食した主なメニュー

いわしのかつお煮、もやしのゆかり和え、つぼ漬け、肉じゃが、茄子の南蛮漬け、アスパラの梅マヨ和え、豆腐ステーキのきのこあん、和風サラダ、竹輪の卵とじ、小松菜のポン酢和え、白菜漬け、ピーナツサンド、ブロッコリーとハムのサラダ、コーヒーゼリー、豚肉のにら玉炒め、かぶとあさりの煮物、ご飯、味噌汁 等

［参 考］長野県内（長野市・松本市含む）における食中毒発生状況（本件含む）



**■鹿沼市の釣り堀でノロウイルスが原因の食中毒１５人発症　県が営業禁止処分**

**4/9(火) 21:18配信　とちぎテレビ****栃木県鹿沼市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/aa323fd03a2974581c7d337f50281711c2398700>

**食中毒の発生について　2024/4/9　栃木県鹿沼市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/houdou/20240409norokinsi.html>

<https://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/life/shokuseikatsu/chuudoku/datar6.html>

令和6(2024)年4月3日（水曜日）午前11時頃、医薬・生活衛生課宛て越谷市保健所から、同市民が3月28日（木曜日）から3月29日（金曜日）にかけて栃木県内の複数の飲食店を利用した後、体調不良となった旨の通報及び関係施設への調査依頼があった。

また、関係施設のうち1施設について、3月23日（土曜日）利用の1グループ及び3月27日（水曜日）利用の1グループにおいても体調不良者が確認され、同施設を管轄する県西健康福祉センターが調査を開始した。

同センターによる調査の結果、発症者は同施設で飲食した後、24時間から55時間の間に吐き気、嘔吐、発熱等の症状を呈していたことが判明した。

発症者に共通する食事は、同施設が提供した食事に限られること、発症者及び調理従事者の便からノロウイルスが検出され、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、同センターは同施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

なお、発症者は全員快方に向かっている。

　発生月　3月

　保健所　県西

　原因物質　ノロウイルス

　原因食品　3月27日(水)及び3月28日(木)に当該飲食店が提供した料理

　原因施設　飲食店

　喫食者数　22

　患者数　15

**■ノロウイルスで集団食中毒　弁当を食べた２０代～６０代の男女２１人が下痢や吐き気などの症状【新潟】　4/9(火) 17:21配信　新潟ニュースNST　新潟県柏崎市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3690e0be497249b67d0ffbe56ec61b7cec7cc898>

**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　2024/4/9　新潟県柏崎市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.niigata.lg.jp/sec/seikatueisei/20240409.html>

　発生概要

　　4月4日午後2時半頃、柏崎保健所管内の医療機関から柏崎保健所へ、「胃腸炎症状を呈した10名程度を診察した。患者らは全員職場の同僚である」旨、連絡があった。

　　同所が調査した結果、当該患者は柏崎市内の飲食店「株式会社 いしと」が提供した弁当を喫食しており、4月2日及び3日に同飲食店が提供した弁当を喫食した5グループ65人のうち2グループ21人が4月3日午後10時から発熱、下痢、吐き気等の症状を呈していたことが判明し、検査の結果、2グループ10人の患者及び従事者1人の便からノロウイルスが検出された。

　　同所は、患者に共通する食事が同飲食店が提供した弁当に限られること、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弁当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　65人

患者数　21人　（男性11人、20歳代～60歳代　　女性10人、20歳代～50歳代）

治療を受けた者　18人

入院した者　0人

症状 発熱、下痢、吐き気等

原因施設

　名称 株式会社　いしと

所在地　柏崎市

業種　飲食店営業

原因食事　「株式会社　いしと」が4月2日及び3日に提供した弁当

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　4月9日から11日まで（3日間）　（4月8日の1日間営業自粛）

・調理施設の清掃、設備及び器具の洗浄消毒、従事者の健康管理の徹底を指示

・調理従事者に対して衛生教育を実施予定

　■令和6年新潟県内食中毒発生状況（※本日発表分を含む）



**■「アサリの酒蒸し」など食べた男女5人　居酒屋で飲食後に下痢や嘔吐など訴え「ノロウイルスによる食中毒」と判明　3日間の営業停止命じる　4/9(火) 15:31配信　MBSニュース**

**和歌山県和歌山市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c7e3af683e046ea825fee9f55be0cdfc6c290679>

**食中毒事件の発生について　2024/4/9　和歌山県和歌山市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.wakayama.wakayama.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/057/674/2024040905.pdf>

　（概要）

令和６年４月５日（金）２３時２５分頃、和歌山市内の医療機関から和歌山市保健所に「４月５日に別々に受診した患者２名が、ともに同じ飲食店で飲食した後、体調を崩している。うち１名から他にも複数名が体調不良である旨を聞き取った。」との連絡があった。

調査を行ったところ、１グループ１０名中調査ができた６名のうち５名が有症であることが確認され、有症者４名及び調理従事者２名の便からノロウイルスが検出された。これら有症者に共通するのは当該施設で提供された食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったこと、有症者及び調理従事者の便から同一遺伝子群のノロウイルスが検出されたことから当該施設での食事を原因とする食中毒と断定した。

なお、有症者は全員快方に向かっている。

１ 発生日時　令和６年４月４日(木)２１時３０分頃から

２ 有症者数　５名（男性２名、女性３名、２０～３０歳代）

３ 主な症状　腹痛、下痢、嘔吐等

４ 病因物質　ノロウイルス

５ 原因食品　４月３日(水)に当該施設で提供された食事

　　（付出し、冷しトマト、浅蜊の酒蒸し、鶏せせりピリ辛揚げ、黒豆の枝豆、天ぷら、ちくわ磯部揚げ、フライドポテト、若鶏の唐揚げ、串焼き５本盛り、濃厚チーズの生ハムシーザーサラダ、牛タン塩焼き、帆立の焦がしバター醤油、馬刺し、お造り、豚バラ肉の味噌漬け、鶏のわさび焼き、出し巻き玉子、ピザ、釜揚げしらすご飯、そら豆とモッツァレラチーズの掻き揚げ、鮭茶漬け、じゃがバター、麻婆丼、ソフトドリンク、アルコール等）

６ 原因施設

業 種　飲食店営業

営業所の名称　新和食料理・創作居酒屋 七つの月の夢

営業所の所在地　和歌山市

７ 原因等についての調査

・有症者の喫食状況等の調査

・有症者及び調理従事者の検便

・原因施設の検査（施設、調理器具）

８ 措置　食品衛生法に基づき令和６年４月８日(月)から４月１０日(水)まで３日間の営業停止

**■懐石料理食べた7人に食中毒うち3人が入院 金沢市の旅館**

**4/9(火) 14:12配信　MRO北陸放送****石川県金沢市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/be8fc9bea39284e75fb8d7f445da1e7b7dc81491>

**食中毒事件の概要について　2024/4/9　石川県金沢市**

**調査中**

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

１ 発生年月日　令和６年４月４日(木)

２ 原 因 施 設

所在地 ： 金沢市

施設名 ： 元湯 石屋（モトユ イシヤ）

業 種 ： 飲食店営業　旅館

３ 事件の端緒

４月５日（金）、市内医療機関及び金沢市危機管理課より、食中毒疑いの連絡があった。４月４日に「元湯 石屋」に宿泊し、18 時頃に夕食を喫食した 13 グループ 38 名のうち、２グループ４名が同日 23 時頃に嘔吐等の症状があり、医療機関に救急搬送されたとのことであった。

４ 事件の状況　調査の結果、

・同じ食事を喫食した38名中７名（４グループ）が食中毒様症状を呈していること

・患者に共通する食事は当該施設が調理、提供した食事以外にないこと

・患者を診察した医師より食中毒の届出があったこと

以上から当該施設を原因とする食中毒と断定した。

５ 患 者 数 等　７名（10 歳代～70 歳代の男女） 現在は回復傾向にある

６ 主 な 症 状　嘔吐、下痢、腹痛

７ 措 置 等

当該施設に対し、４月９日から 11 日までの３日間、飲食店の営業停止を命ずるとともに、営業者に対して改善を指示し、併せて衛生教育を実施する。

８ 病 因 物 質　調査中

９ 原 因 食 品　４月４日に当該施設で調理、提供した食事

□ 本年度中の食中毒発生状況(金沢市) 　１件、 患者 ７名(本件含む)

□ 昨年度同期の発生状況(金沢市) 　０件、 患者０名

■ 本年度中の食中毒発生状況(石川県)　 ２件、 患者8名（本件含む）

■ 昨年度同期の発生状況(石川県)　 ０件、 患者０名

**■【速報】4グループ計55人が食中毒に 仙台市青葉区一番町の飲食店 重症者なし 店を3日間の営業停止命令に＜仙台市＞　4/8(月) 17:36配信　ミヤギテレビ****宮城県仙台市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/730fcee5a7d7642731a6c4adc70c8efa1f059468>

**食中毒事件概要　2024/4/8　宮城県仙台市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/syokutyudoku/gaiyou_240327.html>

　発生概要

1.発生月日　　令和6年3月27日　水曜日

2.原因施設

屋号　　　北の家族　仙台第一生命タワービル店

所在地　　仙台市

3.利用者数　　調査中

4.発症者数　　55名（4月8日時点）

　　　　　　　　　（いずれの発症者も重症者はなく、すでに快方に向かっている）

5.原因食品　　3月26日（火曜日）、28日（木曜日）および29日（金曜日）に提供された飲食店の食事

6.病因物質　　ノロウイルスGI

7.主症状　　　水様性下痢、発熱、嘔吐

8.摂食時間　　（1）3月26日　火曜日　18時

　　　　　　　　　（2）3月28日　木曜日　18時30分

　　　　　　　　　（3）・（4）3月29日　金曜日　19時

9.発症時間　　（1）3月27日　水曜日　1時～　3月28日　木曜日　17時

　　　　　　　　　（2）3月30日　土曜日　3時～14時

　　　　　　　　　（3）3月30日　土曜日　9時～　4月1日　月曜日　2時30分

　　　　　　　　　（4）3月30日　土曜日　18時～　3月31日　日曜日　16時

発生の探知と調査の概要

1.4月1日（月曜日）、仙台市保健所で、3月26日（火曜日）に当該施設を団体で利用し、約10名が下痢や腹痛等の症状を訴えている旨の情報を把握した。また、青葉区保健福祉センター衛生課あて、3月28日（木曜日）、3月29日（金曜日）に当該施設を利用した各団体の代表者より、各団体内で複数名体調不良者がいるとの連絡があった。さらに、当該施設の関係者より、3月29日（金曜日）に利用した別グループから当該施設へ体調不良の申し出があったとの報告があった。

2.青葉区保健福祉センター衛生課にて調査を行ったところ、当該施設を3月26日、28日、29日に利用した4グループについて、それぞれ複数名が下痢、発熱、嘔吐等の体調不良を呈していることが判明した。

3.仙台市保健所では次のことから、当該施設が調理、提供した食品を原因とする食中毒と断定した。

・発症者に共通する食事は、当該施設が調理提供した食事のみであること。

・複数グループの発症者5名（仙台市衛生研究所実施分）の便からノロウイルスGIが検出されたこと。また、症状および潜伏時間がノロウイルスによるものと一致すること。

・感染症を疑わせるエピソードが確認されなかったこと。

・患者を診察した医師から、食中毒の届出があったこと。

提供食品

3月26日（火曜日）　6,000円コース+カニ

いかの松前漬け、生ハムのシーザーサラダ、生ガキ、お造り5点盛り（マグロ、タイ、ホタテ、イカソーメン、ブリ）、黒毛和牛すき焼き、マダラの西京焼き、ウナギと季節野菜の天ぷら、イクラとサーモン笹寿司、カニ

3月28日（木曜日）　6,000円コース

いかの松前漬け、生ハムのシーザーサラダ、生ガキ、お造り5点盛り（マグロ、タイ、ホタテ、イカソーメン、ブリ）、黒毛和牛すき焼き、マダラの西京焼き、ウナギと季節野菜の天ぷら、イクラとサーモン笹寿司

3月29日（金曜日）　5,000円コース

いかの松前漬け、笹かまわさび、生ガキ、お造り4点盛り（マグロ、タイ、ホタテ、イカソーメン）、牛たんの辛みそ陶板焼き、馬刺し、エビと季節野菜の天ぷら、海鮮バラちらし寿司

検査状況（検査機関　仙台市衛生研究所等）

1.施設ふきとり　11検体（ノロウイルス陰性）

2.食品残品等　2検体（生ガキ：ノロウイルス陰性、他検査中）

3.発症者便　14検体（ノロウイルス陽性：11検体、他検査中）

4.従事者便　10検体（ノロウイルス陰性：2検体、検査中：8検体）

行政処分等（仙台市保健所）

飲食店営業停止処分

4月8日（月曜日）から10日（水曜日）まで　3日間（処分日4月8日）

改善指示書の交付

お問い合わせ

健康福祉局生活衛生課

仙台市青葉区国分町3-7-1市役所本庁舎6階

電話番号：022-214-8205ファクス：022-214-8709

**■岡山・北区の飲食店で食中毒症状　8人が下痢や嘔吐 全員快方へ**

**4/6(土) 19:17配信　山陽新聞デジタル　岡山県岡山市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/18ce5650cda2561dcd14d633d416fa2e69e1909a>

**【食中毒】岡山市北区の飲食店を2日間の営業停止　8人からノロウイルスを検出【岡山】**

**4/6(土) 18:02配信　RSK山陽放送****岡山県岡山市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d460c19b5101216d69238b73a60d7ffbc9ccd3e7>

**岡山市の飲食店でノロウイルスが原因の食中毒　男女８人が下痢やおう吐などの症状【岡山】**

**4/6(土) 17:18配信　OHK岡山放送****岡山県岡山市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cb74aa067fab701f122c92c55bca5992b57092ad>

**食中毒事件の発生について　2024/4/6　岡山県岡山市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.okayama.jp/shisei/cmsfiles/contents/0000059/59152/20240406_shokuchudoku.pdf>

　概 要

令和６年４月４日（木）１３時頃、市民から「４月１日に市内飲食店で会食した後、グループのうち数名が体調不良になった。」との通報が当市保健所にあった。

同保健所で調査したところ、１８名中８名が下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈していることが判明した。

有症者に共通する食事は、当該飲食店で提供された食事のみであること、有症者の便からノロウイルスを検出したこと、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該飲食店が提供した食事を原因とする食中毒事件と断定した。

　調 査 者 数　１８名

患 者 数

８名 【内訳】男（１０歳未満１名、１０歳代１名）

　　　　　　　　 女（１０歳代１名、２０歳代１名、４０歳代２名、５０歳代２名）

うち入院者０名

原因（と推定される）食事の調製者

所 在 地 ：岡山市

屋 号 ：セントラルビュッフェ イオンモール岡山店

営業の種類 ：飲食店営業

献 立

ビュッフェ形式

（サラダバー、青菜と油揚げのお浸し、フライドチキン、麻婆豆腐、デザートなど）

検 査 物 等

施設内ふきとり： １５検体 検査場所：岡山市保健所

患 者 便： ３検体 検査場所：岡山市保健所

従 事 者 便： ８検体 検査場所：岡山市保健所

原 因 食 品　調査中

病 因 物 質　ノロウイルス（推定）

行 政 処 分

営業停止処分（令和６年４月６日（土）から令和６年４月７日（日）までの２日間）

参 考 事 項

１．令和５年の岡山市内での食中毒発生状況　 ２件 ３２名

　　　（３月：ノロウイルス、６月：腸管出血性大腸菌Ｏ１５７）

２．令和６年の岡山市内での食中毒発生状況（今回の事件を含む） ２件 ２８名

（１月：ノロウイルス）

市民のみなさまへのお願い

ノロウイルスによる食中毒は、冬季を中心に１年を通じて発生しています。

引き続き、手洗いの励行（調理前、食事前、用便後）、調理器具の洗浄消毒の徹底、食品の十分な加熱（８５～９０℃で９０秒以上）をお願いします。調理器具の消毒には、熱湯や塩素系漂白剤が有効です

**■諫早で１９人が食中毒　ホテル併設の飲食店　２日間の営業停止処分　長崎**

**4/7(日) 10:30配信　長崎新聞　長崎県諫早市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9cb509d0bd5535327fda05343638ab77f46705a7>

**諫早市の飲食店で食中毒…ノロウイルス検出　２日間の営業停止処分に《長崎》**

**4/6(土) 17:58配信　長崎国際テレビ****長崎県諫早市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cba4ebc24a67a4ae6f3901df7fb47a5bdbca6e74>

**ノロウイルスで集団食中毒発生　レストランは2日間の営業停止処分【長崎県】**

**4/6(土) 15:18配信　KTNテレビ長崎　長崎県諫早市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f1efedcbea81ef740540fcd7488c97a5f41debae>

**■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>

**営業許可施設等に係る行政処分　2024/4/4　兵庫県三田市**

**ノロウイルス**

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

処分年月日　2024/4/4

施設名称　嬉らく人　はなれ

施設所在地　兵庫県三田市

主な適用条項　法第6条

行政処分を行った理由　食中毒

病因物質　ノロウイルスG2

行政処分等の内容　営業停止2日間

**■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　健康福祉部**

**食品・生活衛生課 食品衛生係　群馬県太田市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.gunma.jp/uploaded/attachment/622617.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 太田市内の飲食店

（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★**

**■見えない寄生虫「クドア」で１８人食中毒　過去には韓国産で被害も、冷凍・加熱がポイント**

**4/11(木) 18:30配信　産経新聞　練馬区**

**クドア・セプテンクタータ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/19b7d09563ab03e09e18b90a1ab21436b8448abe>

**都内初　寄生虫“クドア”が原因の食中毒　ヒラメで18人が下痢など**

**4/11(木) 11:11配信　TOKYO MX****練馬区**

**クドア・セプテンクタータ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b1682aea25e228d3d70e2eb0639180ee595096eb>

**食中毒の発生について　練馬区内の高齢者施設で提供された食事で発生した食中毒　練馬区**

**クドア・セプテンクタータ**

<https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodohappyo/press/2024/04/10/08.html>

　探知

令和6年3月29日（金曜日）午後1時頃、練馬区内の高齢者施設から練馬区保健所に「3月28日（木曜日）午後7時00分から入所者及び施設職員の複数名がおう吐、下痢等の症状を呈している。」旨、連絡があった。

調査結果

練馬区保健所は、直ちに食中毒調査を開始した。

患者は、当該高齢者施設の入所者17名、施設職員1名の計18名で、3月28日（木曜日）午後7時00分から同月29日（金曜日）午前10時00分にかけて、おう吐、下痢等の症状を呈していた。

当該高齢者施設の給食施設では、入所者に朝食、昼食及び夕食の三食並びにおやつを調理し、提供していた。

3月28日（木曜日）の昼食は特別メニューとして寿司が調理、提供されており、入所者のほか、施設職員9名が喫食していた。

患者は共通して当該給食施設が3月28日（木曜日）の昼食に調理、提供した寿司を喫食していた。

患者2名のふん便並びに検食（ヒラメ）及び残品（ヒラメ）からクドア・セプテンプンクタータを検出した。

決定

本日、練馬区保健所は、以下の理由により、本件を当該給食施設が3月28日（木曜日）の昼食に調理、提供した寿司を原因とする、クドア・セプテンプンクタータによる食中毒と断定した。

患者は共通して当該給食施設が3月28日（木曜日）の昼食に調理、提供した寿司を喫食していた。

患者2名のふん便からクドア・セプテンプンクタータを検出し、患者の症状はクドア・セプテンプンクタータによるものと一致していた。

3月28日（木曜日）の昼食の検食（ヒラメ）及び残品（ヒラメ）からクドア・セプテンプンクタータを検出した。

患者の発症時間に一峰性がみられた。

患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

措置　練馬区保健所は、当該給食施設に対し、再発防止について厳重に注意指導した。

　発症関係（4月10日午前9時00分現在）

　　発症日時

3月28日（木曜日）午後7時00分から3月29日（金曜日）午前10時00分まで

症状 おう吐、下痢等　※患者の症状は既に回復している。

発症場所　当該高齢者施設内等

患者数　患者数18名　男：5名（89歳～94歳）、女：13名（63～98歳）

入院患者数　0名

診療医療機関数・受診者数　1か所1名（女1名）

原因食品　当該給食施設が3月28日（木曜日）の昼食に調理、提供した寿司

病因物質　クドア・セプテンプンクタータ

　備考

主なメニュー

3月28日（木曜日）昼食寿司（ヒラメ、マグロ、アナゴ、エビ、サーモン、イクラ）

検査関係　検査実施機関：東京都健康安全研究センター

患者等ふん便：細菌12検体（12検体陰性）

ノロウイルス12検体（12検体陰性）

寄生虫10検体（2検体クドア・セプテンプンクタータ検出、8検体陰性）

従事者ふん便：細菌10検体（10検体陰性）

ノロウイルス10検体（10検体陰性）

拭き取り検体：細菌5検体（5検体陰性）

ノロウイルス2検体（2検体陰性）

食品（検食）：細菌11検体（1検体黄色ブドウ球菌検出、10検体陰性）

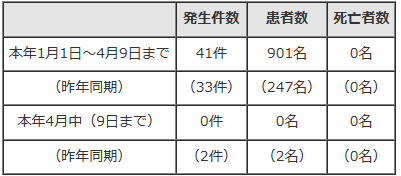
ノロウイルス4検体（4検体陰性）

寄生虫1検体（1検体クドア・セプテンプンクタータ検出）

食品（残品）：寄生虫1検体（1検体クドア・セプテンプンクタータ検出）

　参考

東京都における食中毒発生状況（ただし本事件は含まない。）



**★自然毒による食中毒★**

**■ニラと間違えスイセンを食べ２人が食中毒　群馬・前橋市**

**4/10(水) 20:52配信　群馬テレビ****群馬県前橋市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2b6f579698f96a6f23f4375b04cea424d5099f0a>

**食中毒の発生について (令和6年4月8日(月曜日)発生)　 群馬県前橋市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://www.city.maebashi.gunma.jp/soshiki/kenko/eiseikensa/gyomu/5/1/1/40450.html>

　　前橋市内で有毒植物のスイセンをニラと間違えて自宅で調理し食べた後、嘔吐の症状を呈する食中毒が発生しました。

事件の概要は以下のとおりです。

概要

原因施設：家庭

発症者：喫食者2人中2人

症状：嘔吐、吐気

病因物質：植物性自然毒

原因食品：有毒植物を使用したニラ玉（スイセン（推定））

調査結果

・発症者の症状がスイセンの中毒症状に類似していました。

・喫食した調理品の残品からスイセンに含有する有毒成分が検出されました。

・患者を診察した医師から食中毒届が提出されました。

以上のことから、有毒植物であるスイセンを原因とする食中毒と断定しました。

スイセンについて

スイセンは、冬から春にかけて白色や黄色の花を咲かせる多年草です。葉はニラやノビル、鱗茎はタマネギと似ており、食中毒事故が多く注意が必要です。葉を揉むとニラはニンニクのような強い刺激臭がありますが、スイセンの臭いは弱く青臭いです。

有毒成分　アルカロイド（全草が有毒で、特に鱗茎に有毒成分が多い。）

主な症状　悪心、嘔吐、下痢、流延、発汗、頭痛、昏睡、低体温などの症状がおこります。

予防・対策

・食用と確実に判断できない植物は、採らない

・食用と確実に判断できない植物は、食べない

・食用と確実に判断できない植物は、売らない

・食用と確実に判断できない植物は、人にあげない

有毒植物が山菜に混じっていることがあります。食用と確実に判断できない植物を食べるのはやめましょう。

**■ニラと間違えてスイセンをニラ玉に・・・80代の母と60代の娘が食中毒　いずれも軽症　岩　　　手　4/9(火) 18:27配信　IBC岩手放送　岩手県**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3f074d1006afbc16cd30d1b82af9cee051153b8e>

**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■腸管出血性大腸菌感染症患者の発生について　2024/4/8　岡山県岡山市**

**感染症　、腸管出血性大腸菌（Ｏ型不明）**

<https://www.city.okayama.jp/shisei/cmsfiles/contents/0000059/59152/20240408_o157.pdf>

　１ 発 生 日　発生 令和６年３月３０日（土） 速報 令和６年４月８日（月）

２ 患 者 数　１名 （男、20代）

３ 概 要

(1)経 過

３月３０日（土） 患者（岡山市）は、発熱、腹痛及び泥状便の症状を呈し、岡山市内医療機関（診療所）を受診。

４月１４日（木） 検査の結果、腸管出血性大腸菌（Ｏ型不明）によるベロ毒素産生が確認されたため、岡山市保健所に届出。

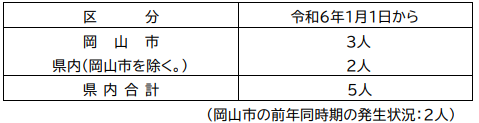
(2)その他

・患者の症状は消失している。

　　　・感染源は不明。

　　　・現在のところ散発事例と考えている。

４ 参 考（患者発生状況）



**★ウイルスによる感染症★**

**■**

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品・回収等★**

**■地域航空会社“トキエア”　賞味期限切れの飲料を提供…乗客からの申告で発覚「今後はダブルチェックを」　4/9(火) 12:08配信　新潟ニュースNST**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4b927d466cbb7be509f51a5c97343e70b832301e>

**■【幻のカニ 産地偽装事件】漁船関係者から「タグ」を不正入手 元々ついていた「兵庫県産のカニ」のタグをハサミで切り「間人ガニ」の認定タグに付け替えか**

**4/5(金) 15:32配信　関西テレビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/93777735a3f231d41428ab715bcc7b7bbf322c8d>

**★その他関連ニュース★**

**■台湾・新北市のくら寿司で食中毒の疑い 先月末から4件 2店が営業停止に**

**4/11(木) 17:27配信　中央社フォーカス台湾　台湾新北市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/95d37f8a14e3f1031bd9b5a74fb87655d72d2152>

**■飲み水に含まれるフッ素化合物　アメリカが基準値を初規定　日本より大幅に厳しく**

**4/11(木) 14:48配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4ddd9bddc09526e3fb293b8689860126908ce9d7>

**■【感染症ニュース】麻しんの患者報告数が7週ぶりにゼロに しかし、油断は禁物 １歳になったらすぐに麻しんワクチンの定期接種を　4/11(木) 14:00配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c512d5c2b209b26726360e12de7cdb09baf83ed3>

**■偽ボトックス注射が原因か　ボツリヌス症の症状で入院の症例、米２州で確認**

**4/11(木) 12:30配信　CNN.co.jp**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/20a9a8ecd4c703af2c6d0fcb66b876ff587be4cb>

**■サプリの契約「自動音声で解約可能」表示も実際には「煩雑な手続き」通信販売業者に3か月間一部業務停止命令　消費者庁　4/10(水) 19:04配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/fe5f2b04d5d8c6a4baca11b9dd013bb68293e000>

**■【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)、咽頭結膜熱など4つ　4/9(火) 15:06配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ac708d9cb06bc3989ef082e1ce3570e518dcba8b>

**■ニャチャン：また集団食中毒が発生、小学5年生の女児が死亡**

**2024/04/08 03:22　 JST配信　ベトナム　ニャチャン**

<https://www.viet-jo.com/news/social/240405172359.html>

**■学校給食で3400人超食中毒…八潮市が「学校給食ビジョン」策定　衛生管理徹底できる「公設センター方式」へ　4/7(日) 10:09配信　埼玉新聞　埼玉県八潮市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/dc4df0f59477190ca78db08001615885b6e6a2a3>

**■誕生日ケーキを食べた少女が死亡　販売元のパン屋を相手取り遺族が訴訟　Sirabee**

**2024年04月06日(土)07:00　インドパンジャーブ州**

<https://www.excite.co.jp/news/article/Sirabee_20163269971/>

**■インフルエンザの感染者　2週連続で減少　新型コロナも8週連続で減少**

**4/5(金) 17:20配信　読売新聞（ヨミドクター）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/288cc88201f3a94dd4ab97e78623c990d262f9f7>

**■南極大陸でペンギン500羽余の死骸発見、鳥インフル疑いで調査**

**4/5(金) 14:15配信　ロイター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d14b17a97e1e2939021c87293815ed8bc9058a99>

**■鳥インフル、ヒトへの感染リスク高まる＝ＷＯＡＨ事務局長**

**4/5(金) 13:52配信　ロイター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f533413470cfcd3e83f45444de2a5f07dcac2e8d>

**■ミキサーに「鮮度保持剤」混入→スムージーとして客に提供……　プリンスホテルが謝罪「深くお詫び」　4/5(金) 13:20配信　ねとらぼ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/139ae5146eb8a54c50a18b5dd90e4d0f57e159da>