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

**食科協かわら版　No.441　（2024年度No.16）**　 　2024/4/19

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**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **目次** | **ページ** |
| 1. [**食科協関係**](#食科協関係) | **2** |
| 1. [**厚生労働省関係**](#厚生労働省関係) | **2-6** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **6-7** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **7-10** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **10-12** |
| **6**[**食中毒・感染症**](#食中毒・感染症)  **細菌性食中毒→ウイルス性食中毒→寄生虫→自然毒→感染症→違反品の回収→他**  **各項目発生順で記載　菌種については月により掲載位置が変動しています** | **12-30** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

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

4月16日　 　 かわら版ニュース＆トピックス424号を発行

4月16日　 　 第一回常任理事会・運営委員会

4月19日　 　 かわら版441号を発行・かわら版ニュース＆トピックス425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>

**■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>

**■性感染症　2024/4/10**

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

**■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>

**■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

**■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

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３８８報）　2024/4/16**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_39580.html>

**■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>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.8 2024（2024.04.17）2024/4/17**

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202408m.pdf>

**目次**

**【世界保健機関（WHO）】**

1. 国際連合食糧農業機関（FAO）、世界保健機関（WHO）および国際獣疫事務局（WOAH（旧称：OIE））が新たなオンライン研修プログラムの提供を開始

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 小規模飼育の家禽類との接触に関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella* Braenderup、*S.* Enteritidis、*S.* Indiana、*S*. Infantis、*S*. Mbandaka、*S*. Typhimurium）感染アウトブレイク（2023 年 10 月 19 日付最終更新）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. コレラ － 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）

**【欧州食品安全機関（EFSA）】**

1. 生鮮および冷凍の果物・野菜・ハーブ（ffFVH）の収穫後の取り扱いおよび加工に使用される水に関連する微生物ハザード － Part 1（アウトブレイクデータの解析、文献レビュー、関係者への調査）

**【英国保健安全保障局（UK HSA）】**

1. 英国における大腸菌の菌血症に関する年次データ（2013～2023 年）

**【ProMED-mail】**

1.コレラ、下痢、赤痢最新情報（13）（12）（11）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.8 2024（2024.04.17）　2024/4/17**

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202408c.pdf>

**【ANSES】 ANSES のビジランス計画の基本原則**

フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）は、各種製品や食品への暴露に関連した有害影響を特定することを目的とした 7 つのビジランス計画を運営している。うち 2つのビジランス計画（化粧品、タトゥー）は 2024 年 1 月から担当することになった。ビジランス計画は、有害影響の発生の徴候を検出できるようにすることが課題となっており、フランス公衆衛生局やフランス医薬品・保健製品安全庁と共同で、膨大なデータセットの中から新たな現象や珍しい出来事を特定する自動検出モデルの開発にも取り組んでいる。

**＊ポイント：** ANSES のビジランス計画の 1 つに、フードサプリメント、強化食品、新規食品の摂取により起こりうる有害影響を素早く特定することを目的とした「ニュートリビジランス（Nutrivigilance）」があります。医療従事者（医師、薬剤師、栄養士など）、製造・販売業者、個人（消費者）から提出された有害事象の報告をもとに、ANSESが医学の専門家の支援を受けて重篤度や因果関係等を評価しています。その評価結果はANSES の意見（Opinion）として公表されるとともに、製品と有害事象との間に強い因果関係があり重篤度が高いと判断された場合には、関係省庁へ警告が伝えられて、製品の検査、回収、規制の改訂などの措置を講じることができるようになっています。

**【ECHA】 PFAS 規制案に関する次の段階**

欧州化学品庁（ECHA）は、欧州におけるパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）の規制提案について、リスク評価科学委員会（RAC）及び社会経済分析委員会（SEAC）が今後どのように評価を進めていくかを概説する。

**＊ポイント：** 2023 年 1 月に欧州 5 ヵ国（デンマーク、ドイツ、オランダ、ノルウェー、スウェーデン）から、PFAS に分類される全ての化合物の生産と使用を制限するという規制案が欧州化学品庁（ECHA）へ提出されました。現在、2025 年に予定している欧州委員会による規則制定に向けて、当該規制案を RAC と SEAC が REACH 規則を踏まえて検討中であり、年内の委員会の開催予定と検討対象の項目が公表されています。

**【EPA】 PFAS 汚染から 1 億人を守る初の飲料水基準を最終決定**

米国環境保護庁（EPA）は、飲料水に含まれるパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）6 種について、法的拘束力のある最大汚染レベル（MCL）と、法的拘束力のない健康影響に基づく目標である最大汚染レベル目標（MCLG）を定める第一種飲料水規則（National Primary Drinking Water Regulation）の最終規則を発表した。飲料水中のPFAS について米国で法的拘束力のある基準が設定されるのは初めてである。EPA は全国の公共水道システムに対して、まずは初期の監視として 3 年間モニタリング検査を実施し、その結果が MCL を超過した場合には、5 年以内（2029 年まで）に飲料水中の PFASを低減するための措置を講じるよう求めている。

**3.****[食品安全委員会関係](#食品安全委員会関係)**　<https://www.fsc.go.jp/>

**■***NEW***食品安全委員会（第938回）の開催について　2024/4/18**

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23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

　　　・動物用医薬品及び飼料添加物「サルファ剤」に係る食品健康影響評価について

（２）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22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23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22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>

**■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>

**■***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***「北太平洋漁業委員会（NPFC）第8回年次会合」の結果について　2024/4/18**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kokusai/240418.html>

**■***NEW***「食品製造現場におけるロボット等導入及び運用時の衛生管理ガイドライン」を策定！　2024/4/17**

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/kigyo/240417.html>

　～食品製造現場への先端技術導入を後押しします～

農林水産省は、食品製造業の労働生産性向上に向け、製造現場へのロボット等の先端技術の導入を推進しています。一方で、HACCPに沿った衛生管理に対応したロボット等導入の指針が存在しておらず、導入が進まない一因となっていました。

そこで、業界関係者の協力を得ながら、ロボット等の先端技術を衛生的に使用するための留意点等をまとめたガイドラインを策定し、公開しました。

1.背景

食品製造業は、私たちの日々の生活に欠かせない食料品の安定供給を担う非常に重要な産業でありながら、他の製造業の6割程度に留まる低い労働生産性が課題となっています。この課題解決に向けては、近年発展が著しいロボットをはじめとした先端技術の活用が有効と考えられます

一方、令和3年6月には食品衛生法に基づき、原則全ての食品事業者にHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられました。ロボット等の先端技術を食品製造現場へ導入する際には、システムインテグレーター（以下「SIer」という。）や機械メーカーにおいてもHACCPに沿った衛生管理を理解しこれに対応する必要がありますが、その指針等が存在しておらず、食品製造現場への導入が進まない一因となっていました。

そこで、一般社団法人日本惣菜協会が代表となるコンソーシアムに委託し、SIerや機械メーカー、食品製造事業者の協力を得ながら、ガイドラインを策定しました。本ガイドラインには、ロボット等の先端技術を、食品の安全性を確保しながら衛生的に使用するために検討すべき項目がまとめられています。

2.ガイドラインの内容

本ガイドラインは、工場にロボット等を導入しようとしている食品製造事業者や、食品分野に参入しようとしている機械メーカー、SIerに役立てていただける内容となっています。

本ガイドラインがこれまで食品分野を対象としていなかったSIerや機械メーカーの食品分野への参入の手助けになり、食品製造事業者においてもロボット等の自動化技術の導入を理解するための一助となることを期待しています。

第1章 ガイドラインの基本的な考え方と定義

第2章 ロボットシステム導入に向けた手順

食品製造現場へのロボット導入プロセスの全体像を解説

第3章 食適対応ロボットとして備えるべき機能

食適対応ロボットがクリアするべき構造、材質、潤滑剤、表面処理について解説

第4章 非食適対応ロボットを使用する場合の留意点と対策

非食適対応ロボットを食品製造現場に導入する際の衛生管理上の危害要因と対策を解説

第5章 ロボットの設置から運用開始前までの留意点

ロボットの設置、運用の各段階において、食品製造現場の観点からの確認事項を解説

第6章 ロボット運用開始後の維持管理

ロボットの維持管理において、食品製造現場の観点からの確認事項を解説

第7章 教育

SIerと食品製造現場管理者への教育事項を解説

3.添付資料

報道発表資料

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/kigyo/attach/pdf/240417-2.pdf>

ガイドラインの概要

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/kigyo/attach/pdf/240417-1.pdf>

ガイドライン本体はこちら

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/soumu/2023_eisei_guideline.pdf>

ガイドライン本体の掲載ページはこちら

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/soumu/seisansei.html>

**■***NEW***昭産商事株式会社におけるそうざいの不適正表示に対する措置について　2024/4/12**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/240412.html>

　　農林水産省は、昭産商事株式会社（福岡県北九州市門司区黄金町6番7号。法人番号8290801005384。以下「昭産商事」という。）が、運営する店舗において製造したそうざいの原料原産地名について、中国から輸入した鶏肉加工品（原料鶏肉は主に中国産を使用）を原材料にしていたにもかかわらず、「鶏肉（国産）」と事実と異なる表示をするなど不適正な表示で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、昭産商事に対し、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6年1月19日から3月21日までの間、昭産商事及び昭産商事味の四季彩谷山店（鹿児島県鹿児島市東谷山2-42-1。以下「谷山店」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、昭産商事が谷山店を製造者とするそうざい（商品名「チキン南蛮」）の原料原産地名について、中国から輸入した鶏肉加工品（原料鶏肉は主に中国産を使用）を原材料にしていたにもかかわらず、「鶏肉（国産）」と事実と異なる表示をし、また、原材料名について、「チキン南蛮、タルタルソース、あんかけ甘酢、スパゲッティー、食用油」であるにもかかわらず、「鶏肉、鶏卵、タルタルソース、あんかけ甘酢（ごま油、しょうゆ、たんぱく加水分解物、その他）、天ぷら粉、塩、こしょう、食用油」と使用した原材料を表示せず、使用していない原材料を表示したほか、重量順についても正しくない順序で表示をし、少なくとも令和4年8月1日から令和6年1月9日までの間に2,210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

昭産商事が行った上記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9条第1項第13号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、昭産商事に対し、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に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5月13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。

**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/240412-3.pdf>

**参考 昭産商事株式会社の概要**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/240412-4.pdf>

**■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***事業者による従業員向け消費者教育の推進　2024/4/18**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_education/public_awareness/teaching_material/business_education/>

**■***NEW***消費者団体訴訟制度「COCoLiS」(ココリス)とは　2024/4/18**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_system/collective_litigation_system/about_system/public_relations>

**■***NEW***新井消費者庁長官記者会見要旨**

**(2024年4月4日(木) 14:00～14:18 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)　2024/4/15**

<https://www.caa.go.jp/notice/statement/arai/037441.html>

**■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)

**■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>

**■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/>

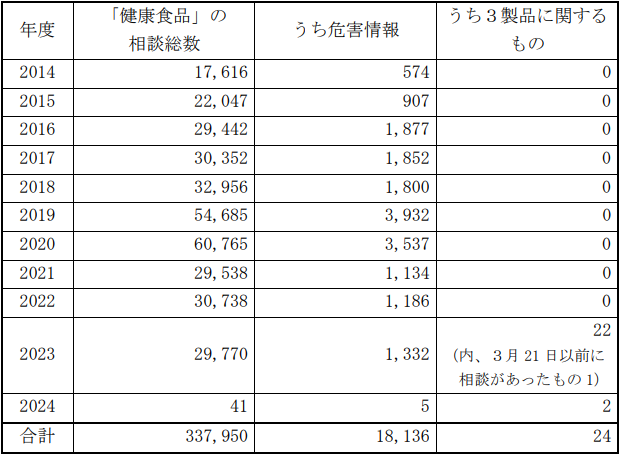
**■高齢者の事故防止プロジェクト　2024/4/10**

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

**■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。

**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**

**★田中徳兵衛商店「秘伝熟成　紅糀みそ」 - 返金／回収　原料として使用している「紅麹」の製造元より「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　2024/4/18**

**★フレンド「紅麹（20粒）」 - 返金／回収　安全確保に万全を期すため　2024/4/18**

**★reth「ビール：Awayuki refresh model、Avalanche refresh model、Tropical snow refresh model」 - 交換／回収　製造工程の一部について衛生管理状況の確認ができないため　2024/4/18**

**★雪ん児「たくあん漬け（雪ん児）、だいこん漬け、たくあん漬け（梅かつお）」 - 回収　アレルゲン「小麦、卵」の表示欠落　2024/4/18**

**★フタバ「UMAMIクッキー ガンジーミルク」 - 返金／回収　アレルゲン「大豆」の表示欠落　　2024/4/17**

**★marumi商店「米味噌紅麹米入り」 - 返金／回収　小林製薬製の紅麹米を使用しているため　2024/4/17**

**★企業組合ももは工房「干し芋」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（本来の賞味期限：24.3.30）　2024/4/16**

**★日新薬品工業「トリプルメガサポートPREMIUM」 - 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　2024/4/16**

**★とうかつ中央農業協同組合「春菊、ミニトマト」 - 返金／回収　登録のない農薬の使用が判明　2024/4/16**

**★近鉄リテーリング「近大ICTメロンこんぺいとう（缶入、袋入）」 - 返金／回収　金平糖の表面が変色（茶色の斑点模様）していることを発見したため　2024/4/16**

**★デルソーレ「手のばしナン」 - 返金／回収　賞味期限、製造所固有記号の表示欠落　2024/4/16**

**★エコライフコーポレーション「九州産たけのこ水煮　スライス」 - 交換／回収　賞味期限の誤表示（誤：23.9.13、正：24.9.13）　2024/4/16**

**★PLANT「天然水」 - 回収　キャップ部分に異臭を確認したため　2024/4/15**

**★トムズ「スーパーミネコ」 - 返金／回収　原材料の一部として紅麹（小林製薬製造販売）を使用しているため　2024/4/15**

**★銀座ステファニー化粧品「プラセンタエキス含有加工食品：PLACENTA 100 Premiun EX PLUS（300粒）」 - 交換／回収　小林製薬が製造した原料「紅麹」が配合されているため　2024/4/15**

**★湯葉辰商店「結ゆば」 - 交換／回収　賞味期限の誤表示　2024/4/15**

**★彩裕フーズ「若鶏モモ味付焼肉用（山賊、甘味噌）、豚肉ロース味付切身（甘味噌）」 - 返金／回収　アレルゲン「えび、ごま」の表示欠落　2024/4/15**

**★きくや「紅麹粉末」 - 返金／回収　お客様への被害拡大を防ぐ予防処置として　2024/4/15**

**★イシメン「深煎りごまドレ冷し中華」 - 返金／回収　アレルゲン「ゴマ」の表示欠落　2024/4/15**

**★土遊野「アデア牛乳900ml」 - 回収　大腸菌群陽性　2024/4/15**

**★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**

**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★**

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2024/4/17　中央区**

**サルモネラ**

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

　公表年月日　令和6年4月19日

業種等　飲食店営業

施設の名称　八重洲鰻はし本

営業所所在地　東京都中央区

主な適用条項　食品衛生法第6条及び第60条

不利益処分を行った理由　食中毒

（令和6年3月26日に上記店舗にて調理、提供された「うなぎ料理」）

不利益処分の内容　令和6年4月19日から4月25日まで（7日間）の営業停止

備考　病因物資　サルモネラ

**■食品衛生法違反者を公表します　2024/4/19　目黒区**

**カンピロバクター**

<https://www.city.meguro.tokyo.jp/seikatsueisei/kenkoufukushi/eisei/shokuhineiseiihan_shokutyudoku.html>

　公表年月日　令和6年4月19日

施設の名称及び所在地　はし田屋　中目黒店

東京都目黒区

営業の種別　飲食店営業

適用条項

食品衛生法第6条第3号及び第51条違反により、食品衛生法第55条第1項及び第56条を適用（食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令附則第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場合に該当するので、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を適用）

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

営業停止命令　令和6年4月19日から令和6年4月25日までの7日間

施設改善命令

備考

患者数　5人

主な症状　下痢、発熱等

病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

原因食品　令和6年3月28日に調理提供した食事（加熱不十分な鶏肉を含む

**■「カンピロバクター」による食中毒　男女３人快方へ　栃木市飲食店**

**4/18(木) 12:13配信　とちぎテレビ****栃木県栃木市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/99f04bacbdbda25f3aa1c767026c76556b706b38>

**食中毒の発生について　2024/4/17****栃木県栃木市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/houdou/20240417campykinsi.html>

令和6(2024)年4月12日（金）18時頃、県南健康福祉センター(県南保健所)宛て管内の飲食店営業施設から、「4月7日（日）の利用客から体調不良の申出があった。」との連絡があり、同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、4月7日（日）に栃木市内の飲食店で食事をした1グループ5名のうち、3名が発熱、下痢、頭痛、腹痛等の食中毒症状を呈していることが判明した。

発症者に共通する食事は、4月7日（日）に当該飲食店で調理、提供された食事に限られており、発症者の症状や発症日時に共通性があること、発症者2名と調理従事者1名の便からカンピロバクターが検出され、発症者の症状がカンピロバクターによるものと一致していることから、本日、同センターは当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

なお、発症者は全員快方に向かっている。

**（1）令和6(2024)年栃木県内の食中毒事例（宇都宮市を除く）2024/4/17　栃木県栃木市**

**カンピロバクター**

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

　保健所　県南

　原因物質　カンピロバクター

　原因食品　4月7日(日)に当該飲食店が提供した食事

　原因施設　飲食店

　喫食者数　5

　患者数　3

**■さつま町の飲食店で14人が食中毒　店に営業停止命令　鹿児島県**

**4/17(水) 20:19配信　KKB鹿児島放送　鹿児島県さつま町**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2dc0b2f6282b3f5416d465ee903657ec35ef42f5>

**さつま町の飲食店で食中毒、2日間の営業停止　男女14人が下痢や腹痛、一部の便からカンピロバクター　4/17(水) 20:15配信　南日本新聞****鹿児島県さつま町**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/007dbb808655098dbe24528418708791fdc70ff0>

**鹿児島・さつま町の飲食店に２日間の営業停止命令　カンピロバクターによる食中毒発生**

**4/17(水) 19:58配信　鹿児島ニュースＫＴＳ****鹿児島県さつま町**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/78e6ee7543ad502f022df53f1e8cce149f43d5bf>

**さつま町の飲食店１４人食中毒 県内ですでに４件目…２３年と並ぶ　全国的に増加で県が注意呼びかけ　4/17(水) 19:09配信　ＫＹＴ鹿児島読売テレビ****鹿児島県さつま町**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0822454ed4adc3caa5ceeef9845ba74407cc0866>

**川薩保健所管内で発生した食中毒について　2024/4/17　鹿児島県さつま町**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.kagoshima.jp/ae09/kenko-fukushi/yakuji-eisei/syokuhin/syokutyuudoku/r060306tokunoshimahc_shirayurinoen.html>

<https://www.pref.kagoshima.jp/ae09/kenko-fukushi/yakuji-eisei/syokuhin/syokutyuudoku/documents/112132_20240417164137-1.pdf>

　　令和6年4月11日（木曜日），川薩保健所に同保健所管内の飲食店の利用者から，食中毒症状を呈した旨の連絡があり，同保健所が調査したところ，当該飲食店を利用した1グループ33名中14名が，下痢，腹痛等の症状を呈していることが判明しました。

川薩保健所は当該飲食店において提供された食事が原因の食中毒と断定し，本日（4月17日），当該飲食店に対して営業停止命令を行いました。

1原因施設

営業所名称　炙り家泰炭

営業所所在地　薩摩郡さつま町

営業の種類　飲食店営業

2原因食品　当該施設において令和6年4月6日夜に提供された食事

（チキン南蛮，炙り豚タン，そば，鳥刺し等)

3病因物質　カンピロバクター

4行政処分（4月17日付け川薩保健所長名）

食品衛生法第6条第3号違反による営業停止命令

令和6年4月18日から令和6年4月19日までの2日間

（なお，令和6年4月13日から4月17日まで営業自粛している。)

5食中毒と断定した主な理由

・患者の共通食は原因施設が提供した食事のみであること。

・患者5名の便からカンピロバクターが検出されたこと。

・患者の症状（下痢，腹痛等），発症までの潜伏期間がカンピロバクターによるものと考えられること。

6患者発生の状況

患者14名（男性8名：11歳～42歳，女性6名：38歳～44歳）

うち，医療機関受診者8名（入院なし）全員，快方に向かっている。

7検査の状況

鹿児島県環境保健センターにて患者便9検体，調理従事者便3検体の検査を実施した結果，本日，患者便5検体からカンピロバクターが検出された。

【参考】

鹿児島県の過去の食中毒発生状況（鹿児島市を除く） ４月17日時点

**■静岡市葵区のデイサービス施設で集団食中毒　利用者ら18人が下痢などの症状　保健所が営業禁止命令　4/12(金) 19:43配信　静岡朝日テレビ　静岡県静岡市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9590fa85e027e4cc6ae215142c1643d58a8dc22c>

**ショートステイ・デイサービスなどの施設で食中毒　18人が下痢の症状　ウエルシュ菌検出=静岡市　4/12(金) 16:36配信　静岡放送****静岡県静岡市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0e1c238dd232ef2d899600bdef04ed9d65c936e9>

**食中毒の発生　2024/4/12**

**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**

**ウエルシュ菌**

<https://www.city.shizuoka.lg.jp/s2564/s013773.html>

1.発生年月日　令和6年4月4日（木曜日）

2.患者数　18人（喫食者96人）

3.主な症状　下痢（水様性）。なお、入院者も含め、患者は快方に向かっています。

4.原因食品　4月4日（木曜日）昼に調理提供された食事（推定）

【喫食メニュー】

ごはん、ピーマン肉詰フライ、南瓜のそぼろ煮、マカロニサラダ、みそ汁

5.病因物質　ウエルシュ菌

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（仕出し屋）

【営業所の名称】亀寿庵ショートステイ・デイサービス瀬名

7.行政処分の内容　令和6年4月12日（金曜日）から当分の間、営業禁止

**令和6年4月15日（月曜日）改善措置を確認し、営業禁止解除**

**食中毒事件速報（３）号について　令和６年４月12日　静岡市保健所食品衛生課　監視検査係**

**静岡県静岡市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.city.shizuoka.lg.jp/documents/51507/240412houdou.pdf>

1 発生の概要

　　令和６年４月５日（金）15時15分頃、市内医療機関から亀寿庵のグループ施設の入所者　約20名が下痢の症状を呈しており、ウエルシュ菌による食中毒を疑っているという旨の連絡があった。

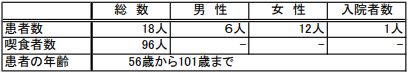
　調査を行った結果、下記施設で調理された食事を喫食した患者（介護職員含む）が、主に下痢の症状を呈していることが判明した。また、検便を行った患者からウエルシュ菌が検出された。患者の喫食状況等から、食中毒の原因は下記施設が提供した食事であると断定した。

2.発生の探知　令和６年４月５日（金）

　3発生年月日※　令和６年４月４日（木）　　※初発患者の発症日

4.発生場所　静岡市

5 患者数等



6 主な症状　下痢（水様性）なお、入院者も含め、患者は快方に向かっています。

7 原因食品　４月４日（木）昼に調理提供された食事（推定）

【喫食メニュー】

ごはん、ピーマン肉詰フライ、南瓜のそぼろ煮、マカロニサラダ、みそ汁

　8 病因物質　ウエルシュ菌

　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（仕出し屋）

営業所の名称　亀寿庵ショートスティ・デイサービス　瀬名

　10 施設に対する措置　営業禁止命令　令和６年４月12日（金）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ウエルシュ菌が検出され、潜伏期間がウエルシュ菌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調理、提供された食事の喫食のみであること

　12 検査状況　（ウエルシュ菌）

　　　患者便　　　　17検体中　13検体陽性 　　　　　　　　４検体検査中

　　　調理従事者便　10検体中　２検体陽性　７検体陰性　　　１検体検査中

　　　ふきとり　　　７検体すべて陰性

　　　食品　　　　　７検体すべて陰性

　（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12日現在　３件　60人

　　　　　　　　　　　　 （昨年同期 0件　0人）

**★ウイルスによる食中毒★**

**■【速報】101人が集団食中毒、9歳から92歳まで　和歌山・日高川町の飲食店の弁当で下痢や嘔吐　調理事業者3人からノロウイルス検出　4/17(水) 18:40配信　MBSニュース**

**和歌山県日高川町**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b31731cb14217049237b540baedc585a7fc392ef>

**【速報】101人が食中毒　飲食店の弁当が原因と断定　食べた人や従業員からノロウイルスを検出　和歌山県　4/17(水) 18:38配信　関西テレビ****和歌山県日高川町**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2edc4d7914878322e3dcb8f4c243bbe4720c7faf>

**令和6年和歌山県食中毒発生状況　2024/4/17　和歌山県日高川町**

**ノロウイルス**

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

発生年月日　2024/4/11

発生場所　日高川町

喫食者数　154

患者数　101

原因食品　原因施設で調理された弁当

病因物質の種類　ノロウイルス

原因施設の種別　飲食店

**■刺身など食べた５３人が集団食中毒　１４人からノロウイルス検出　「がんこ亀岡楽々荘」が２日間営業停止　京都　4/17(水) 17:27配信　ABCニュース　京都府亀岡市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d454d943fa740875969fe7b66a3c7c80cd911a90>

**コース料理食べ53人が食中毒の症状　京都・亀岡の「がんこ亀岡楽々荘」**

**4/17(水) 16:51配信　京都新聞****京都府亀岡市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/acbc8fc3a01a86774f99cf28e4241ab86f7b971b>

**【食中毒】「がんこ」のコース料理　53人が下痢や嘔吐訴え　16人の便からノロウイルス検出　京都・亀岡市　4/17(水) 15:56配信　MBSニュース****京都府亀岡市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/08602a8e0aa9e87f5ac6b21b27caeaa5866348c9>

**食中毒の発生について　2024/4/17　京都府亀岡市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/r61shokuchudoku.html>

　南丹保健所において食中毒を疑う患者の発生を探知し、調査の結果、亀岡市内の飲食店が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17日（水曜）、南丹保健所長が同施設に対する営業停止処分を行いましたのでお知らせします。

探知の概要

4月15日（月曜）午前8時30分頃、南丹保健所に対し、下記飲食店を利用した複数グループから「4月12日（金曜）、亀岡市内の飲食店を利用したところ、複数名が嘔吐、下痢等の症状を呈している。」と連絡があった。

調査結果（4月17日（水曜）午後1時現在）

(1)初発日時：4月13日（土曜）午前10時頃

(2)有症者：3グループ72名中53名（23歳～74歳）

12名が医療機関を受診。入院者はなく、全員が快復に向かっている。

(3)主な症状：嘔吐、下痢、発熱

(4)病因物質：ノロウイルスGII

(5)原因食事：4月12日（金曜）に当該飲食店が夕食として提供したコース料理

主なメニュー：刺身、菜の花のおひたし、わらびの白和え、赤だし等

原因施設

(1)屋号：がんこ亀岡楽々荘

(2)所在地：京都府亀岡市

(4)許可業種：飲食店営業

原因施設の特定理由

(1)有症者の共通食は、当該飲食店が提供した食事のみである。

(2)有症者の発症状況が類似しており、有症者14名及び原因施設の調理従事者2名の便からノロウイルスGIIが検出された。（保健環境研究所で検査を実施）

(3)有症者の症状と、ノロウイルスによる食中毒症状が類似している。

(4)患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

南丹保健所の対応

(1)原因施設の立入調査（調理従事者の検便、衛生指導、施設の清掃・消毒の指示等）

(2)喫食者の調査（発症状況調査、喫食状況調査、検便等）

(3)食品衛生法の規定による営業停止処分（4月17日（水曜）から4月18日（木曜）までの2日間）

※なお、営業者は、4月15日（月曜）午後5時から営業を自粛しています。

**■生カキ原因か、25人が下痢などの症状　船橋の飲食店で食中毒　ノロウイルス検出**

**千葉日報 　 2024年04月16日****千葉県船橋市**

**ノロウイルス**

<https://www.chiba-tv.com/plus/detail/20240497159>

**食品衛生法違反者等の公表について　2024/4/15　ページID：P105825　千葉県船橋市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.funabashi.lg.jp/kenkou/eisei/001/p105825.html>

1 飲食店営業施設等に対する不利益処分等

探知

令和6年4月8日（月曜日）に市内の飲食店を利用した者から「友人3人で4月6日（土曜日）に市内の飲食店を利用し、生かき等を喫食したところ、4月8日（月曜日）午前2時から吐き気、嘔吐、発熱等を発症した。また、同行者にも同様の症状がある。」旨の届出があり、船橋市保健所が調査を開始した。

概要

これまでの調査の結果、4月6日（土曜日）から4月9日（火曜日）にかけて飲食店「＃カキもビールも生がスキ。船橋駅前店」を利用し、生かき等を喫食した23グループ36人中16グループ25人が4月7日（日曜日）から下痢、嘔吐、腹痛等の食中毒症状を呈していた。

発症者の共通喫食が当該飲食店での食事に限られること、発症者の便からノロウイルスが検出されたこと、発症者が喫食したものと同一賞味期限のかき残品からノロウイルスが検出されたこと、発症者の症状及び潜伏時間がノロウイルスによるものと一致すること、発症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、船橋市保健所長は当該飲食店を原因施設とする食中毒と断定し、当該飲食店の営業停止処分を行った。

なお、発症者は全員回復傾向にある。

喫食者数　23グループ36人※

発症者数　16グループ25人※　※は現時点で調査が完了している数

なお、他に38人の発症者が確認されていることから、症状経過や喫食状況の調査を進行中。

主な症状　下痢、嘔吐、腹痛等

発症年月日　令和6年4月7日（日曜日）から4月11日（木曜日）

原因施設

所在地：船橋市

屋　号：＃カキもビールも生がスキ。船橋駅前店

業　種：飲食店営業

原因食品　かき料理（生かき、焼きがき等）

検査

発症者便：6検体のうち4検体ノロウイルス陽性　8検体検査中

調理従事者便：2検体検査中

食品（生食用かき）：1検体のうち1検体ノロウイルス陽性

病因物質　ノロウイルス

行政措置　営業停止1日間　令和6年4月15日（月曜日）

※なお、当該施設は4月13日（土曜日）から営業を自粛しています。

船橋市における食中毒発生状況

・令和6年度　発生件数 0件、患者 0人（＊本件を含まず）

・令和5年度　発生件数 8件、患者 35人

・令和4年度　発生件数 10件、患者 151人

**■カレーやナン食べた13人が食中毒　ノロウイルス検出、千種の飲食店に営業禁止処分**

**2024年4月15日 21時17分　中日新聞****愛知県名古屋市**

**ノロウイルス**

<https://www.chunichi.co.jp/article/884808>

**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15日公表）愛知県名古屋市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/page/0000174152.html>

公表年月日：令和6年4月15日

処分年月日：令和6年4月15日

業種：飲食店営業

施設の名称：アンナプルナ　池下店

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：4月7日夜に提供された食事（カレー、ナン、ビュッフェ（サラダ、フライドポテト、デザート、ソフトドリンク等）　等）

病因物質：ノロウイルス

患者数：13名

**■仕出し弁当で食中毒　20代から60代の男女17人が嘔吐などの症状　鶏唐揚げ アジフライ 煮物など…岐阜・高山市　4/12(金) 16:29配信　CBCテレビ****岐阜県高山市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/49691cfb5e5b02e7939353d2e61e44fd74e92d96>

**食中毒の発生　記事ID：0360549 2024年4月12日更新 生活衛生課　岐阜県高山市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.gifu.lg.jp/site/pressrelease/360549.html>

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/395279.pdf>

　　令和6年4月9日（火曜日）20時10分頃、高山市内の医療機関から「仕出し弁当を喫食した複数人が嘔吐等の症状を呈している。」旨、飛騨保健所へ連絡がありました。

　飛騨保健所では、患者ら全員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

テーブル

自動的に生成された説明

２ 主なメニュー

鶏唐揚げ、アジフライ、煮物（がんも、サトイモ等）、だし巻き卵、ご飯、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：銀花

業 種：飲食店営業

所在地：高山市

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

飛騨保健所では、当該施設を４月１２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（４月１２日現在、本件を含む）

テーブル

自動的に生成された説明

**★寄生虫による食中毒★**

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2024/4/19　足立区**

**アニサキス**

<https://www.city.adachi.tokyo.jp/documents/64325/060419.pdf>

　公表年月日　令和６年４月１９日

業種等　飲食店営業

施設の名称　居酒屋じんざえ門

施設所在地　東京都足立区

主な適用条項　食品衛生法第６条第３号違反により、同法第６０条第１項を適用

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　営業停止命令　停止期間：令和６年４月１９日の１日間の営業停止

ただし、鮮魚介類（－２０℃で２４時間以上冷凍したものを除く。）の生食用での調理、提供に限る

備考

病因物質：アニサキス

原因食品：令和６年４月９日に当該施設で調理、提供された「刺身盛り合わせ」（マグロ、コハダ、ホタルイカ、タイ、シメサバ）

**■渋谷区が飲食店営業施設などに対して行った不利益処分など　2024/4/17　渋谷区**

**アニサキス**

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

　公表年月日　令和6年4月17日

施設の業種　飲食店営業（注）

施設の名称　すし萬シブヤ西武店

施設所在地　東京都渋谷区

処分の根拠条項　食品衛生法第6条第3号

処分を行った理由　食中毒の発生

処分などの内容　令和6年4月17日の1日間営業停止

病因物質・原因食品など

病因物質:アニサキス

原因食品:令和6年3月31日に当該施設が調理提供した食品。

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2024/4/17　中央区**

**アニサキス**

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

　公表年月日　令和6年4月17日

業種等　飲食店営業

施設の名称　まる市

営業所所在地　東京都中央区

主な適用条項　食品衛生法第6条及び第60条

不利益処分を行った理由　食中毒

（令和6年3月29日に上記店舗にて調理、提供された「金目鯛のカルパッチョ生雲丹のせ」）

不利益処分の内容　令和6年4月17日（1日間）の営業の一部停止

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

備考

病因物質　アニサキス

**■食中毒発生概況について　2024/4/16　茨城県つくば市**

**クドア・セプテンプンクタータ**

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/documents/syaronnto_gaikyo.pdf>

　１ 探知

令和６年４月７日（日）12時頃、竜ケ崎保健所から「管内の医療機関より食中毒を疑う患者３名を診察した旨の情報提供があり、患者らはつくば保健所管内の飲食店を利用しているようだ。」との連絡がつくば保健所あて入った。

２ 事件の概況

施設を管轄するつくば保健所の調査によると、令和６年４月５日（金）及び４月６日（土）に、つくば市内の飲食店「ラ・シャロント」で会食した５グループ２１名中１６名が嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈していることが判明した。

調査の結果、患者の共通食が当該施設の食事に限られたこと、患者便と共通食である「ヒラメのマリネ」の残品から、クドア・セプテンプンクタータが検出されたこと、症状及び潜伏期間がクドア・セプテンプンクタータ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発生届が提出されたこと等から、本日、つくば保健所は当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者らはいずれも快方に向かっている。

　　３ 原因施設

屋 号：ラ・シャロント

所在地：つくば市

業 種：飲食店営業

４ 原因となった食事　４月５日（金）及び４月６日（土）に調理、提供したヒラメのマリネ

５ 病因物質　クドア・セプテンプンクタータ（寄生虫）

６ 発生日時　令和６年４月５日（金） 午後３時頃（初発）

７ 摂食者数　２１名（男性９名 ３0～９0 歳代、女性１２名 １0～８0 歳代）

８ 患者数　１６名（男性９名 ３0～９0 歳代、女性７名 ４0～８0 歳代）

９ 主症状　嘔吐、下痢、腹痛 等

１０ 検査状況

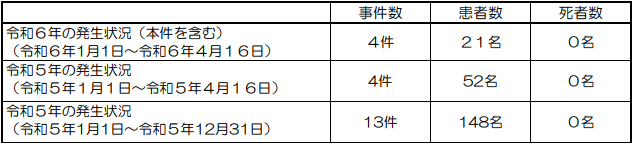
拭き取り ：５検体（施設、器具）

食 材 ：１１検体（患者利用日に提供された食材の残品）

検 便 ：１５検体（患者：１３検体、調理従事者等：２検体）

結 果 ：食材（ヒラメのマリネ）及び患者便（１検体）からクドア・セプテンプンクタータが検出された。

１１ その他 当該施設では４月７日（日）から自主休業をしており、その間に保健所の指導事項が改善されていることから、行政処分は行っておりません。

【参考】茨城県内（水戸市を含む）の食中毒発生状況（令和 5 年、令和 6 年）　　

　【参考】茨城県でのクドア・セプテンプンクタータによる食中毒発生状況



**■食中毒発生状況　2024/4/3　岩手県盛岡市**

**アニサキス**

<https://www.city.morioka.iwate.jp/kenkou/hokenjo/shokuhineisei/1017014/1006690.html>

　発生年月日　2024/4/1

　摂食者数　2

　患者数　1

　原因食品　不明

　病因物質　アニサキス

　原因施設業種　不明

**★自然毒による食中毒★**

**■自分で釣ったフグを自宅で調理して食べ…****防府市の70代男性がフグ中毒に　山口県内でことしはじめてのフグ中毒　4/17(水) 11:50配信　ＫＲＹ山口放送****山口県防府市**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f0d042dd13a92261909c619c8eeb43efe7351467>

**フグ中毒患者の発生について　ページ番号：0253803 更新日：2024年4月16日更新**

**山口県防府市**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://www.pref.yamaguchi.lg.jp/press/253803.html>

　1　情報の探知

　　　4月16日（火曜日）午前11時頃、防府市内の病院から「フグを自家調理し、喫食した者がフグ中毒症状を呈し入院している」旨、防府保健所に連絡があった。

2　発生日時　4月15日（月曜日）午前4時頃

3　発生場所　患者宅（防府市）

4　喫食者（患者）の状況　1人（70歳代男性）

5　症状　起立困難、手のしびれ（現在も入院中だが快復に向かっている。）

6　調理・喫食から発症までの経過

　4月14日（日曜日）　午後6時頃　自らが調理したフグを喫食

　4月15日（月曜日）　午前4時頃　足の脱力による起立困難

午前9時頃　手のしびれを発症し、医療機関を受診

　フグ中毒と診断され、他病院に救急搬送され入院

7　原因食品（推定）　フグの煮つけ（筋肉・肝臓）　※フグの種類は不明

8　病因物質（推定）　フグ毒（テトロドトキシン）

9　フグの入手状況　4月14日（日曜日）に自ら釣ったもの

　≪参考≫山口県内のフグ中毒発生状況（下関市を含む）

テーブル

自動的に生成された説明

**■バイケイソウをウルイと間違え誤食　いわきの2人が食中毒**

**4/17(水) 8:45配信　福島民友新聞****福島県いわき市**

**植物性自然毒　バイケイソウ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f043cbf1cce42a24850b60abf6b4b91c9dca9e15>

**【保健所からのお知らせ】有毒植物による食中毒に対する注意喚起について　2024/4/16**

**福島県いわき市**

**植物性自然毒　バイケイソウ**

<https://www.city.iwaki.lg.jp/www/contents/1713173762294/index.html>

経緯

　 令和６年４月15日に、市内医療機関より「バイケイソウ（有毒植物）を喫食したことによる食中毒の疑いがある患者が当院に搬送された」との通報を受け直ちに調査を開始しました。

調査結果

　調査の結果、発症状況及び喫食状況などの疫学的調査により、次の事項が判明したことから、本件については、原因食品をバイケイソウ（推定）、病因物質を植物性自然毒とする食中毒と断定しました。

　なお、発症者が喫食した野草は、４月14日に本市内にて発症者がオオバギボウシ（ウルイ）として採取し、発症者の自宅で調理されたものでした。

1.主な症状が嘔吐、吐き気、下痢、めまい等であり、既知のバイケイソウによる症状とおおむね一致する。

2.発症期間が約１時間であり、既知のバイケイソウによる発症期間（喫食後30分から１時間程度）と一致する。

3医師より食中毒患者等届出票が提出された。

発生状況

　　発症日時　令和６年４月１4日午後9時00分から

症状　嘔吐、吐き気、下痢、めまい等

発症者数　総数　２名

（内訳）男性：１名（60歳）女性：１名（58歳）

入院患者数　２名（４月16日現在、患者は快方に向かっている。）

原因食品　バイケイソウ（推定）　（チャーハンの具材として喫食）

病因物質　植物性自然毒

原因施設　家庭

本市管内における食中毒の発生状況（本件を含まない）

テーブル

自動的に生成された説明

**■【山形】有毒のバイケイソウ・ウルイと誤食し70代女性食中毒　舌や口の周りしびれる症状**

**4/13(土) 8:49配信　さくらんぼテレビ　山形県尾花沢市**

**植物性自然毒　バイケイソウ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/71cf59df0823567730abba27dd10c6e00d936394>

**山形県尾花沢市の女性が有毒植物のバイケイソウをウルイと誤って食べ、食中毒に**

**4/12(金) 20:33配信　YBC山形放送****山形県尾花沢市**

**植物性自然毒　バイケイソウ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/47c2e800951b9f218efc369945a830b1e7ff423c>

**有毒植物（バイケイソウ）による食中毒の発生について　2024/4/12　防災くらし安心部**

**食品安全衛生課　山形県尾花沢市**

**植物性自然毒　バイケイソウ**

<https://www.pref.yamagata.jp/documents/39808/20240412_re_press.pdf>

令和６年４月 12 日(金)、山形市内の医療機関から、食中毒症状を呈している患者を診断した旨の連絡が村山保健所にあり、調査の結果、バイケイソウをウルイ（オオバギボウシ）と誤認して食べたことによる食中毒と断定しました。なお、患者は快方に向かっています。１ 調査結果　　摂食日時　令和６年４月 11 日（木）午後６時頃

摂食者数　１家族１名

発生日時　令和６年４月 11 日(木) 午後６時頃

患 者 数　１家族１名（70 代女性）

患者住所　尾花沢市

受診者数　１名

入院患者　１名（退院済み）

症 状　舌と口の周りのしびれ

原因食品　当該品の油炒め

病因物質　植物性自然毒（バイケイソウ）

原 因　患者の家族が宮城県鳴子地区から採取した植物（バイケイソウ）を油いためにして味見したところ食中毒症状を呈したもの。

２ 措 置

村山保健所では、①患者の症状及び発症時間がバイケイソウによる食中毒症状と一致したこと、②採取した植物の残品がバイケイソウの特徴的な形状と類似していたこと、③患者を診察した医師からバイケイソウによる食中毒の届出があったことから、バイケイソウによる食中毒と断定した。また、同保健所では、患者らにバイケイソウ等の有毒植物について説明し、注意喚起を行った。



**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■野田の5歳児O157感染　HUS発症、松戸の病院に入院**

**4/18(木) 12:00配信　千葉日報　千葉県野田市**

**感染症　腸管出血性大腸菌（O157）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d016b4ccf7e7cfdbd3cb715e0527eff68abaa4ba>

**■腸管出血性大腸菌感染症の発生について　令和６年４月 ９日 １５：００ 現在**

**保健医療局 健康医療部 保健予防課　福岡県福岡市**

**感染症　腸管出血性大腸菌感染症**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/121490/1/060409O157.pdf?20240418154804>

　　東区内の医療機関から腸管出血性大腸菌感染症の発生届出がありましたのでお知らせします（入院事例）。

１ 概 要

＜患者＞

４月 ４日（木） 東区居住の20 歳代女性に下痢、腹痛の症状が出現。

　　４月 ５日（金） 血便が出現し、受診した東区の医療機関Ａの紹介で東区の医療機関Ｂを受診・入院。

４月 ８日（月） 医療機関Ａによる検査の結果、腸管出血性大腸菌感染症（O157： VT2）と判明。

医療機関Ａが東保健所に腸管出血性大腸菌感染症発生届出。

東保健所が患者等の健康調査、感染拡大防止の指導等を実施。

２ 患者の状況　入院治療中だが、快方に向かっている。

３ 行政対応　患者の健康調査、接触者調査及び感染拡大防止の指導を実施。

４ 原因　調査中

腸管出血性大腸菌感染症患者・感染者の福岡市への届出状況（令和６年４月９日現時点）



**★ウイルスによる感染症★**

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年４月１８日 １６：００現在**

**保健医療局 健康医療部 保健予防課　福岡県福岡市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/121490/1/0418_noro.pdf?20240418154804>

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

１ 東区内の保育施設

（１）経緯

４月 ４日（木） ３名の園児に嘔吐、下痢の症状が出現。

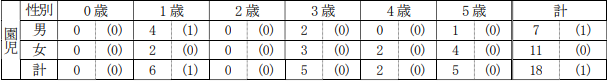
　　　　　　　　　　　以後、複数の園児に嘔吐、下痢等の症状が出現。

４月１６日（火） 当該施設より、複数の園児が嘔吐、下痢等の症状を呈しており、医療機関による検査の結果ノロウイルスが検出されたと報告があった。

東保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

４月１７日（水） 東保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止について再度指導した。

４月１８日（木） 東保健所が有症状者の発生状況を再度確認し、感染拡大防止について改めて指導した。

（２）有症状者の区分 ※( )内の数は、有症状者のうち、ノロウイルスが検出された人数 

（３）有症状者の発症状況 

（４）症状　嘔吐、下痢、発熱、腹痛 ※重症者はなく、全員快方に向かっている。

（５）行政対応

① 施設への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。

② 園児及び家族、職員の健康調査及び健康観察を実施するよう施設へ指導。

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年４月１５日 １５：３０現在**

**保健医療局 健康医療部 保健予防課　福岡県福岡市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/121490/1/noro240415.pdf?20240418154804>

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

１ 東区内の保育施設

（１）経緯

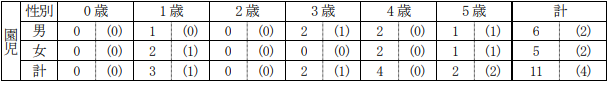
４月 ７日（日） ４名の園児に嘔吐、下痢等の症状が出現。

以後、複数の園児に嘔吐、下痢等の症状が出現。

４月 ９日（火） 当該施設より、複数の園児が嘔吐、下痢等の症状を呈しており、医療機関による検査の結果ノロウイルスが検出されたと報告があった。

東保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

４月１５日（月） 東保健所が有症状者の発生状況を確認するとともに、感染拡大防止について改めて指導した。

（２）有症状者の区分 ※( )内の数は、有症状者のうち、ノロウイルスが検出された人数

（３）有症状者の発症状況



（４）症状 　 嘔吐、下痢、腹痛 ※重症者はなく、全員快方に向かっている。

（５）行政対応

① 施設への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。

② 園児及び家族、職員の健康調査及び健康観察を実施するよう施設へ指導。

**■令和6年度感染性胃腸炎の集団発生について　2024/4/15　岩手県盛岡市**

**感染症　感染性胃腸炎**

<https://www.city.morioka.iwate.jp/kenkou/kenko/kansen/1016922/1047525.html>



**■ノロウイルスによる感染性胃腸炎の集団発生　園児と職員あわせて１７人が嘔吐や下痢＜岩手・盛岡市＞　4/16(火) 12:25配信　岩手めんこいテレビ　岩手県盛岡市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/773e480e81a279481fb6c2679209923cc299a903>

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品・回収等★**

**■２ 違反食品等に対する不利益処分等　2024/4/16　新宿区**

<https://www.city.shinjuku.lg.jp/content/000386061.pdf>

　公表年月日　令和 6 年 4 月 16 日

違反食品等　“ファビトス”タピオカスナック ビスコイト ポウヴィーリョ（塩味）100g

適用条項　食品衛生法第 12 条

違反内容　指定外添加物である TBHQ（酸化防止剤）が検出された菓子の輸入及び販売

違反食品製造者等　株式会社イマイ

違反食品製造施設等

所在地　東京都新宿区新小川町 1 番 8 号こだまビル 5 階

不利益処分等の内容及び措置状況　販売禁止命令

備考　賞味期限：2024.03.30 のものに限る

**■学校給食の牛乳に異物混入　佐賀市立小中学校全校、4月16日の給食で牛乳提供を停止**

**4/16(火) 9:18配信　佐賀新聞**

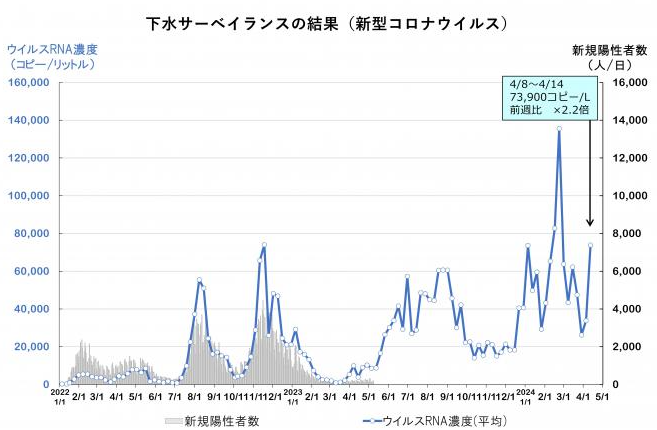
<https://news.yahoo.co.jp/articles/c31f3a4c246d736058bcf7c6ce4027a11e6a7cb9>

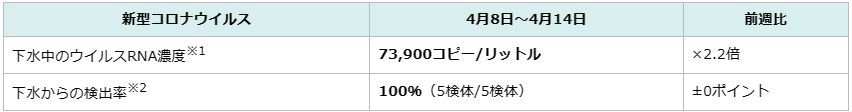
**★その他関連ニュース★**

**■下水サーベイランス　2024/4/16　北海道札幌市**

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

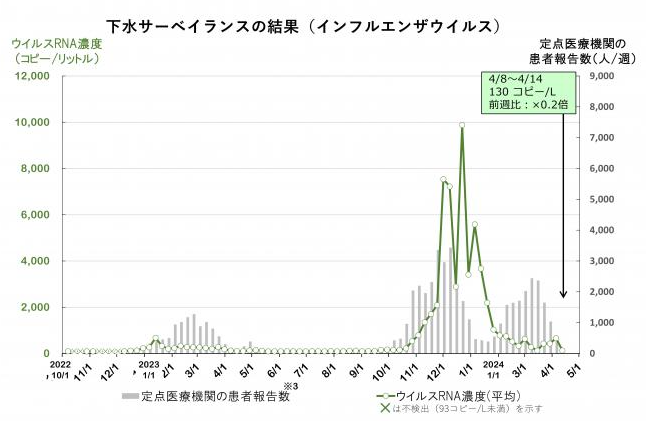
　新型コロナウイルス

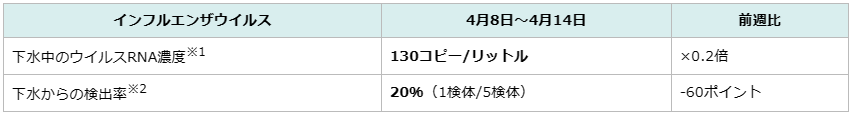




　　ウイルス濃度は2週連続で増加しており、警戒が必要です。

　インフルエンザウイルス





　　ウイルス濃度は前週から減少しています。

※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。

**■マダニで死亡の可能性も…マダニ媒介の感染症に注意!　今年1例目・2例目相次いで確認　これから活動盛んに　4/16(火) 10:14配信　MBC南日本放送**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cb0913dc057ba10c08289cb3a4b461b3adac2c65>

**■商品化の青いカレー　「色違う」と提訴　青森・鯵ケ沢町の観光協会**

**4/16(火) 9:18配信　Web東奥**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3d9e53948d3f745744ee955ce217d2e38506d659>

**■梅毒の妊娠症例数、2年連続で前年比1.4倍 - 感染研が報告**

**4/12(金) 18:50配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d93c05fd60d98f83f18f5f700ec7663ed80d4e6d>

**■台湾くら寿司 食事客3人がノロウイルス陽性 全店検査で23店が不合格**

**4/17(水) 18:54配信　中央社フォーカス台湾　台湾**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7455a4d96e63a0e5a84ca7b89d0957007c679af7>

**2024年4月12日 15時11分**  **中央社フォーカス台湾　ライブドアニュース**

<https://news.livedoor.com/topics/detail/26218223/>