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

**食科協かわら版　No.443　（2024年度No.18）**　 　2024/5/2

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**

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

**ひたち海浜公園のネモフィラ**

**見ごろだそうな**

**とっても混んでるそうな**

|  |  |
| --- | --- |
| **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** | **12-28** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

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

5月02日　 　 かわら版443号を発行・かわら版ニュース＆トピックス428号を発行

**5月7日のかわら版ニュース&トピックスはお休みいたします**

**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>

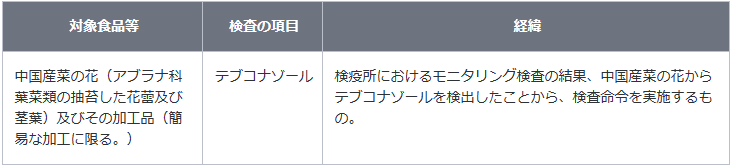
**★***Link***2022年3月31日　国立国際医療研究センター　COVIREGI-JPダッシュボード**

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>

**■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)

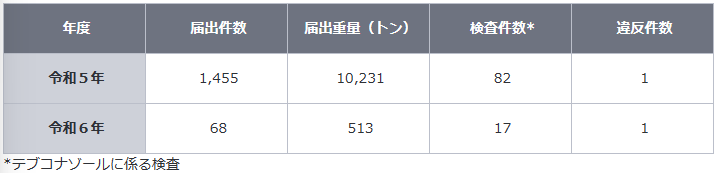
届出先：東京検疫所

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）



**■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（１３９０報）　2024/4/30**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_39893.html>

**■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>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.9 2024（2024.05.01）2024/5/1**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202409m.pdf>

**目次**

**【世界保健機関（WHO）】**

1. 世界保健機関（WHO）がコレラの新しい経口簡易ワクチンを事前承認

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 生鮮バジルに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella*Typhimurium）感染アウトブレイク（2024 年 4 月 17 日付初発情報）

2. アイスクリームに関連して複数州にわたり発生したリステリア（ *Listeria　monocytogenes*）感染アウトブレイク（2023 年 10 月 26 日付最終更新）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. 欧州公衆衛生微生物学研修プログラム（EUPHEM）開設 15 周年

**【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）

**【スコットランド食品基準庁（FSS）】**

1. スコットランド食品基準庁（FSS）および英国食品基準庁（FSA）が食品に関する報告書「Our Food 2022」を発表

**【オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）】**

1. 欧州連合サルモネラリファレンス検査機関（EURL-*Salmonella*）の 2023 年の精度管理試験：亜麻仁からのサルモネラ検出

**【ProMED-mail】**

1.コレラ、下痢、赤痢最新情報（14）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.9 2024（2024.05.01）　2024/5/1**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202409c.pdf>

**【EC】 食品汚染物質の最大基準値の改訂**

欧州委員会が、食品に含まれるカビ毒（T-2 及び HT-2、デオキシニバレノール）、3-モノクロロプロパンジオール（3-MCPD）及び 3-MCPD 脂肪酸エステル、過塩素酸塩の最大基準値について、委員会規則(EU) 2023/915 の改訂規則を発表した。

**＊ポイント：** T-2 及び HT-2 は A 型トリコテセン系のカビ毒で、EU ではこれまで穀類及び穀類製品について指示基準（indicative level）が設定されていました。指示基準とはその濃度を超える汚染が確認された場合に汚染の原因調査を実施し、汚染の防止又は低減措置を講じることを求めるものです。本改訂は、欧州食品安全機関（EFSA）が 2017年に実施したリスク評価の結果に基づき、指示基準よりも低い濃度で最大基準値が設定されています。

**【FDA】 化学物質が含まれている食品は安全か?**

米国食品医薬品局（FDA）が、食品に含まれる化学物質の安全性や暴露についての考え方を紹介。化学物質の存在だけで、その食品が食べても安全かどうかが決まるわけではないFDA をはじめとする世界中の科学者たちは、食品に含まれる化学物質の安全性を評価するために、化学物質そのものの安全性だけでなく、食品に含まれる化学物質の量や、ヒトが飲食する量を調べる。重要なのは量である。

**＊ポイント：** 食品に含まれる化学物質の考え方について、一般向けに簡潔にまとめられた非常に良い文章だと思います。ぜひご一読下さい。

**【FDA】 米国食品医薬品局の監視**

米国議会における FDA 長官 Robert M. Califf 氏による証言を公表した。現在 FDA が重視している食品安全と栄養に関する主な取組として、FDA が規制する製品についての関係機関（州や地方当局など）との情報共有の改善に向けた取組、消費者がより健康的な食品を選択できるようにするための包装前面表示システムの開発に向けた取組、ダイエタリーサプリメントの製品及び成分のリストをメーカーに要求する権限取得に向けた取組について述べた。また、カンナビジオール（CBD）製品の規制体制の構築に向けた取組についても言及した。

**＊ポイント：** 米国では、ダイエタリーサプリメントを規制する法律である DSHEA（Dietary Supplement Health and Education Act of 1994）の制定から 25 年が経過したことを契機に、数年前からダイエタリーサプリメントの関連制度の大幅な見直しや対策の強化が行われています。ダイエタリーサプリメントの監視における課題の一つが、市場に流通している製品や成分（素材）を FDA が把握できていないことです。そのためFDAが流通製品や新規の製品を把握できるようにするための権限強化に向けて取り組んでいる様子が伺えます。

**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　2024/5/1**

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**

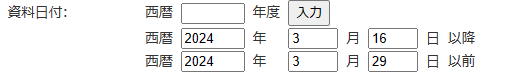
<https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html>

<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***千葉県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認及び「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」の持ち回り開催について　2024/4/29**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240429.html>

　　本日（4月29日（月曜日））、千葉県富里市の家きん農場において、家畜伝染病である高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認（今シーズン国内11例目）されました。

これを受け、農林水産省は、「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」を持ち回りで開催し、今後の対応方針について決定しました。

1.農場の概要

所在地：千葉県富里市

飼養状況：約6.3万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（4月28日（日曜日））、千葉県は、同県富里市の農場から、死亡羽数が増加している旨の通報を受けて、農場への立入検査を実施しました。

（2）同日、当該家きんについて鳥インフルエンザの簡易検査を実施したところ陽性であることが判明しました。

（3）本日（4月29日（月曜日））、当該家きんについて遺伝子検査を実施した結果、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜であることを確認しました。

**■***NEW***「令和6年度食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画」を策定しました　2024/4/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/240426.html>

　　農林水産省は、食品の安全性に関するリスク管理に不可欠なデータを得るため、農畜水産物、加工食品、飼料中の有害化学物質や有害微生物の実態調査等を実施しています。この度、「令和6年度食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画」を策定しました。

1.概要

・安全な食品の安定供給は、農林水産省の重要な任務の一つです。農林水産省は、食品の安全性に関するリスク管理の標準的な作業手順を記述した「農林水産省及び厚生労働省における食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書」を作成し、国際的に合意された枠組みに則って、リスク管理を実施しています。

・リスク管理には、リスク管理措置を講ずる必要性とその具体的内容を検討したり、既に講じているリスク管理措置の有効性を検証したりするために、データを得ることが不可欠です。そこで、サーベイランス及びモニタリングを優先的に実施すべき危害要因と食品群または飼料の組合せを明示した、5年間の有害化学物質、有害微生物のサーベイランス・モニタリング中期計画 （以下「中期計画」という。） をそれぞれ策定しています。

・今般、中期計画のほか、これまで実施したサーベイランス及びモニタリングの結果やリスク管理の進捗状況並びに消費者、生産者、食品事業者等の関係者及び関係府省の意見・情報等を考慮し、令和6年度に調査を行う危害要因、対象品目及び調査点数を明示した有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画を策定しました。

・詳細は、添付資料をご覧ください。

2.今後の対応

・年次計画に基づいて、有害化学物質については小麦・大麦中のデオキシニバレノール等のかび毒、玄米・葉菜類中のタリウム、農畜水産物中のPFAS(※)や、加工食品中のフラン及びフラン化合物の実態調査など延べ36件の調査を、有害微生物については家畜の生産段階における腸管出血性大腸菌、カンピロバクター属菌や、二枚貝中のノロウイルスの実態調査など延べ11件の調査を実施します。

(※)PFASのうち、PFOS、PFOA、PFNA及びPFHxSの4種類を対象に調査を実施予定

・各調査は実施要領、仕様書等を定め、必要に応じて、都道府県、事業者等の協力を得た上で民間分析機関、独立行政法人農林水産消費安全技術センターにおいて、調査分析を実施します。

・民間分析機関に調査分析を委託する場合には、順次、一般競争入札により委託先を選定しますので、農林水産省の調達情報をご確認ください。

・有害化学物質の調査結果は「サーベイランス・モニタリングの計画・実施及び結果の評価・公表に関するガイドライン」に基づいて公表を行います。また、有害微生物の調査結果についても、本ガイドラインを参考にして公表を行います。さらに、食品の安全性を向上させる措置の必要性やその具体的内容の検討、既に講じている食品の安全性を向上させる措置の有効性の検証・見直しに活用します。

3.用語の解説

・リスク管理：すべての関係者と協議しながら、リスク低減のための政策・措置について技術的な実行可能性、費用対効果などを検討し、適切な政策・措置の決定、実施、検証、見直しを行うこと。

・サーベイランス：問題の程度又は実態を知るための調査のことを指す。例えば、ある危害要因がどのような食品にどの程度含まれているのかを把握するための調査が該当する。調査の結果は、食品中の実態把握、摂取量の推定、基準値の検討、実施したリスク管理措置の有効性の検証等に活用する。

・モニタリング：矯正的措置をとる必要があるかどうかを決定するために、傾向を知るための調査のことを指す。例えば、飼料中に含まれる有害化学物質について、農林水産省が設定した飼料中の基準値を超過していないかを確認する一連の検査が該当する。調査の結果は、飼料の安全対策の確認に活用する。

4.別添資料

令和6年度食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画

別添資料　<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/attach/pdf/240426-1.pdf>

5.関連情報

・農林水産省及び厚生労働省における食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書

（平成17年8月25日公表）

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/sop/index.html>

・農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質及び有害微生物のリスト

　　有害化学物質（令和3年3月24日公表）

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/chemical_r3.html>

　　 有害微生物（令和4年2月25日公表）

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/microbio_r4.html>

・食品の安全性に関する有害化学物質のサーベイランス・モニタリング中期計画（令和3年度～令和7年度）

（令和3年3月24日公表）

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/survei/middle_chem_r3.html>

・食品の安全性に関する有害微生物のサーベイランス・モニタリング中期計画（令和4年度～令和8年度）

（令和4年2月25日公表）

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/survei/middle_microbio_r4.html>

・食品の安全性に関するリスク管理検討会

<https://www.maff.go.jp/j/study/risk_kanri/index.html>

・「サーベイランス・モニタリングの計画・実施及び結果の評価・公表に関するガイドライン」の概要

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/survei/index.html>

お問合せ先

消費・安全局食品安全政策課　担当者：漆山、勝田、桑原

代表：03-3502-8111（内線4459）　ダイヤルイン：03-3502-7674

**■***NEW***香港向け家きん由来製品の輸出再開について（広島県）　2024/4/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240426.html>

　本日より、我が国の家きん由来製品の最大の輸出先である香港向けについて、広島県からの輸出が再開されましたのでお知らせします。

概要

令和5年11月25日に高病原性鳥インフルエンザの今シーズン国内一例目が佐賀県で確認されて以降、輸出相手国・地域との間で地域主義の適用について協議を行い、主な輸出先である香港シンガポール、米国、ベトナム、マカオ当局からは、非発生県からの家きん由来製品の輸出継続が認められています。

これまで、発生県からの輸出再開について協議を行ってきたところ、今般、香港当局との間で高病原性鳥インフルエンザに関する清浄性が認められた広島県からの家きん由来製品の輸出再開について合意しました。

これにより、本日から、動物検疫所において香港向けの輸出に必要な輸出検疫証明書の交付を再開しました。

また、今回の協議により、香港向け輸出については、防疫措置完了から28日が経過した日（令和6年4月17日）に遡って、同日以降に生産・処理された家きん由来製品の輸出が認められたため、「同日以降に生産・処理された家きん由来製品」について、輸出検疫証明書の交付が可能です。

なお、同県からの米国、ベトナム及びマカオ向けの家きん由来製品の輸出は再開済みです。

＜2023年の輸出額＞

鶏肉の総輸出額：26億円

（うち、香港：22億円）

鶏卵の総輸出額：70億円

（うち、香港：67億円）

出典：財務省「貿易統計」

＜これまでの経過＞

令和6年3月12日：広島県において高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜を確認（広島県からの家きん由来製品の輸出が一時停止）

令和6年4月17日：広島県が、防疫措置完了から続発なく28日経過したため再度清浄エリアとなる

参考

各国の家きん由来製品の輸出停止状況については、以下のページよりご確認いただけます。

URL： <https://www.maff.go.jp/aqs/topix/exkakin_teishi.html>

**■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

**■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>

**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***景品表示法に基づく法的措置件数の推移及び措置事件の概要の公表(令和6年3月31日現在　)　2024/4/30**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/024740/>

　　令和6年3月31日までの国及び都道府県等の景品表示法に基づく法的措置件数の推移及び措置事件の概要を公表します。

**■***NEW***新井消費者庁長官記者会見要旨　2024/4/26**

**(2024年4月18日(木) 14:00～14:31 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)**

<https://www.caa.go.jp/notice/statement/arai/037676.html>

**■***NEW***エステー株式会社に対する景品表示法に基づく措置命令について　2024/4/26**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/037589/>

　　消費者庁は、令和6年4月25日、エステー株式会社に対し、同社が供給する「MoriLabo ナイトケア花粉バリアポット」と称する商品、「MoriLabo 花粉バリアスティック」と称する商品、「MoriLabo 花粉バリアシール」と称する商品及び「MoriLabo 花粉バリアスプレー」と称する商品に係る表示について、それぞれ、景品表示法に違反する行為(同法第5条第1号(優良誤認)に該当)が認められたことから、同法第7条第1項の規定に基づき、措置命令を行いました。

公表資料

エステー株式会社に対する景品表示法に基づく措置命令について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms204_240426_01.pdf>

別紙1

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms204_240426_02.pdf>

別紙2及び別紙3

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms204_240426_03.pdf>

別紙4及び別紙5

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms204_240426_04.pdf>

別紙6及び別紙7

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms204_240426_05.pdf>

別紙8及び別紙9

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms204_240426_06.pdf>

別紙10ないし別紙13

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms204_240426_07.pdf>

参考1及び参考2

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms204_240426_08.pdf>

別添

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms204_240426_09.pdf>

**■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>

**■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>

**■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)

**■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>

**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**

**★明治製薬「熟成香酢」 - 返金／回収　当該商品に原料として使用している「紅麹粉末」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　2024/5/2**

**★ローソン「えび&サーモン（チリソース）生春巻4巻、牛焼肉&ボロネーゼトルティーヤ4巻」 - 返金／回収　アレルゲン「えび、さけ」「小麦、卵、大豆、牛肉、りんご」の表示欠落　2024/5/1**

**★木更津魚市場「ボイルたこお造り」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.5.29、正：24.4.29）　2024/5/1**

**★藤フード「かしわ餅こしあん」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：24.05.27、正：24.04.27）　2024/5/1**

**★菊水「知床ざるそば2人前」 - 返金／回収　一部商品において包装の破損が確認されたため、カビ等が増殖する可能性　2024/5/1**

**★レーマン「軽井沢倶楽部　麦チョコビター」 - 交換／回収　金属小片（1ミリ以下）の混入の恐れがあるため　2024/5/1**

**★藤商「桜えびの塩ラーメン」 - 返金／回収　アレルゲン「乳」の表示欠落　2024/5/1**

**★北村物産株式会社「吟選伊勢志摩産芽ひじき」 - 交換／回収　量目表示の欠落（賞味期限日のみ印字）　2024/5/1**

**★千秋農産加工「マッシュルーム」 - 返金／回収　基準値を超えるプロシミドンを検出　2024/5/1**

**★クリエイティブ「熊本ジャージーバターサンド」 - 返金／回収　アレルゲン「乳、小麦、卵、大豆」の表示欠落　2024/5/1**

**★出雲たかはし「こだわり冷し中華（醤油、胡麻）」 - 交換／回収　異物混入（シリコン製ゴム製品の一部）が確認されたため　2024/4/30**

**★神戸物産「マイカップDEヌードル（カレー、チキン、ビーフ）」 - 返金／回収　アレルゲン「卵、乳成分」の表示欠落　2024/4/30**

**★おてんとさん「シュークリーム（カスタード）」 - 返金／回収　基準を超過したものが確認されたため　2024/4/30**

**★ホテイフーズコーポレーション「マッシュルームスライス」 - 返金／回収　残留農薬基準値を超過した原料マッシュルームを使用　2024/4/30**

**★野本英樹「シフォンケーキ」（イオンモール倉敷で販売） - 返金／回収　カビが発生していることが判明　2024/4/30**

**★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**

**★ネクストアップル「りんご農家の成田りんごジューストキ」 - 返金／回収　同一ロットにカビが発生したため　2024/4/26**

**★マツモト（北山店）「明石産いかなごくぎ煮」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.8.9、正：24.6.9）　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**

**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★**

**■【茅ヶ崎市】4月16日 茅ヶ崎市内飲食店にてカンピロバクター食中毒が発生**

**2024.04.27　湘南人　神奈川県茅ヶ崎市**

**カンピロバクター**

<https://shonanjin.com/news/campylobacter-food-poisoning-occurred-at-a-restaurant-in-chigasaki-city/>

**食中毒の発生について　2024/4/26　神奈川県茅ヶ崎市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.chigasaki.kanagawa.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/058/153/20240426.pdf>

市民から「４月１６日に、飲食店を２人で利用したところ、２人が下痢、発熱等の症状を呈した。」旨の連絡が４月２２日に茅ヶ崎市保健所にありました。

当所で調査を行ったところ、患者の共通の食事が当該施設で提供された食事だけであること、患者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、潜伏期間がカンピロバクターによる食中毒症状と一致すること、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、本日、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と決定しました。

１ 摂食者数　２人（男性：２人 女性：０人） （調査中）

２ 患 者 数　２人（男性：２人 女性：０人） （調査中）

※全員快方に向かっていると聞いております。

３ 入院者数　０人

４ 主な症状　下痢、発熱等

５ 原因施設

名 称　やきとり チキチキ

業 種　飲食店営業（飲食店）

所在地 茅ヶ崎市

６ 原因食品　当該施設で提供された食事 （調査中）

【４月１６日に提供された主なメニュー】

低温調理レバー・ハツ、鶏串（レバー、ハツ、ハツモト、もも、砂肝、ナンコツ）、豚巻き串（しそ巻、ぴーまんちーず巻）、お通し（棒つくね）等

７ 病因物質　カンピロバクター（調査中）

８ 措 置　当該施設に対して、４月２６日（金）から 営業禁止

**■食中毒の発生　2024/4/26　京都府京都市**

**カンピロバクター**<https://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/cmsfiles/contents/0000110/110109/20240426houdou.pdf>

　令和６年４月１６日（火）、市民から京都市保健所に、「４月９日（火）に８人で京都市内の飲食店を利用したところ３人が下痢、腹痛、発熱等の症状を訴えている。」との届出がありました。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１６日（火）、市民からの届出により探知。

・調査により、４月９日（火）に当該施設を利用した１グループ８人のうち３人が下痢、腹痛、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 ８人 （内訳）女性８人
2. 発症者数 ３人 （内訳）女性３人
3. 死者・入院者 ０人
4. 発症日時 ４月１２日（金）３時～２３時５０分
5. 主な症状 下痢、腹痛、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　串ダイニング 遊醍醐店

（４） 業 種　飲食店営業４ 原因食品　４月９日（火）に当該施設で提供された食事

【主なメニュー】梅づくし※、焼鳥、串揚げ等　※炙った鶏肉を細切りし、梅肉と和えたもの。

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

７ 行政処分　４月２６日（金）から４月２８日（日）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

**■1.飲食店営業施設等に対する不利益処分　2024/4/26　千代田区**

**カンピロバクター**

<https://www.city.chiyoda.lg.jp/koho/kurashi/shokuhin/kanshi/ihansha.html>

　公表年月日　令和6年4月26日

施設の名称および所在地

名称：炭火串焼ヒヨク之トリ 水道橋店

所在地：東京都千代田区

業種　飲食店営業

処分等の対象となった違反食品等　ささみ串を含む串焼き料理

処分を行った理由　食中毒の発生

処分の内容　営業停止命令（令和6年4月26日から5月2日までの7日間）

処分等を行った措置状況

十分加熱して喫食するよう伝票に記載がある鶏肉を加熱不十分な状態で提供していました。発症者のふん便から、カンピロバクター・ジェジュニが検出されています。

**■ステーキ宮で食中毒　男女2人が腹痛や下痢　60代女性が一時入院　茨城・石岡**

**4/26(金) 20:15配信　茨城新聞クロスアイ****茨城県石岡市**

**腸管出血性大腸菌O157**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/57d2eff6d62ccf95bc2e3759ead574f294589683>

**食中毒発生概況について　令和６年４月２６日（金）保健医療部生活衛生課食の安全対策室**

**茨城県石岡市**

**腸管出血性大腸菌O157**

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/documents/20240426gaikyo.pdf>

　１ 探知

令和６年４月1５日（月）及び1９日（金）に、土浦保健所管内の医療機関から保健所あてに「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に基づく腸管出血性大腸菌感染症発生届が提出された。

２ 事件の概況

土浦保健所の調査によると、令和６年４月５日（金）又は6日（土）に石岡市内の「ステーキ宮 石岡店」を利用した２グループ８名のうち２名が腹痛、下痢、血便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で提供された食事に限られること、患者の症状及び潜伏期間が腸管出血性大腸菌によるものと一致したこと、医療機関から食中毒患者届出票が提出されたこと等から、土浦保健所は本日、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。

患者のうち 1 名は入院していたが、現在は退院し、いずれも快方に向かっている。

３ 原因施設

屋 号 ： ステーキ宮 石岡店

所在地 ： 石岡市

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）に提供された食事

てっぱんステーキ、付け合わせ（にんじん、コーン、ブロッコリー）等

５ 病因物質　腸管出血性大腸菌O157

６ 発生日時　令和６年４月７日（日） 午後０時頃（初発）

７ 摂食者数　８名（男性６名 10 歳未満～６0 歳代、女性２名 ３0 歳代～６0 歳代）

８ 患者数　２名（男性１名 ２０歳代、女性１名 ６０歳代）

９ 主症状　腹痛、下痢、血便 等

１０ 検査状況

拭き取り：７検体（施設、器具）

食 材：３検体（調理前の食肉：参考品）

検 便：２０検体（調理従事者：20検体）

患者便由来の遺伝子検査：２検体

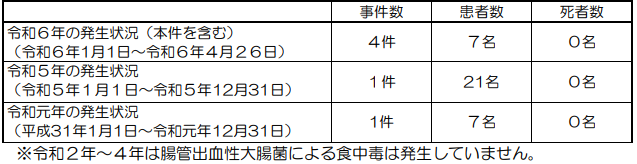
結 果：県衛生研究所が検査した結果、患者便２検体から検出された腸管出血性大腸菌O157の遺伝子型が一致した。

１１ その他　行政処分（土浦保健所）

営業種別：飲食店営業

食品衛生法に基づく営業禁止：令和６年 4 月 26 日（金）から再発防止対策が講じられるまでの期間

なお、当該施設は４月２０日（土）から自主休業している。

【参考】茨城県内（水戸市を含む）の腸管出血性大腸菌による食中毒発生状況

**■36人が食中毒…埼玉県警5カ所の留置施設、提供の弁当食べた被留置人が腹痛訴え　県、業者を営業停止処分　4/27(土) 8:10配信　埼玉新聞　埼玉県春日部市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/363286c1391a6fed8e8e6b74578358255ee3399a>

**埼玉の留置場で食中毒、弁当食べた３６人が下痢や腹痛…仕出し業者に営業停止処分**

**4/26(金) 19:12配信　読売新聞オンライン****埼玉県春日部市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2da55dd3378eeef6d32c6ad087ba8014577f3189>

**食中毒を発生させた施設の行政処分を行いました　2024年4月26日16時**

**埼玉県春日部市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/news/page/news2024042601.html>

<https://www.pref.saitama.lg.jp/documents/253207/20240430.pdf>

1 行政処分の内容

春日部保健所は、食中毒を発生させた(1)の営業者に対して、(2)の営業施設での営業停止の行政処分を本日行った。

(1) 営業者

(2) 営業施設 埼玉県春日部市

(3) 営業の種類 そうざい製造業

(4) 違反内容 食品衛生法第6条違反

令和6年4月16日(火)に上記営業施設において調理提供された弁当を喫食した324名中36名に対して、下痢、腹痛を主症状とするウエルシュ菌による健康被害を生じさせた。

(5) 処分内容 食品衛生法に基づく営業停止命令

ア 処分年月日 令和6年4月26日(金)

イ 期間 令和6年4月26日(金)から令和6年4月28日(日)まで3日間

(6) 病因物質 ウエルシュ菌

2 指導内容

春日部保健所は営業者に対して、食中毒の再発防止を目的に、営業停止期間中、施設の消毒を指導するとともに調理従事者への衛生教育等を行う。

3 食中毒事件の概要

(1) 探知

令和6年4月17日（水）正午頃、埼玉県警察本部から、「4月16日（火）夜から県内複数の留置施設において複数の体調不良者が発生している。」との通報が入り、春日部保健所が調査を開始した。

(2) 調査結果（ 発表日現在 ）

ア 患者の発生状況等

(ア) 喫食者 324名

(イ) 患者　36名 （ 男性32名、女性4名 　10歳代から70歳代 ）

全員、快方に向かっている。

(ウ) 喫食日時 　令和6年4月16日（火）12時頃

(エ) 初発日時 令和6年4月16日（火）18時

(オ) 主な症状　 下痢、腹痛

(カ) 検査結果　 患者4名の便からウエルシュ菌が検出された

(キ) 喫食メニュー

ヒレカツ、合鴨の鶏ちゃん風、ニョッキの五平餅風、だんご（大福、白あん）、白米

イ 上記製造施設を食中毒の原因施設と断定した理由

(ア) 患者4名の便からウエルシュ菌が検出されたこと。

(イ) 患者の主症状及び潜伏期間が、ウエルシュ菌によるものと一致したこと。

(ウ) 患者の共通食が、原因施設で提供された弁当に限定されること。

**■食中毒発生概況について　令和６年４月２５日（木）　保健医療部生活衛生課食の安全対策室　茨城県神栖市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/documents/20240425gaikyo-2.pdf>

　１ 探知

令和６年４月1９日（金）午後４時４５分ごろ、神栖市内在住の方から潮来保健所へ「4月17日（木）に神栖市内のこども食堂を利用したところ、翌日朝から腹痛、下痢などの食中毒様症状を呈しているものが複数名いる。」との連絡があった。

２ 事件の概況

施設を管轄する潮来保健所の調査によると、神栖市内の飲食店が月に1回開催する「太平こども食堂」を令和６年４月１７日（水）夕方に利用した方のうち、連絡の取れた３グループ１１名中７名が４月１８日午前３時頃から腹痛、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で提供された食事に限られること、患者3名の患者便からウェルシュ菌が検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がウェルシュ菌によるものと一致したこと等から、潮来保健所は本日、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、患者らはいずれも軽症で回復しており、医療機関を受診したものはいない。

３ 原因施設

屋 号：太平らーめん

所 在 地：神栖市

業 種：飲食店営業４ 原因となった食事　４月１７日（水）の夕食に提供された食事

からあげ、ナポリタン、マカロニサラダ、白ご飯、エビフライ、クラムチャウダー、ぶどう、アイスクリーム

５ 病因物質　ウェルシュ菌

６ 発生日時　令和６年４月１８日（木） 午前３時頃（初発）

７ 摂食者数　１１名（男性４名 10 歳未満～３０歳代、女性７名 10 歳未満～３0 歳代）

８ 患者数　７名（男性２名 10 歳未満～３０歳代、女性５名 10 歳未満～30 歳代）

９ 主症状　腹痛、下痢 等

１０ 検査状況

拭き取り：６検体（施設、器具）

検 便：１０検体（患者：６検体、無症状者：1検体、調理従事者：３検体）

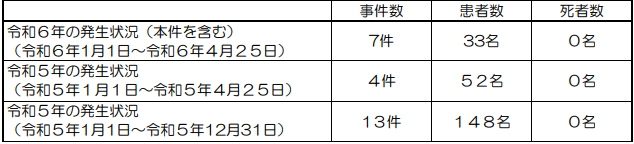
結 果：県衛生研究所が検査した結果、患者便３検体からウェルシュ菌が検出された。

１１ その他 行政処分（潮来保健所）

営業種別：飲食店営業

食品衛生法に基づく営業禁止：令和６年４月２５日（木）から再発防止対策が講じられるまでの期間

なお、当該施設は４月２０日（土）から自主休業している。

　【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）

**★ウイルスによる食中毒★**

**■ノロウイルス 8人に食中毒の症状 飲食店を3日間の営業停止に＜宮城・大崎市＞**

**4/29(月) 16:24配信　ミヤギテレビ****宮城県大崎市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ffc74cf1acf461fed3703bef891529d3d59a7a26>

**食中毒の発生について　2024/4/29　食と暮らしの安全推進課　宮城県大崎市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.miyagi.jp/documents/52006/20240429press.pdf>

　［事件の概要］

令和６年４月２６日（金）午後３時頃、患者から、「飲食店を利用した同一グループ中７人が嘔吐・下痢・発熱の症状を呈している。」旨、大崎保健所に通報があった。

同保健所が調査したところ、４月２１日（日）正午頃に、大崎市内の「旬菜酒楽かぐら」で提供された食事を喫食した１グループの１９人のうち、８人が嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈していたことが判明した。

同保健所は、患者に共通する食事が、４月２１日（日）に上記施設において提供された食事に限られていること、患者の症状及び潜伏時間が一致していること、患者便及び調理従事者便からノロウイルスＧⅡが検出されたこと、医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、上記施設において提供された食事を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者は全員快方に向かっている。

患 者 関 係

　　発 症 日 時　４月２２日（月）午前６時頃

主 な 症 状　嘔吐、下痢、発熱等

患 者 数　８名（女性８名 ５０代～７０代）

受 診 者 数　３名

入 院 者 数　なし

診療医療機関　大崎市内の医療機関

原 因 食 品　原因施設で提供された食事

病 因 物 質　ノロウイルスGⅡ

原 因 施 設

所在地 ：大崎市

屋 号 ：旬菜酒楽かぐら

業 種 ：飲食店営業

措 置　４月２９日（月）から５月１日（水）まで飲食店営業停止３日間

担当保健所　大崎保健所

※喫食メニュー

ご飯、刺身（マグロ、カツオ、ホタテ、ブリ）、つま（わかめ、大根、大葉）、天ぷら（タラの芽、カボチャ、ナス、エビ）、青菜のお浸し、お新香（カブ、キュウリ、タクアン）、なめこと豆腐の味噌汁、お茶、コーヒー

(参考）宮城県における食中毒の発生状況[本件含まず。（ ）内は、仙台市分を再掲]

**■京都で仕出し弁当食べた7人が食中毒、ノロウイルス検出　昼食に鶏ステーキやオムレツ**

**4/28(日) 19:32配信　京都新聞****京都府舞鶴市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ed45c3bd681a673618ae793acfa1e2886e4c00f1>

**食中毒の発生について　2024/4/28　京都府舞鶴市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/r62shokuchudoku.html>

　中丹東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、舞鶴市内の飲食店が提供した仕出し弁当を原因とする食中毒と断定しました。

令和6年4月28日（日曜）、中丹東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26日（金曜）午前10時頃、中丹東保健所に対し、舞鶴市内の事業所から「舞鶴市内の飲食店から提供された仕出し弁当のみを共通食とする複数の職員が嘔気・嘔吐・発熱等を発症している。」と連絡があった。

調査結果（4月28日（日曜）午後4時現在）

(1)初発日時：4月25日（木曜）午後6時頃

(2)有症者：2グループ9名中7名（32歳～56歳）

2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：嘔気、下痢、発熱

(4)病因物質：ノロウイルスGI

(5)原因食事：4月24日（水曜）に当該飲食店が昼食として提供した仕出し弁当

主なメニュー：サラダ、煮物、鶏のステーキ、オムレツ、ごはん等

原因施設

(1)屋号：清蓮亭

(2)所在地：京都府舞鶴市

(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4月24日に提供した仕出し弁当のみである。

(2)有症者の発症状況が類似しており、有症者6名及び原因施設の調理従事者1名の便からノロウイルスGIが検出された（中丹西保健所で検査を実施）。

(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。

中丹東保健所の対応

(1)原因施設の立入調査(4月26日（金曜）)

（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28日（日曜）から4月30日（火曜）までの3日間）

**■施設に対する行政処分等の情報　2024/4/27　大阪府松原市**

**ノロウイルス**

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

　公表年月日：令和６年４月27日

業種：飲食店営業

施設名称：柳寿し

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：ノロウイルス

原因食品：寿司

患者数：11名

**■天神華都飯店で食中毒「シジミの醤油漬け」でノロウイルスに**

**4/27(土) 17:03配信　RKB毎日放送　福岡県福岡市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ca9f2a99564f57f5fdd5734ed33ecc299feb00df>

**シジミしょうゆ漬けで食中毒　店を営業停止　ノロウイルス原因と断定**

**4/27(土) 13:41配信　FBS福岡放送****福岡県福岡市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/812a80ee5303a8db3e0cc05e303511b2a93d1bbf>

**食中毒の発生について（令和６年４月 27 日（土）午後１時現在）**

**中央区保健福祉センター衛生課　福岡県福岡市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/2785/1/240427_shokutyuudokunohasseinituite.pdf?20240427132918>

１ 探知

令和６年４月 22 日（月）午前８時 45 分頃、福岡市博多区内の事業者から博多区保健福祉センター（博多保健所）に、４月 19 日（金）に職場の同僚で中央区内の飲食店を利用したところ、複数名が発熱、下痢等の症状を呈していると連絡があった。

２ 概要

令和６年４月17日（水）及び４月19日（金）に福岡市中央区内の飲食店が提供した「シジミの醤油漬け」を喫食した86名のうち38名が、４月18日（木）午前５時頃から下痢、発熱等の食中毒様症状を呈し、うち９名が医療機関を受診した。

調査の結果、中央区保健福祉センター（中央保健所）は、当該施設が提供した「シジミの醤油漬け」が原因のノロウイルス食中毒と断定し、４月27日（土）午後１時から１日間の営業停止処分とした。

なお、当該施設は４月22日（月）から自主休業している。

３ 症状　下痢、発熱、吐き気等

４ 摂食者数　27 グループ 86 名

５ 有症者数（判明分）　14 グループ 38 名



６ 検査（福岡市保健環境研究所で実施）

（１）有症者便 ：９検体…９検体からノロウイルス検出

（２）従業員便 ：９検体…７検体からノロウイルス検出

※ノロウイルスが検出された従業員７名はいずれも「シジミの醤油漬け」を喫食している。

（３）施設ふきとり：５検体…食中毒菌（黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター）全て陰性

７ 原因施設

（１）営業所所在地 福岡県福岡市

（３）屋 号　華都飯店（シャトーハンテン）

（４）営業の種類　飲食店営業

８ 原因食品　シジミの醤油漬け

９ 原因施設に対する指導事項

（１）二枚貝は中心温度 85～90℃で 90 秒以上加熱すること。

（２）調理器具の洗浄・消毒を徹底すること。

（３）手洗いを徹底すること。

10 措置処分

中央保健所は、以下の理由により当該施設が提供した「シジミの醤油漬け」が原因のノロウイルス食中毒と断定し、４月 27 日（土）午後１時から４月 28 日（日）午後１時までの１日間（24 時間）の営業停止処分とした。

（１）有症者 38 名の共通食は、４月 17 日（水）及び４月 19 日（金）に当該施設が提供し　　　た「シジミの醤油漬け」のみであること。

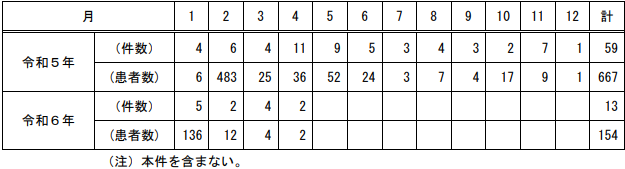
（２）有症者９名の便及び「シジミの醤油漬け」を喫食した従業員７名の便から、ノロウイルスが検出されたこと。

（３）「シジミの醤油漬け」の調理工程において、シジミの加熱が不十分であったこと。

（４）症状及び潜伏期間がノロウイルスによる食中毒と一致すること。

（５）疫学調査の結果、感染症が疑われる事象がないこと。

〈参考〉福岡市における令和５年及び令和６年食中毒発生状況



**■会津坂下町の会社の２つの飲食店で食中毒 ２３人が症状訴える**

**04月26日　20時59分　NHK NEWS WEB　福島県会津若松市**

**ノロウイルス**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/fukushima/20240426/6050026032.html>

**会津坂下の店舗についてはかわら版442に掲載済み**

**【会津若松市で15人が症状を訴える】会津保健所がノロウイルスによる食中毒と断定**

**4/26(金) 19:12配信　福島中央テレビ****福島県会津若松市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/dc6c20b51172fae96791e12bb97b56b128a5dea3>

**食中毒等に関する行政処分等　2024/4/26****福島県会津若松市**

**ノロウイルス**

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

【公表日：令和６年４月２６日】

施設の名称 有希の茶屋

施設所在地等 会津若松市

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１８日から４月１９日の間に調理・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２６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２６日

**ノロウイルスによる食中毒の発生について　2024/4/26　福島県会津若松市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/uploaded/attachment/629233.pdf>

　　令和６年４月２５日、会津保健所は、下記施設の利用者から「食中毒発生の報道のあった飲食店　※の系列店を令和６年４月１８日に職場のグループ１３名で利用したところ、９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１５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　有希の茶屋

所 在 地　会津若松市中

営業の許可　飲食店営業（一般食堂）

２ 原因食品　４月１８日（木）から１９日（金）の間に提供された食事

【主なメニュー】　餃子、エビフライ、豚かつ、肉団子、サラダ、フライドポテト、枝豆

３ 病因物質　ノロウイルス

４ 発症日時　４月１９日１２時００分頃 ～ ４月２１日１０時３０分頃

５ 患 者 数　１５名【男性１３名（２０～６０歳代）、女性２名（２０～５０歳代）】

うち５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　営業停止 令和６年４月２６日から４月２８日まで（３日間）

※営業者は、令和６年４月２４日夜から営業を自粛しています。

８ 調査機関　会津保健所、衛生研究所

９ そ の 他　上記※の食中毒事案の報道発表資料は別添のとおりです。

【食中毒の発生件数及び患者数】

本 年 現 在 ２３件 １７７名（うちノロウイルス ； ４件 ４４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）

**★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　2024/5/1　江戸川区**

**アニサキス**

<https://www.city.edogawa.tokyo.jp/documents/8048/kouhyou.pdf>

　公表年月日　令和６年５月１日

施設の業種　飲食店営業

施設の名称　ｉｏｒｉ さ藤

施設所在地　東京都江戸川区

適用した条項　食品衛生法第６条違反による、同法第 60 条第１項の適用

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　営業の一部停止（１日間）

＜一部停止となる営業の内容＞　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　令和６年４月 18 日に当該施設が調理提供した刺身

食中毒の病因物質　アニサキス

備考　患者数 １名

**■スーパーで購入「イナダ刺身」食べ…アニサキス食中毒　30代男性が激しい胃の痛み、じんましん　特徴・症状・予防法は？　4/30(火) 15:56配信　NBS長野放送****長野県長野市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/121293631d4abd455bd1a0f4327bc7375c987ae1>

**市内スーパーでアニサキスによる食中毒が発生しました　2024/4/30　長野県長野市**

**アニサキス**

<https://www.city.nagano.nagano.jp/documents/15967/0430-2-1.pdf>

　　長野市内スーパーの魚介類販売業施設で販売された刺身により、アニサキスを原因とした食中毒が発生しました。患者は１名で現在は快復しています。

【事件の探知】

令和６年４月 29 日（月）午後４時頃、市内医療機関から「本日、腹痛で受診した患者１名からアニサキスを摘出した」旨の連絡がありました。

【調査結果概要】

○４月 28 日（日）午後４時 45 分頃、市内スーパーでイナダ刺身１パックを購入し、同日午後６時から７時頃にかけて家族２名で食べたところ、１名が午後 10 時頃から腹痛を呈しました。

〇患者が医療機関を受診したところ、胃からアニサキスが摘出されました。

○患者が、発症３日以内に喫食した生魚は、このスーパーで販売されたイナダ刺身のみで、この刺身は流通・調理工程で冷凍処理されていませんでした。

〇患者の症状は、アニサキスによるものと一致していました。

○患者を診察した医師から、アニサキスを原因とする食中毒の届出がありました。

○以上から、スーパー（魚介類販売業）で販売されたイナダ刺身による「アニサキス」を原因とする食中毒と断定しました。

患者関係

　　発症日時　令和６年４月 28 日（日）午後 10 時頃

患者症状　腹痛、蕁麻疹

発生場所　長野市

発症者数及び喫食者数　発症者数／喫食者数 １名／２名（患者）男性１名 30 歳代

受診医療機関数　１か所

病因物質　アニサキス

原因食品　イナダ刺身

原因施設

施設名　デリシア七瀬店

営業所所在地　長野市

営業許可業種　魚介類販売業

措置　行政指導

**■食中毒発生概況について　令和６年４月 2３日（火）保健医療部生活衛生課食の安全対策室　茨城県大洗町**

**アニサキス**

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/documents/20240423gaikyo.pdf>

　１ 探知

　　令和６年４月１９日（金）午前１１時４５分頃、川崎市健康福祉局から県生活衛生課に「東京都が探知した食中毒を疑う事例で川崎市内在住の患者調査を実施したところ、茨城県内の飲食店を利用していることが判明した。なお、患者は医療機関において内視鏡検査によりアニサキス虫体を摘出されている」旨の連絡があった。

　２ 事件の概況

　　川崎市の調査によると、４月１５日（月）午後０時３０頃に、大洗町内の飲食店「（有）日野治旅館」を利用した１グループ２名のうち１名が４月１５日（月）午後４時頃から腹痛等の食中毒様症状を呈し、医療機関を受診していることが判明した。

施設を管轄する中央保健所の調査の結果、患者の胃からアニサキス虫体が摘出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がアニサキス症によるものと一致したこと、医療機関から食中毒患者等届出票が提出されたことから、中央保健所は本日、当該施設が提供したいわしの刺身を原因とする食中毒と断定した。なお、患者はすでに軽快している。

　３ 原因施設

　　屋 号：（有）日野治旅館

所在地：大洗町

業 種：飲食店営業４ 原因となった食事　4月15日(月)の昼に提供したいわしの刺身

　５ 原因物質　アニサキス

６ 発生日時　令和６年４月１５日（月）午後４時頃（初発）

７ 摂食者数　１名（男性１名 ４0 歳代）

８ 患者数　１名（男性１名 ４0 歳代）

９ 主症状　腹痛、吐気、胸やけ

１０ 検査状況　医療機関での内視鏡検査でアニサキス虫体を摘出した。

１１ その他　当該施設では、保健所の指導事項に対して速やかな改善が確認できたことから、行政処分は行っておりません。

**★自然毒による食中毒★**

**■ベジタリアン料理店の食中毒、死者4人に／台湾・台北**

**4/29(月) 12:36配信　中央社フォーカス台湾　台湾台北市**

**ボンクレキン酸**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/bc4a575bcd4b54c8e8fb87baeed39b4d9e0f8b9d>

**ベジタリアン料理店の食中毒 重症患者1人が死亡 死者3人に／台湾**

**4/27(土) 19:14配信　中央社フォーカス台湾　台湾台北市**

**ボンクレキン酸**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/216aaf8c5fb051a3389ef56108274f6810e40bd1>

**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■**

**★ウイルスによる感染症★**

**■**

**★その他の感染症★**

**■体調不良600人超の給食牛乳、原因菌見つからず　森永乳業が調査**

**4/30(火) 15:55配信　朝日新聞デジタル**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d6a527182c32753673b8ce822f1a55ec16a0336e>

**■学校給食の牛乳で体調不良　宮城県で約７００人に**

**4/30(火) 11:52配信　khb東日本放送**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b2d79faee695bbbd1fb3ce5190fa81c9795273f0>

**■インフルエンザの感染者　5週連続で減少　新型コロナは11週連続で減少**

**4/26(金) 18:11配信　読売新聞（ヨミドクター）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f12723b95d822fe8ae70cbd6507eed4ea6b183a4>

**■畑作業中にマダニに刺されたか　50代女性が日本紅斑熱に感染　2024年に入り静岡県内2人目　4/26(金) 14:51配信　静岡放送（SBS）**

**感染症　マダニ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/221697ee26cf2b173848132f311b126492b7a5d7>

**★違反食品・回収等★**

**■イオンモールで販売「シフォンケーキ」にカビ発生、5000個回収へ　“下痢”の報告で調査中……出店企業が謝罪　5/1(水) 19:45配信　ねとらぼ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a746f71d7023f8be278b44339f3d4cbb9bd12b3c>

**■エステーに措置命令　「香りで花粉ガード」根拠なし　消費者庁**

**4/26(金) 15:27配信　時事通信**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6320837c7675e47c3c22b43e3e930a7bcfeab610>

**★その他関連ニュース★**

**■給食の豚汁に金属片、児童口に入れるも吐き出し無事　福井市の小学校、調理器具が破損し混入**

**5/2(木) 9:06配信　福井新聞ＯＮＬＩＮＥ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c02726223ffcc1b578808a7387b726efdf6b2b97>

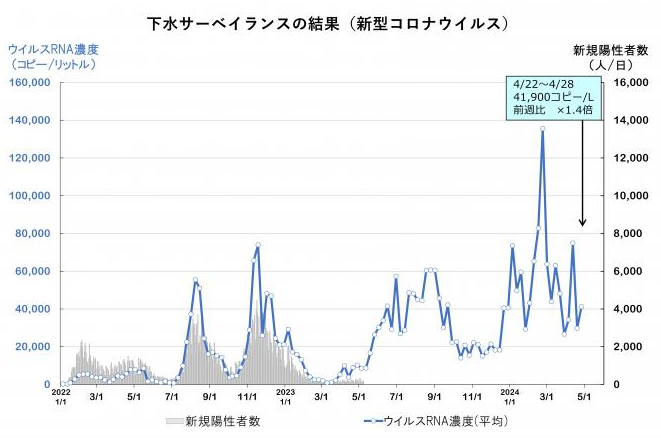
**■給食センターから提供された「がんもどき」で児童・生徒2人が小麦アレルギー発症　誤って「小麦成分」含まれたものを使用【香川】　5/1(水) 20:12配信　RSK山陽放送**

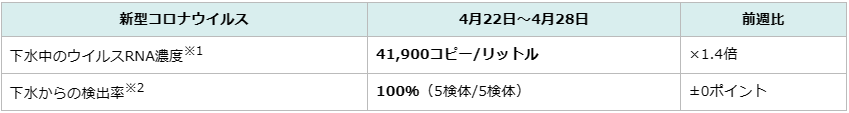
<https://news.yahoo.co.jp/articles/5ff04fa00a630ebd223fca692b72d17742c4ef6e>

**■下水サーベイランス　2024/4/30　北海道札幌市**

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

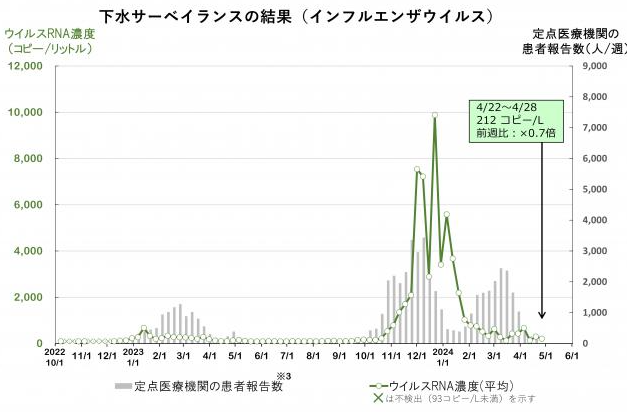
　新型コロナウイルス

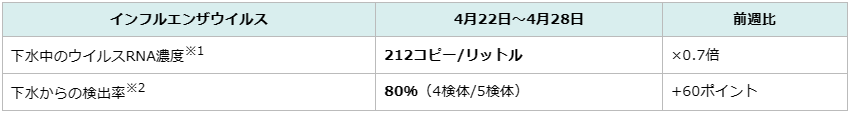




　　ウイルス濃度は前週から増加して高い水準を継続しており、引き続き注意が必要です。

　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。

**■【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　4/30(火) 7:00配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c6ea0a929becf63b01957fd1f9773ef3d5b28461>

**■「牛乳の味が変」宮城県内の小中学校　およそ500人が味の異変や体調不良**

**4/26(金) 15:04配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c5bc66390b7ee4c243dd1209b8dc20e492ab48b5>

**給食の牛乳を飲んだ複数の児童と生徒が腹痛・嘔吐　約20校から「牛乳の味がいつもと違う」一部の小中学校で給食の牛乳を提供停止　仙台**

**4/26(金) 11:36配信　tbc東北放送**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e5a10954a71428d0d2fdac494dc94d6574468d39>

**「味が変」「お腹が痛い」給食の牛乳飲んだ児童少なくとも300人の腹痛や嘔吐相次ぐ　東北森永乳業は提供停止　宮城　4/26(金) 11:32配信　FNNプライムオンライン（フジテレビ系）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/949fbca789a872e2e9ee58bb7503fd5dc511b5b1>