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

**食科協かわら版　No.442　（2024年度No.17）**　 　2024/4/26

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**

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

**富山のガラス工房の新作だそうな**

**ほたるいか（末尾の写真もご覧ください）　なんに使うもの?**

|  |  |
| --- | --- |
| **目次** | **ページ** |
| 1. [**食科協関係**](#食科協関係) | **2** |
| 1. [**厚生労働省関係**](#厚生労働省関係) | **2-5** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **5-7** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **7-11** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **11-12** |
| **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** | **12-44** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

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

4月23日　　　かわら版ニュース＆トピックス426号を発行

4月26日　 　 かわら版442号を発行・かわら版ニュース＆トピックス427号を発行

4月26日　 　 ニュースレター248号を発行

4/30のかわら版ニュース&トピックスはおやすみいたします

**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>

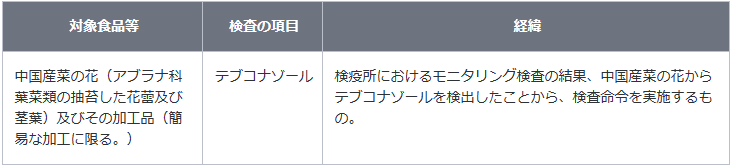
**★***Link***2022年3月31日　国立国際医療研究センター　COVIREGI-JPダッシュボード**

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***輸入食品に対する検査命令の実施（中国産菜の花、その加工品）　2024/4/22**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_39779.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。



**テブコナゾールについて**

農薬（殺菌剤）

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。

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 0.07 ppm残留した菜の花を毎日 24 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 257 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

品名：加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）菜の花

輸入者：神栄株式会社

製造者・所：ZHEJIANG SILVER RIVER FOODS CO.,LTD.

届出数量及び重量：200 CT、2,000.00 kg

検査結果：テブコナゾール 0.07 ppm 検出(基準：0.01 ppm)

届出先：東京検疫所

日本への到着年月日：令和６年１月22日

違反確定日：令和６年２月14日

措置状況：全量保管中

品名：加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）菜の花

輸入者：株式会社フェイス

製造者・所：ANHUI DONGTAI AGRICULTURE SCIENCE DEVELOPMENT CO.,LTD.

届出数量及び重量：1,150 CT、13,800.00 kg

検査結果：テブコナゾール 0.02 ppm 検出(基準：0.01 ppm)

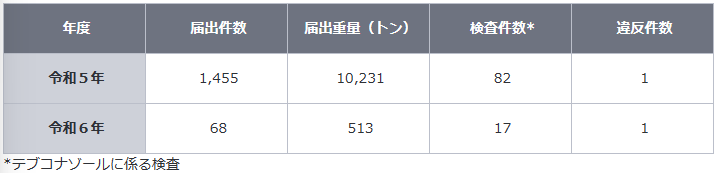
届出先：東京検疫所

日本への到着年月日：令和６年４月２日

違反確定日：令和６年４月16日

措置状況：全量保管中

参考 : 中国産菜の花の輸入実績（令和５年４月１日から令和６年４月14日まで：速報値）



**■***NEW***原子力災害対策特別措置法第20条第２項の規定に基づく食品の出荷制限の解除　2024/4/22**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_39812.html>

　　本日、原子力災害対策本部は、新潟県に対し、原子力災害対策特別措置法に基づき出荷制限が指示されていた、新発田市において捕獲されたクマの肉（県の定める出荷・検査方針に基づき管理されるものに限る。）について、出荷制限の解除を指示しました。

１新潟県に対し指示されていた出荷制限のうち、新発田市において捕獲されたクマの肉（県の定める出荷・検査方針に基づき管理されるものに限る。）について、本日、出荷制限が解除されました。

（１）本日付けの原子力災害対策本部から新潟県への指示は、別添１のとおりです。

（２）新潟県の申請は、別添２のとおりです。

２なお、原子力災害対策特別措置法の規定に基づく食品の出荷制限及び摂取制限の指示の一覧は、参考資料のとおりです。

【参考１】原子力災害対策特別措置法 －抄－

（原子力災害対策本部長の権限）

第２０条 （略）

２ 原子力災害対策本部長は、当該原子力災害対策本部の緊急事態応急対策実施区域及び原子力災害事後対策実施区域における緊急事態応急対策等を的確かつ迅速に実施するため特に必要があると認めるときは、その必要な限度において、関係指定行政機関の長及び関係指定地方行政機関の長並びに前条の規定により権限を委任された当該指定行政機関の職員及び当該指定地方行政機関の職員、地方公共団体の長その他の執行機関、指定公共機関及び指定地方公共機関並びに原子力事業者に対し、必要な指示をすることができる。

３～１０ （略）

【参考２】「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」（原子力災害対策本部：最終改正 令和６年３月26日）

（別添１）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001247365.pdf>

（別添２）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001246908.pdf>

（参考資料）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001246909.pdf>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３８９報）　2024/4/23**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_39708.html>

**■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>

**■***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939回）の開催について　2024/4/25**

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。　**お休みのようです**

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30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29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30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29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**

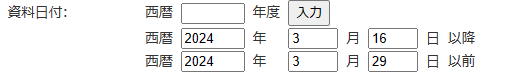
<https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html>

<https://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1_hisiryou_muramidase_030512.html>

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和6年3月16日から令和6年3月29日）2024/4/23**

**3/6から2回ほど更新がなかったので問い合わせたところ　リンクを貼り忘れていたそうです**

**下記アドレスをクリックすると　上の方に**

****

**というのが出てきます　ここに日付を入れると過去情報にアクセスできるとのことです**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2024&from_month=3&from_day=16&to=struct&to_year=2024&to_month=3&to_day=29&max=100>

**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***諫早湾干拓事業に係る開門請求訴訟に対する最高裁判所の決定について　2024/4/25**

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/nouti/240425.html>

　令和6年4月24日、開門を求める方々が潮受堤防排水門の開門を求めた訴訟（長崎2次3次開門請求訴訟）の上告審に関し、最高裁判所において、上告を棄却する決定等が出されました。

　このことについて、坂本農林水産大臣のコメントを公表します。

農林水産大臣コメント

1. 開門を求める方々が潮受堤防排水門の開門を求めた訴訟（長崎2次3次開門請求訴訟）に関し、最高裁判所は、令和6年4月24日付けで、上告を棄却すること及び上告審として受理しないことを決定しました。

2. 本決定により、開門請求を棄却する旨の令和5年3月28日付けの福岡高等裁判所の判決が確定しました。

3. 引き続き、諫早湾干拓事業をめぐる一連の訴訟について、関係省庁と連携しつつ、適切に対応してまいります。

お問合せ先

農村振興局整備部農地資源課　担当者：荻野、渡辺

代表：03-3502-8111（内線5477）ダイヤルイン：03-6744-2193

**■***NEW***株式会社オカムラ食品工業における農産物漬物の不適正表示に対する措置について　2024/4/19**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/240419.html>

　　農林水産省は、株式会社オカムラ食品工業（青森県青森市八重田一丁目6番11号。法人番号2420001000582。以下「オカムラ食品工業」という。）が製造する農産物漬物の原料原産地名について、原材料の大根に「中国産」を使用していたにもかかわらず、「国産」と事実と異なる表示をするなど不適正な表示をし、一般消費者、ふるさと納税返礼品取扱事業者に販売したことを確認しました。このため、本日、オカムラ食品工業に対し、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

農林水産省東北農政局が、令和6年2月22日から4月9日までの間、オカムラ食品工業に対し、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、オカムラ食品工業が製造する農産物漬物（商品名「ねぶた音頭」（内容量160g））について、以下のとおり不適正な行為を行っていたことを確認しました。

(1)原材料及び添加物の重量に占める割合上位一位の「大根」について、「中国産」を使用していたにもかかわらず、「国産」と事実と異なる表示をしていたこと。

(2)農産物漬物の原料原産地名の表示方法として、原材料及び添加物の重量に占める割合上位二位の「鰊卵」の原産地名「カナダ産」を表示すべきところ、これを表示していなかったこと。

(3)農産物漬物の名称の表示方法として、「しょうゆ漬（刻み）」と表示すべきところ、「醤油漬」と表示していたこと。

(4)農産物漬物の原材料名の表示方法として、「大根、鰊卵、きゅうり、昆布、するめ、漬け原材料（水あめ、しょうゆ、たん白加水分解物、本みりん、砂糖、発酵調味料、昆布だし、還元でん粉糖化物、チキンエキス、食塩、さば節、かつお節粉末、唐辛子、昆布エキス）」と表示すべきところ「大根、鰊卵、水あめ、しょうゆ、たん白加水分解物、きゅうり、昆布、本みりん、砂糖、発酵調味料、昆布だし、するめ、還元でん粉糖化物、チキンエキス、食塩、さば節、かつお節粉末、唐辛子、昆布エキス」と表示していたこと。

上記(1)から(4)については、少なくとも令和4年10月1日から令和6年2月20日までの間に、9,273パックを一般消費者に、108パックをふるさと納税返礼品取扱事業者に販売したことを確認しました。

また、上記(2)から(4)については、(1)を是正したものの、それ以降の令和6年2月26日から3月12日までの間においても、91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

オカムラ食品工業が行った上記1の行為は、法第4条第1項の規定に基づき定められた食品表示基準(平成27年内閣府令第10号。以下「基準」という。)第3条第1項のただし書きで規定する別表第4の「農産物漬物」の「名称」及び「原材料名」の項、第3条第2項の表の「原料原産地名」の項の規定に違反するものです(別紙参照)。

このため、農林水産省は、オカムラ食品工業に対し、法第6条第1項の規定に基づき、以下の内容の指示を行いました。

指示の内容

(1) 販売する全ての食品について、直ちに表示の点検を行い、不適正な表示の食品については、速やかに基準の規定に従って、適正な表示に是正した上で販売すること。

(2) 販売していた食品について、基準に従った表示がされていなかった主な原因として、消費者に対し正しい表示を行うという意識及び食品表示制度に対する認識の欠如並びに食品表示制度についての内容確認及び管理体制の不備があると考えられることから、これらを含めた原因の究明・分析を徹底すること。

(3) (2)の結果を踏まえ、食品表示に関する責任の所在を明確にするとともに、食品表示の相互チェック体制の強化、拡充その他の再発防止対策を適切に実施すること。これにより、今後、販売する食品について、基準に違反する不適正な表示を行わないこと。

(4) 全役員及び全従業員に対して、食品表示制度についての啓発を行い、その遵守を徹底すること。

(5) (1)から(4)までに基づき講じた措置について報告書にとりまとめ、令和6年5月20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、農林水産省東北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/240419-3.pdf>

**参考 株式会社オカムラ食品工業の概要**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/240419-4.pdf>

**■「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>

**■「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>

**■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>

**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***消費者庁新未来創造戦略本部「新未来ビジョン・フォーラム」　2024/4/25**

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

**■***NEW***第2回機能性表示食品を巡る検討会の資料掲載について　2024/4/23**

<https://www.caa.go.jp/notice/other/caution_001/review_meeting_001/meeting_002>

**■***NEW***第2回 「機能性表示食品を巡る検討会」の開催について　2024/4/23**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/037591/>

　1.開催日時　令和6年4月24日(水)10時00～12時30分

2.開催方法　オンライン開催

3.議題

1.小林製薬社製の紅麹を含む食品の事案に関する取組について(厚生労働省より報告)

2.いわゆる「健康食品」に関するメッセージ～健康食品の安全性について～

(食品安全委員会より報告)

3.関係者ヒアリング

4.「機能性表示食品を巡る検討会(第1回)における構成員からの主な意見」について

4.傍聴方法

Youtubeでライブストリーミング配信を行います。

関連リンクのURLよりご視聴をお願いいたします。

※アクセスが集中した場合には接続が制限される場合がありますので、あらかじめ御了承願います。

公表資料

第2回機能性表示食品を巡る検討会について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_safety_cms206_240423_01.pdf>

関連リンク

機能性表示食品を巡る検討会

<https://www.caa.go.jp/notice/other/caution_001/review_meeting_001>

第2回「機能性表示食品を巡る検討会」ライブストリーミング配信(Youtube)

<https://www.youtube.com/watch?v=BTBgAsa8Nqs>

問合せ先

消費者庁消費者安全課　食品安全調整室　電話番号 03-3507-8800(代表)

**■***NEW***新井消費者庁長官記者会見要旨**

**(2024年4月11日(木) 14:00～14:24 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)　2024/4/22**

<https://www.caa.go.jp/notice/statement/arai/037547.html>

**■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/>

**■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>

**■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>

**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**

**★いわきり「三角厚揚げ」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：24.12.27、正：24.04.27）　2024/4/26**

**★松風屋「モザイクロール」 - 返金／回収　アレルゲン「卵」の表示欠落　2024/4/25**

**★ケンミン食品「YUNYUN汁なし担担めん」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：25.11.15、正：24.9.5）　2024/4/25**

**★大田雅也「やみつきユッケジャン、ほか4商品」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦、乳成分、牛肉、大豆、カニ、エビ、ゼラチン」の表示欠落　2024/4/24**

**★フラット・クラフト「食用油脂：ココナッツ・ギー」 - 返金／回収　カビが発生している商品があることが判明　2024/4/23**

**★五木食品「3食スープ付うどん、ほか4商品」 - 返金／回収　カビによる汚染の可能性　2024/4/23**

**★お料理佐藤「炭火焼銀だら西京漬け、ほか」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦」の表示欠落　2024/4/22**

**★ビクトリー「天然水ピュアの森、ほか5商品」 - 返金／回収　清涼飲料水の成分規格に対する違反のおそれ、包材の異臭　2024/4/22**

**★ニュー・クイック「オープン記念　ハッピーミートバック」 - 返金／回収　消費期限、賞味期限、保存方法の表示欠落　2024/4/22**

**★タケダハム「チキン&ポーク&ビーフフランク、バジルフランク」 - 返金／回収　包装不良による品質劣化の可能性があるため　2024/4/19**

**★あみだ池大黒「pon pon coco みっくすジュース」 - 交換／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.06.11、正：24.05.12）　2024/4/19**

**★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**

**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★**

**■北陸大学生寮で２９人食中毒　金沢市が改善指示**

**4/22(月) 8:02配信　北國新聞社　石川県金沢市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d5e5f521b2b2aaddc27e11f6d94d6e9b3bac788f>

**北陸大学生寮の食堂で食中毒、２９人が下痢や発熱訴える…３日間の営業停止処分**

**4/21(日) 18:04配信　読売新聞オンライン****石川県金沢市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7b5b4c8a03f6bae65042a469511c7d1759c8d804>

**金沢の大学学生寮で男女29人が食中毒**

**4/21(日) 14:53配信　MRO北陸放送****石川県金沢市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5dc4cafc1c67dbc765d3500e61a72bd17d71022e>

**発生した食中毒の概要　2024/4/21　石川県金沢市**

**調査中**

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

　発表日　2024/4/21

　発生日　令和6年4月12日

　患者数　29

　原因食品　当該施設で調理、提供した食事

　病因物質　調査中

　原因施設等　飲食店営業（一般食堂）

**■北九州市若松区の焼肉店で食中毒症状、O157検出　2日間の営業停止処分**

**2024/4/23 0:00　西日本新聞　福岡県北九州市**

**腸管出血性大腸菌0157**

<https://www.nishinippon.co.jp/item/n/1203625/#google_vignette>

**施設等に対する行政処分等　2024/4/22　福岡県北九州市**

**腸管出血性大腸菌0157**

<https://www.city.kitakyushu.lg.jp/ho-huku/18901262.html>

公表年月日　令和6年4月22日

原因施設

施設名：肉料理　阿蘇

施設所在地：北九州市若松区

業種：飲食店営業（一般食堂）

適用条項　食品衛生法第6条第3号違反

行政処分等を行った理由　食中毒の発生

行政処分等の内容及び措置状況

営業停止2日間（令和6年4月22日（月曜日）から令和6年4月23日（火曜日）まで）

備考

原因食品：令和6年4月2日（火曜日）に当該飲食店が提供した肉料理（焼肉、ハツ刺し等）

原因物質：腸管出血性大腸菌O157（VT2）

有症者数：2名

**■京都市下京区の居酒屋で食中毒、食事をした会社の同僚9人のうち8人が腹痛訴える**

**4/25(木) 21:27配信　京都新聞****京都府京都市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/09767580a5e60e495ea611e0238289ada62f889c>

**食中毒の発生　2024/4/25　京都府京都市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/cmsfiles/contents/0000110/110109/houdou20240425.pdf>

　　令和６年４月２２日（月）、滋賀県生活衛生課を通じて草津保健所から、「４月１６日（火）に９人で京都市内の飲食店を利用した１グループのうち８人が発熱、腹痛、下痢等の症状を訴えている。」との連絡がありました。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するとともに、発症者３人の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたため、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２２日（月）、滋賀県生活衛生課からの連絡により探知。

・調査により、４月１６日（火）に当該施設を利用した１グループ９人のうち８人が腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していることが判明。

　２ 発症状況

　　　（１） 喫食者数 ９人　（内訳）男性９人（２） 発症者数 ８人　（内訳）男性８人

　　　（３） 死者・入院者 ０人

　　　（４） 発症日時 ４月１８日（木）１３時～１９日（金）１４時

（５） 主な症状 腹痛、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 炭焼極

（４） 業 種 飲食店営業４ 原因食品　４月１６日（火）に当該施設で提供された食事

【主なメニュー】鳥刺し４種盛、鳥モモ肉の生ハム刺し、焼鳥等

５ 病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

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３人の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと

・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２５日（木）から４月２７日（土）まで３日間の営業停止命令

（根拠法令：食品衛生法６条第３号違反）

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

**■施設に対する行政処分等の情報　2024/4/24　大阪府松原市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/ihan/sisetsuihan.html>

　公表年月日：令和６年４月24日

業種：飲食店営業

施設名称：鶏バル　エビス

施設所在地：松原市

違反の理由：食品衛生法第６条第３号違反

違反の内容：食中毒の発生

措置状況：営業停止２日間

病因物質：カンピロバクター

原因食品：４月15日に提供された食事

患者数：４名

**■明石の居酒屋で食中毒、20～40代男性6人が下痢や発熱　職場の同僚18人で食事**

**4/23(火) 17:20配信　神戸新聞NEXT****兵庫県明石市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c584dda0fc8e23d08917cfc460b78e833f47ba83>

**食中毒事件の発生について　2024/4/23　兵庫県明石市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.akashi.lg.jp/seisaku/kouhou_ka/shise/koho/hodo/documents/20240423shokuchuudoku.pdf>

　（概要）

令和６年４月 17 日（水）に、市民から「令和６年４月 12 日（金）19 時 30 分から、市内飲食店を職場の同僚 18 名で利用したところ、うち６名が４月 14 日（日）以降に発熱や腹痛、下痢等の症状を呈している。」旨の連絡がありました。

調査の結果、令和６年４月 12 日（金）に「釣ヤ」の飲食物を喫食した１グループ 18名のうち、調査ができた 17 名中６名が下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈していることが判明しました。

これら有症者に共通する飲食物は、当該飲食店が提供した食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、４月 23 日（火）時点で有症者３名の便からカンピロバクターが検出されていること、また、有症者を診察した医師から４月 23 日（火）に食中毒の届出があったことから、あかし保健所は、４月 12 日（金）に当該飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

これにより、当該飲食店の営業者に対して、４月 23 日（火）から４月 25 日（木）まで３日間の営業停止を命じました。なお、有症者は全員快方に向かっています。

１ 初発有症者の発生日時　令和６年４月 14 日（日）19 時 30 分

２ 摂食者数　17 名（男性 17 名）

３ 有症者数　６名（28 歳～44 歳）

※20 代：男性３名40 代：男性３名 なお、入院された方や死亡された方はいません。

４ 主な症状　下痢、腹痛、発熱等

５ 原因食品　令和６年４月 12 日（金）に原因施設が提供した食事

＜メニュー＞

竹の子土佐煮、山くらげ梅和え、造り３種（ハマチ、タイ、カツオ）、サーモンサラダ、鶏のたたき、鯛となすの海苔あんかけ、鶏のからあげ、出汁茶づけ

６ 原因施設

施設住所：明石市

施 設 名：釣ヤ

業 種：飲食店営業

７ 摂食場所　施設内

８ 病因物質　カンピロバクター

９ 潜伏時間　48 時間から 76 時間 30 分まで （平均潜伏時間 59 時間 55 分）

10 措 置

（１）営業停止命令　令和６年４月 23 日（火）～４月 25 日（木）（３日間）

（２）検査

ア 検便　有症者６名の便のうち、３検体からカンピロバクターを検出

　　　　　　　　 調理従事者２名の便（検査中）

イ 施設の拭取り ５か所（検査中）

（３）その他

　　　　原因施設の清掃及び消毒の徹底

　　　　調理器具、容器等の洗浄及び消毒の徹底

　　　　調理従事者に対する衛生教育の実施

**■兵庫・明石の焼き鳥店で食中毒　9人が下痢や発熱**

**4/21(日) 19:10配信****神戸新聞NEXT****兵庫県明石市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6953baee52a6d8481cfe257fa05fb6c017b3088a>

**食中毒事件の発生について　2024/4/21　福祉局あかし保健所生活衛生課　兵庫県明石市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.akashi.lg.jp/seisaku/kouhou_ka/shise/koho/hodo/documents/20240421shokuchuudoku.pdf>

（概要）

令和６年４月 17 日（水）に、神戸市から「本日、神戸市民から『令和６年４月 13 日（土）18 時に明石市内の飲食店を職場の同僚 15 名で利用したところ、うち５名が下痢、腹痛等の症状を呈している。』との申し出があった。」旨の連絡がありました。

調査の結果、令和６年４月 13 日（土）に「炭火焼鶏じろう 明石２号店」の飲食物を喫食した１グループ 16 名のうち、９名が下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈していることが判明しました。

これら有症者に共通する飲食物は、当該飲食店が提供した食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、４月 21 日（日）時点で有症者７名の便からカンピロバクターが検出されていること、また、有症者を診察した医師から４月 21 日（日）に食中毒の届出があったことから、あかし保健所は、本件は４月 13 日に当該飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

これにより、当該飲食店の営業者に対して、４月 21 日（日）から４月 23 日（火）まで３日間の営業停止を命じました。なお、有症者は全員快方に向かっています。

１ 初発有症者の発生日時　令和６年４月 14 日（日）５時 00 分

２ 摂食者数　16 名（男性 11 名、女性５名）

３ 有症者数　９名（24 歳～53 歳）

※20 代：男性３名、女性１名

30 代：男性２名、女性０名

40 代：男性１名、女性１名

50 代：男性０名、女性１名

なお、入院された方や死亡された方はいません。

４ 主な症状　下痢、腹痛、発熱等

５ 原因食品　令和６年４月 13 日（土）に原因施設が提供した食事

＜メニュー＞

鶏刺身盛り合わせ（ささみ、レバー、ズリ等）、焼鳥、鶏の唐揚げ、ポテトフライ、地鶏の炊き込みごはん、香の物、ゆずシャーベット、キャベツ、枝豆

６ 原因施設

施設住所：明石市

施 設 名：炭火焼鶏じろう 明石２号店

業 種：飲食店営業

７ 摂食場所　施設内

８ 病因物質　カンピロバクター

９ 潜伏時間　11 時間から 74 時間まで（平均潜伏時間 44 時間 33 分）

10 措 置

（１）営業停止命令　令和６年４月 21 日（日）～４月 23 日（月）（３日間）

（２）検査

ア 検便　有症者９名の便のうち、７検体からカンピロバクターを検出

調理従事者３名の便（検査中）

イ 施設の拭取り　４か所（検査中）

（３）その他

原因施設の清掃及び消毒の徹底

　　　調理器具、容器等の洗浄及び消毒の徹底

　　　調理従事者に対する衛生教育の実施

**■居酒屋で焼き鳥など食べた6人がカンピロバクターによる食中毒　仙台**

**4/20(土) 13:38配信　tbc東北放送****宮城県仙台市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/230a578770cd13bc80c9f91326e07771f4149bf9>

**食中毒事件概要　2024/4/20　宮城県仙台市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/syokutyudoku/gaiyou_240419.html>

発生概要

1.発生月日　令和6年4月14日　日曜日

2.原因施設

屋号　　　とり鮮

所在地　　仙台市

3.利用者数　7名

4.発症者数　6名（いずれの発症者も重症者はなく、現在快方に向かっている）

5.原因食品　4月12日（金曜日）に提供された飲食店の食事

6.病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

7.主症状　　水様性下痢、発熱、腹痛、倦怠感

8.摂食時間　4月12日　金曜日　20時～

9.発症時間　4月14日　日曜日　18時～

発生の探知と調査の概要

1.4月16日（火曜日）、太白区内医療機関から太白区保健福祉センター衛生課に対し、4月12日（金曜日）に当該施設を利用した職場の同僚7名グループのうちの2名が下痢や発熱等の症状を訴え受診している旨の連絡があった。

2.太白区保健福祉センター衛生課にて調査を行ったところ、同グループは4月12日（金曜日）20時に当該施設を利用しており、共に飲食した4名も同様の症状を呈していることが判明した。

3.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。

・発症者6名の症状および潜伏時間がカンピロバクターによるものと一致し、うち3名の検便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと。

・患者を診察した医師から、食中毒の届出があったこと。

提供食品

焼き鳥（白レバー、ねぎま、せせり、皮、つくね、ぼんじり、砂肝）、ボロネーゼ、刺し身4点盛り、ごぼうチップス、ししゃも焼き、焼きおにぎり（しょうゆ）、だし巻きたまご、アスパラベーコン巻、梅じゃこ茶漬け、ヒラメ刺し、旬の魚のカルパッチョ、フライドポテト、うずらベーコン巻き、チーズオムレツ、特大しめさば炙り、焼きとり丼、ソフトドリンク、アルコール飲料

検査状況（検査機関　仙台市衛生研究所等）

1.施設ふきとり　10検体（検査中）

2.発症者便　　　6検体（カンピロバクター・ジェジュニ陽性3検体、他検査中）

3.従事者便　　　6検体（検査中）

行政処分等（仙台市保健所）

飲食店営業停止命令　4月20日（土曜日）から22日（月曜日）まで3日間

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

**■石垣島のホテル　ランチで食中毒　３６人　２日間営業停止　2024年4月20日 4:58****沖縄タイムス＋　沖縄県石垣市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.okinawatimes.co.jp/articles/-/1346140>

**石垣市のホテル・ランチビュッフェで36人食中毒　ウェルシュ菌による下痢や腹痛**

**2024年4月19日 14:57　沖縄タイムス＋　沖縄県石垣市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.okinawatimes.co.jp/articles/-/1345767>

**■イタリア料理店で女子大学生４０人が食中毒　食事後に下痢や腹痛　ウェルシュ菌検出　店に２日間の営業停止処分　滋賀・草津市　4/19(金) 19:23配信　ABCニュース****滋賀県草津市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2e94134521ebe90ca8f8bebf61cf6b5fb4daface>

**食中毒事件速報（令和6年度第1号）　令和6年4月19日17時00分現在　滋賀県草津市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.pref.shiga.lg.jp/kensei/koho/e-shinbun/oshirase/337480.html>

　発生日時

初発：令和6年4月14日（日）22時00分 ～ 終発：4月15日（月）15時00分

　発生場所　草津市、守山市、近江八幡市、京都市、大阪府、大阪市、吹田市

発症者等　発症者数：40人（18才～22才）入院：0人

内訳：男性0人、女性40人（18才～22才）

食べた者の数：63人

発生状況（概要）

令和6年4月16日（火）、尼崎市保健所から「4月14日（日）17時30分頃から草津市内の飲食店で食事を喫食したグループのうち、数十人が下痢等の症状を呈しているとの届出があった。」旨の連絡がありました。

当該施設を所管する草津保健所が調査したところ、4月14日（日）に草津市内の飲食店「薪窯ピッツァとワイン酒場NADESHICO」が提供した食事を喫食した1グループ63人のうち、調査のできた61人中40人が4月14日（日）22時頃から腹痛、下痢等を呈していることが判明しました。

これら発症者に共通する食事は同店で提供された食事のみであること、発症者の症状が類似していること、複数の発症者の便からウェルシュ菌が検出されたこと、また、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、草津保健所は、同店を原因施設とする食中毒と断定しました。

症状　下痢：2～10回、腹痛

現在の病状　全員快方に向かっている。

献立内容

ブリのカルパッチョ、シーザーサラダ、ブロッコリーとエビのペペロンチーノ、バゲット、近江牛すじカレー、マルゲリータ（ピザ）、シーフードマカロニグラタン、枝豆の燻製、鶏の唐揚げ、ポテト

原因食品　調査中

病因物質　ウェルシュ菌

原因施設

施設所在地：草津市

施設名称：薪窯ピッツァとワイン酒場NADESHICO

業種：飲食店営業

措置

上記飲食店に対して、草津保健所長は、令和6年4月19日（金）から令和6年4月20日（土）までの2日間の営業停止処分としました。なお、令和6年4月17日（水）から18日（木）は営業を自粛しています。

検査材料　微生物検査： 50検体 ［糞便：40検体、ふきとり：10検体］

【発症者の所在地】

草津市26人　守山市 1人　近江八幡市 1人　京都市 5人　大阪府 3人　大阪市 3人

吹田市 1人　計40人

【県内食中毒発生状況】

テーブル

自動的に生成された説明

**★ウイルスによる食中毒★**

**■会津坂下町の飲食店でノロウイルスによる食中毒 8人に下痢や吐き気の症状【福島県】**

**4/24(水) 18:52配信　福島中央テレビ　福島県会津坂下町**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/61ffa97473b2ce3ca0e8e4fe858213723fc3c10c>

**男女8人が下痢や吐き気訴え　飲食店でノロウイルスによる食中毒　福島・会津坂下町**

**4/24(水) 18:04配信　TUFテレビユー福島****福島県会津坂下町**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/18cecf8bf4002167b14cc09623d9f46b1cd89f35>

**食中毒等に関する行政処分等　2024/4/24****福島県会津坂下町**

**ノロウイルス**

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

　施設の名称　株式会社Ｗｏｏ　Ｂａｒ　有希の茶屋

施設所在地等　河沼郡会津坂下町

業種等 飲食店営業（一般食堂）

主な違反条項　食品衛生法第６条第３号

行政処分等を行った理由

上記施設が令和６年４月１９日に調理・提供した食事により食中毒を発生させたため

処分年月日：令和６年４月２４日

行政処分等の内容及び措置状況等

食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令（令和元年政令第１２３号）附則第２条の規定により、なお従前の例により当該営業を行うことができるとされた場合における、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成３０年法律第４６号）第２条の規定による改正前の食品衛生法第５５条第１項に基づく営業停止命令

処分年月日：令和６年４月２４日

**ノロウイルスによる食中毒の発生について　2024/4/24　福島県会津坂下町**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/uploaded/attachment/628591.pdf>

　　令和６年４月２２日、会津保健所は、下記施設の利用者から「令和６年４月１９日に知人グループ５名で会食したところ、複数名が下痢や腹痛等の体調不良を訴えている。」との通報を受け、調査を開始しました。

調査の結果、複数グループの患者８名に共通する食事が下記の飲食店の食事に限られること、患者からノロウイルスが検出されたこと等から、下記のとおり食中毒と断定しましたので、お知らせします。

１ 原因施設

名 称　株式会社Ｗｏｏ　Ｂａｒ有希の茶屋

所 在 地　河沼郡会津坂下町

営業の許可　飲食店営業（一般食堂）

２ 原因食品 ４月１９日（金）に提供された食事

【主なメニュー】刺身盛り合わせ（サーモン、マグロ、ブリ）、枝豆、麻婆豆腐、グラタン、肉団子、油淋鶏、ソースかつ、野菜サラダ、餃子

３ 病因物質　ノロウイルス

４ 発症日時　４月２０日１０時００分頃 ～ ４月２２日５時００分頃

５ 患 者 数　８名【男性４名（３０～７０歳代）、女性４名（５０歳代）】

うち３名が通院 ※現在、快方に向かっています。

６ 主 症 状　下痢、吐気、腹痛、嘔吐、発熱

７ 行政措置

食品衛生法の規定に基づく営業停止　令和６年４月２４日から４月２６日まで（３日間）

※営業者は、令和６年４月２２日夜から営業を自粛しています。

８ 調査機関　会津保健所、県北保健所、衛生研究所

【食中毒の発生件数及び患者数】

本 年 現 在 ２２件 １６２名（うちノロウイルス ； ３件 ２９名）

令和５年同期 １６件 ３６４名（うちノロウイルス ； ２件 ２９８名）

令 和 ５ 年 中 ３２件 ３９２名（うちノロウイルス ； ４件 ３０８名）

**■札幌のカキ料理専門チェーンでノロウイルスによる食中毒　客２７人に下痢などの症状　２店舗を営業停止処分　4/22(月) 17:59配信　HTB北海道ニュース****北海道札幌市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d13d2de6920478426fdf247fd621476637d7c84e>

**営業施設に対する行政処分等　2024/4/22　北海道札幌市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/kohyo/info.html>

　公表年月日　令和6年4月22日(月曜日)

発生年月日　令和6年４月８日(月曜日)及び令和6年４月12日（金曜日）

患者数　23名(男性16名、女性7名)

主な症状　下痢、発熱、嘔気 等

病因物質　ノロウイルス

業種等　飲食店営業

施設名称及び所在地

♯カキもビールも生がスキ。札幌駅前店

(札幌市中央区)

主な適用条項　食品衛生法第6条(第3号該当)

行政処分を行った理由　食中毒の発生

(原因食品:４月８日(月)及び4月12日(金)に提供された食品)

行政処分の内容 営業停止処分:5日間

(停止期間:令和6年４月22日(月曜日)~令和6年4月26日(金曜日))

公表年月日　令和6年4月22日(月曜日)

発生年月日　令和6年４月13日(土曜日)及び令和6年４月15日（月曜日）

患者数　4名(男性２名、女性２名)

主な症状　下痢、嘔気 等

病因物質　ノロウイルス

業種等　飲食店営業

施設名称及び所在地

＃カキもビールも生がスキ。すすきの駅前店

(札幌市中央区)

主な適用条項　食品衛生法第6条(第3号該当)

行政処分を行った理由　食中毒の発生

(原因食品:４月13日(土)及び4月15日(月)に提供された食品)

行政処分の内容 営業停止処分:３日間

(停止期間:令和６年４月22日(月曜日)~令和6年4月24日(水曜日))

**■【速報】病院職員6人がノロウイルスによる食中毒症状　日赤和歌山医療センター内売店の弁当を食べる　4/19(金) 18:57配信　読売テレビ****和歌山県和歌山市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9d1729e46f9e3a97b849ae826dd19a4d93b7371d>

**食中毒事件の発生について　2024/4/19　生活衛生課　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_/001/057/783/2024041903.pdf>

（概要）

令和６年４月１６日（火）１０時００分頃、和歌山市内の医療機関から和歌山市保健所に「同時期に嘔吐、下痢等の症状を呈する者が複数名いる。」との連絡があった。

調査を行ったところ、４月１１日（木）及び１２日（金）に当該医療機関内にある売店内の調理施設で製造した弁当を共通食とする有症者が６名確認され、そのうちの有症者４名及び調理従事者１名の便からノロウイルスが検出された。これら有症者に共通するのは売店内の調理施設で製造された弁当の喫食以外にないこと、有症者の発症状況が類似していたこと、有症者及び調理従事者の便から同一遺伝子型のノロウイルスが検出されたことから売店内調理施設で製造された弁当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１２日(金)２１時３０分頃から

２ 有症者数　６名（男性１名、女性５名、２０～４０歳代）

３ 主な症状　腹痛、下痢、嘔吐、発熱等

４ 病因物質　ノロウイルスＧⅡ

５ 原因食品　４月１１日(木)及び４月１２日(金)に下記原因施設で製造された弁当

６ 原因施設

業 種 飲食店営業

営業所の名 称 グリーンリーブスモール

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１９日(金)から４月２１日(日)まで３日間の営業停止

**★寄生虫による食中毒★**

**■営業施設に対する行政処分　2024/4/25　台東区**

**アニサキス**

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

　公表年月日　令和6年4月25日

施設の名称　ずぶ六

施設所在地　東京都台東区

業種等　飲食店営業

不利益処分等を行った理由 食中毒

（食品衛生法第6条第3号違反により、第60条を適用）

不利益処分等の内容　令和6年4月25日の1日間の営業の一部停止命令

停止を命令する営業の内容　生食用鮮魚介類（冷凍品を除く。）の調理、提供。

なお、冷凍品とは-20℃以下で24時間以上の冷凍をしたものをいう。

原因食品　4月18日(木)に「ずぶ六」で調理提供された刺身盛り合わせ

病因物質　アニサキス

患者数 1名

備考　刺身盛り合わせにはシメサバ、イサキ、タイ、イカ、タチウオが提供されていた。

**★自然毒による食中毒★**

**■ニラと“有毒植物”スイセンを間違え「ニラ玉」にして食べる　70代女性が食中毒「見分けが難しかった」　県「においを確認して」4/24(水)12:16配信　NB長野放送　長野県上田市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a33fd4ed033471987f000c3c092011d3ea0903b0>

**ニラと間違えてスイセンで〝ニラ玉〟に…70代女性が食中毒　県内では過去4件発生　県が注意を呼びかけ【長野・上田市】　4/24(水) 12:08配信　abn長野朝日放送****長野県上田市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/54e16d333ab340b74ed3c1ba84ebf638c39fb8f0>

**ニラと間違えてスイセン食べる　上田市の７０代女性が食中毒　自宅の畑にスイセンとニラ　ちがいは「におい」気を付けて　4/24(水) 11:58配信　テレビ信州****長野県上田市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3b2954cf1c73b39c90c2960e7be6cfca1cf036be>

**ニラとスイセンを間違えて「ニラ玉」に…長野県上田市の70代女性が食中毒で入院　保健所が注意呼びかけ「見分け方は臭い」　4/23(火) 19:57配信　ＳＢＣ信越放送****長野県上田市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/23ce2a47bfb233aba0f6dcd828237a490978cffd>

**スイセンを「ニラ玉」にして食べる　70代女性が食中毒　畑で育てたニラと間違えて採る**

**4/23(火) 19:39配信　NBS長野放送****長野県上田市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7b9e69879bc2a34ade0f4cdc5782452ed6df3151>

**上田保健所管内で有毒植物「スイセン」による食中毒が発生しました　2024/4/23**

**長野県上田市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/240423press.html>

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/documents/ch240423.pdf>

　　本日、上田保健所管内で、有毒植物「スイセン」を食べたことによる食中毒が発生しました。

患者は、「スイセン」を食べた１名で、上田保健所が行った調査により、患者は「スイセン」を食用の「ニラ」と間違えて調理し、喫食していました。なお、患者は快方に向かっています。【事件の探知】

令和６年４月 23 日午前９時 40 分頃、上田市内の医療機関から「ニラと間違えて採取したスイセンを食べて胃腸炎症状を呈した患者１名を治療中である。」旨の通報が上田保健所にありました。

【上田保健所による調査結果概要】

○患者は４月 21 日に自宅敷地内にある畑に混在して生えていたニラとスイセンを採取し、4 月 22 日午後６時頃にニラ玉にして食べたところ、午後６時 30 分頃から吐気、嘔吐等の症状を呈しました。

○上田保健所で患者が採取した植物を確認したところ、ニラと有毒植物の「スイセン」が混在していました。

○患者の症状は、有毒植物の「スイセン」による症状と一致していました。

○患者を診察した医師から、食中毒の届出がありました。

○これらのことから、上田保健所は「スイセン」を原因とする食中毒と断定しました。

　担当保健所 上田保健所

患者関係

　発症日時　４月 22 日 午後６時 30 分頃から

患者症状　吐気、嘔吐、頭痛、膨満感、発熱など

患者所在地　上田市

患者数及び喫食者数

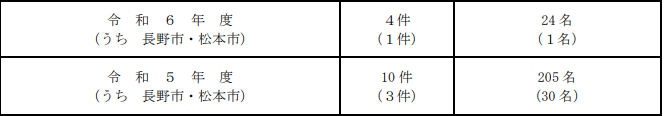
患者数／喫食者数：１名／１名（患者内訳）女性：１名（年齢：70 歳代）

入院患者数　１名

医療機関受診者数　１名（受診医療機関数：１か所）

原因食品　ニラ玉

病因物質　植物性自然毒（スイセン）

［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）

**■“釣ったフグを刺身に”食中毒で30代男性1人入院 石川・七尾市**

**4/21(日) 11:19配信　MRO北陸放送****石川県七尾市**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/789b54418363fa7155e48f3402417a4db1fd2696>

**発生した食中毒の概要　2024/4/19****石川県七尾市**

**動物性自然毒　ふぐ**

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

　発表日　2024/4/19

　発生日　2024/4/19

　患者数　1

　原因食品　4月19日に自身で調理したフグ刺身（推定）

　病因物質　動物性自然毒

　原因施設等　船上

**フグによる自家食中毒事故の発生について　2024/4/19　薬事衛生課　石川県七尾市**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://www.pref.ishikawa.lg.jp/kisya/r6-1/documents/0419_yakuji.pdf>

　１ 発生年月日　令和６年４月１９日（金）

２ 発生場所　七尾市内の港に停泊した船上

３ 発生の端緒

令和６年４月１９日（金）１６時ごろ、七尾市内の医療機関から「自ら調理したフグを喫食した男性が、息苦しさ等の症状を呈し緊急搬送された。フグによる食中毒と診断する。」旨、能登中部保健福祉センターへ連絡があった。

４ 調査内容

能登中部保健福祉センターの調査では、患者本人が、自ら釣ったフグを調理し、喫食したところ、約２時間で息苦しいといった症状を呈し、医療機関に救急搬送された。

診察した医師により、「フグ」による食中毒の疑いと診断された。

調査の結果、患者が自身で調理したフグを喫食していること、呼吸困難等の症状を呈していること、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、フグを原因とする食中毒と断定した。

５ 患 者　１名（ 男性１名：３０代）医療機関に入院中だが、回復傾向にある

６ 主な症状　息苦しさ等

７ 原因食品　フグの刺身（推定）

参考 食中毒発生状況

令和６年度(４月から本日まで本件を含む) ３件 患者 ９人(うち金沢市１件 ７人)

令和５年度同期 ０件 患者 ０人(うち金沢市０件 ０人)

令和５年度通年 １６件 患者 ９７３人(うち金沢市４件 １７人)

**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■**

**★ウイルスによる感染症★**

**■ノロウイルスによる感染性胃腸炎の発生　利用者と職員あわせて１２人が嘔吐や下痢＜岩手・盛岡市＞　4/19(金) 19:59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**

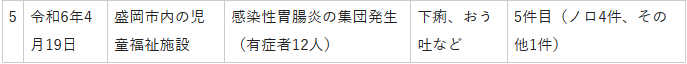
<https://news.yahoo.co.jp/articles/25fa4ec8014c945caf85bd011c31819699ea8f57>

**■令和6年度感染性胃腸炎の集団発生について　2024/4/19　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>





**★その他の感染症★**

**■重症熱性血小板減少症候群（ＳＦＴＳ）の患者発生について　2024/4/22　福岡県みやま市**

**重症熱性血小板減少症候群**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/221292.pdf>

　南筑後保健福祉環境事務所管内で、感染症法上４類感染症に分類される重症熱性血小板減少症候群（以下、「ＳＦＴＳ」という。）が疑われる患者が発生し、福岡県保健環境研究所で検体を検査したところ、令和６年４月１９日、感染が確認されました。

１ 患者の概要

（１）年代・性別等 ：６０歳代、女性（みやま市在住）

（２）症状 ：発熱、嘔吐、下痢、筋肉痛、倦怠感等

（３）その他：マダニによる刺し口確認あり

２ 経過

４月１５日 発熱

４月１７日 嘔吐、下痢、筋肉痛、倦怠感が出現

４月１８日 症状が改善しなかったため、Ａ医療機関を受診し、入院

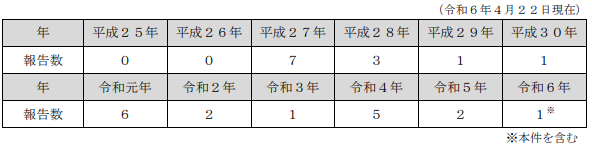
Ａ医療機関から南筑後保健福祉環境事務所にＳＦＴＳを疑う患者を診察した旨の連絡

４月１９日 県保健環境研究所にて遺伝子検査を実施し陽性確認

４月２２日 本人は入院継続中、症状回復傾向

３ 対応　南筑後保健福祉環境事務所が患者に対し健康調査、疫学調査を実施。

４ 発生状況



**★違反食品・回収等★**

**■「牛乳の味がいつもと違う」複数の子どもが腹痛・嘔吐の症状訴える 一部の小中学校で給食の牛乳を提供停止 仙台市　4/26(金) 10:03配信　tbc東北放送**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/26b59ea3fd71015231cd7ebd5375bc12f28db837>

**■人気うなぎ店が産地偽装の疑い　中国産を三河産と偽って提供　男性店主（49）と運営会社を書類送検　愛知　4/25(木) 12:19配信　CBCテレビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/50bdb07a32c54ca46b765d4d8baa21321539491a>

**■ふるさと納税返礼品で産地偽装　他県産を「鹿児島黒豚、黒毛和牛」と偽る　7年間で計563件、納入業者「仕入れ価格高騰で代替品に」　志布志市が公表、謝罪**

**4/23(火) 6:33配信　南日本新聞社**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/88804adf76fa3cf874453d770e376798e00bb8d6>

**■宮城・名取の産直で販売「タケノコおこわ」に傷み　市が返金対応**

**4/19(金) 16:11配信　河北新報**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6152da5d19045c9b5d05d1564794260659316aff>

**■オカムラ食品工業　製造する漬物「ねぶた音頭」の中国産・大根を『国産』と不適正表示　農林水産省が再発防止対策の実施などについて指示**

**4/19(金) 15:22配信　ＡＴＶ青森テレビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/dc3d58f43b44cbcb7f4887ad94903848e59d64ac>

**★その他関連ニュース★**

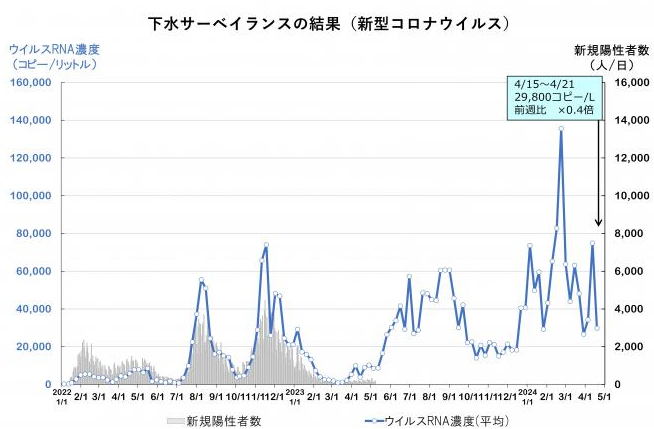
**■溶連菌感染症　感染拡大が続くのはなぜ？　毎年ピークは春から初夏と、冬…主な症状は発熱、頭痛、のどの痛み　4/24(水) 17:10配信　読売新聞（ヨミドクター）**

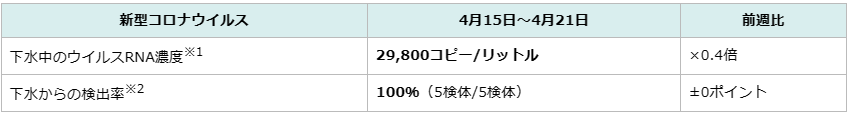
<https://news.yahoo.co.jp/articles/32a44c3d270962154733694c365d698b957f7ece>

**■下水サーベイランス　2024/4/23　北海道札幌市**

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

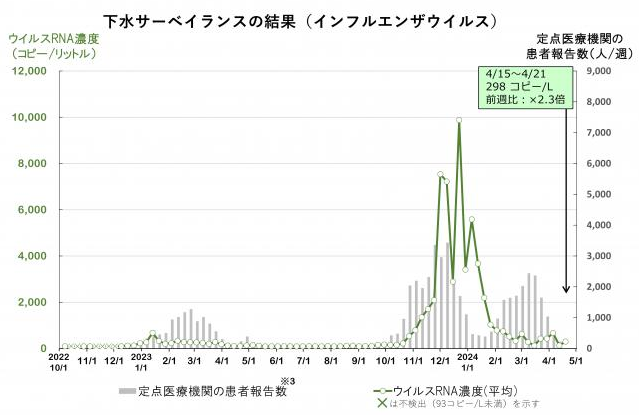
　新型コロナウイルス

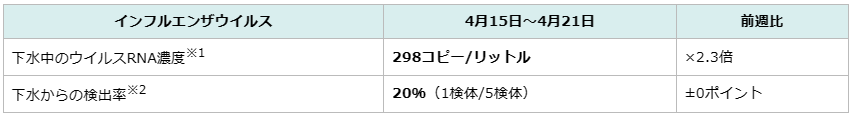




　　ウイルス濃度は前週から半減しましたが高い水準を継続しており、引き続き注意が必要です

　インフルエンザウイルス





　　ウイルス濃度は前週から増加しています。

※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。

**■【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3つ　4/23(火) 11:02配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/951e03794d1263a67febf5f91cc0f033cd623400>



ボイルバージョンもあります