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

**食科協かわら版　No.449　（2024年度No.24）**　 　2024/6/13

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**

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

**ハルジオン**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **7-13** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **13-17** |
| **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** | **17-42** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

6月07日　 　 6月14日会員研修会のzoomアドレスを配信

6月07日　 　 かわら版448号を発行・かわら版ニュース＆トピックス433号を発行

6月13日　 　 かわら版449号を発行・かわら版ニュース＆トピックス434号を発行

6月14日　 　 会員研修会開催

**今年度の正会員の年会費は5,000円になります**

**請求書・領収書の必要な方はお知らせください**

**その際「宛名」をご指示ください**

**30日に6月14日の会員研修会のDVDを発送しました**

**不具合がありましたらお取替えいたしますので　お申し出を**

**申し込んだつもりになっていませんか**

**会場に来る場合には「受講票」をお送りしています**

**まだ届かない?**

**忘れていませんか**

**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>

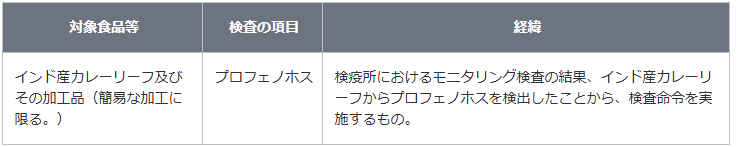
**★***Link***2022年3月31日　国立国際医療研究センター　COVIREGI-JPダッシュボード**

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（インド産カレーリーフ、その加工品）　2024/6/5**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_40541.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。インド産カレーリーフに対する残留農薬の検査命令の実施は、今回が初めてであることからお知らせします。



**プロフェノホスについて**

農薬（殺虫剤）

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0.0005 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 0.05 mgです。

現実的ではありませんが、体重 60 kg の人が、プロフェノホスが 6.36 ppm残留したカレーリーフを毎日 0.0047 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 0.47 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：生鮮カレーリーフ

　　輸入者：MUNESH ZUNNILAL (SPICE HOME)

　　輸出者・包装者：MAAHI FOODS

届出数量及び重量：８ CT、24.00 kg

検査結果：プロフェノホス 6.36 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21日

措置状況：全量販売済み

　　品名：その他の野草加工品及び香辛料（カレーリーフ）

輸入者：HARMONY 有限会社

製造者・所：AMBIKA GLOBAL FOODS & BEVERAGES PRIVATE LTD.

　　届出数量及び重量：19 CT、38.00 kg

　　検査結果：プロフェノホス 0.34 ppm 検出(基準：0.01 ppm)

　　届出先：横浜検疫所

　　日本への到着年月日：令和６年４月19日

　　違反確定日：令和６年５月29日

措置状況：全量保管中

　参考 : インド産カレーリーフの輸入実績

（令和５年４月１日から令和６年５月28日まで：速報値）



**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３９６報）　2024/6/11**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_40612.html>

　１　自治体の検査結果

岩手県、宮城県、仙台市、山形県、さいたま市、東京都、文京区、横浜市、川崎市、新潟県、京都府

　※ 基準値超過　13件

　　No. 620 宮城県　　 タケノコ　　　　 　　（Cs ： 110 Bq / kg )　丸森町

　　No. 621 宮城県　　 タケノコ　　　　 　　（Cs ： 200 Bq / kg )　丸森町

　　No. 623 宮城県　　 タケノコ　　　　　 　（Cs ： 110 Bq / kg )　丸森町

　　No. 624 宮城県　　　タケノコ　　　　 　　（Cs ： 120 Bq / kg )　丸森町

　　No. 626 宮城県　　 タケノコ　　　　　 　（Cs ： 120 Bq / kg )　丸森町

　　No. 627 宮城県　　 タケノコ　　　　　 　（Cs ： 110 Bq / kg )　丸森町

　 No. 629 宮城県　　 タケノコ　　　　 　　（Cs ： 120 Bq / kg )　丸森町

　　No. 630 宮城県　　 タケノコ　　　　 　　（Cs ： 160 Bq / kg )　丸森町

　　No. 631 宮城県　　 タケノコ　　　　　 　（Cs ： 120 Bq / kg )　丸森町

　　No. 633 宮城県　　　タケノコ　　　　 　　（Cs ： 180 Bq / kg )　丸森町

　　No. 634 宮城県　　 タケノコ　　　　　 　（Cs ： 140 Bq / kg )　丸森町

　　No. 636 宮城県　　 タケノコ　　　　　 　（Cs ： 110 Bq / kg )　丸森町

　 No. 638 宮城県　　 タケノコ　　　　　 　（Cs ： 150 Bq / kg )　丸森町

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３９５報）　2024/6/4**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_40480.html>

　１　自治体の検査結果

小樽市、宮城県、山形県、栃木県、東京都、横浜市、山梨県、京都市、大阪市、徳島県

　※ 基準値超過　６件

　　No. 107 宮城県　　 コシアブラ　　　 　　（Cs ： 150 Bq / kg )　登米市

　　No. 688 宮城県　　 タケノコ　　　　 　　（Cs ： 130 Bq / kg )　栗原市

　　No. 689 宮城県　　 タケノコ　　　　　 　（Cs ： 130 Bq / kg )　栗原市

　　No. 690 宮城県　　　タケノコ　　　　 　　（Cs ： 110 Bq / kg )　栗原市

　　No. 691 宮城県　　 タケノコ　　　　　 　（Cs ： 200 Bq / kg )　栗原市

　　No. 692 宮城県　　 タケノコ　　　　　 　（Cs ： 110 Bq / kg )　栗原市

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.12 2024（2024.06.12）2024/6/12**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202412m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. キュウリに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（Salmonella Africana）感染アウトブレイク（2024 年 6 月 5 日付初発情報）

2. ミシガン州では 2 人目の高病原性鳥インフルエンザ H5 ウイルス感染患者を確認：複数州にわたり酪農場で発生中のアウトブレイクに関連する 3 人目の患者

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. 欧州連合（EU）域内の検査機関の微生物学的検査能力モニタリングシステム（EULabCap）に関する調査報告書（2021 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）

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1.小麦粉の大腸菌汚染 ― その汚染源、健康リスクおよび予防策に関する第 2 回専門家会議

**【ProMED-mail】**

1.コレラ、下痢、赤痢最新情報（21）（20）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.12　2024（2024.06.12）　2024/6/12**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202412c.pdf>

**【FDA】 FDA の統合したヒト用食品プログラム、現場運営の新モデル及びその他の近代化の取組みに向けた再編案が承認された**

2024 年 5 月、米国食品医薬品局（FDA）の組織再編案が承認された。食品関連の部門として、以前の食品安全・応用栄養センター（CFSAN）、食品政策対応局（Office of Food Policy and Response）及び規制局（Office of Regulatory Affairs）の主要機能を統合した「ヒト用食品プログラム（Human Foods Program）」、査察、調査、輸入業務を主な任務とする「査察調査局（Office of Inspections and Investigations）」以前からある「動物用医薬品センター（Center for Veterinary Medicine）」が FDA 長官事務局直下の並列組織として配置されている。FDA は、組織再編により食品安全近代化法に示された予防的ビジョンをより効果的に実現し、栄養の重要性を高め、地域・州・国際的なパートナーシップを強化し、革新的な食品及び農産物をより効果的に規制することができるようになるとしている。2024 年 10 月 1 日の運営開始を目標としている。

**＊ポイント：** FDA が 2023 年 1 月に提案した食品部門の組織再編が決定しました。今回の組織構造の見直しは、2022 年の乳児用調製粉乳における Cronobacter 汚染と関連製品の大規模リコールによる乳児用調製粉乳の深刻な供給不足に対する FDA の対応が問題になったことが契機となりました。そのため FDA は、組織再編により、より合理化された効率的な意思決定が促進され、食品にかかわる緊急時対応も含め FDA 全体の連携が強化されることを強調しています。

**【FDA】 FDA、USDA、EPA が食品ロスと廃棄の削減に向けた取組みを強化、USAIDを省庁間協力に迎える**

FDA は、米国農務省（USDA）及び米国環境保護庁（EPA）との間で、食品ロスと廃棄物を削減するための連邦省庁間連携を更新する正式合意に署名したことを発表した。さらに、米国国際開発局（USAID）が、食品ロスと廃棄物の削減において国際的な広がりを持つ重要な連邦政府パートナーとして協力に加わり、連邦政府の協力体制が大幅に拡大した。米国政府は 2030 年までに食品ロスと廃棄を 50％削減するという目標を掲げている。

**【別添 BfR】 フタル酸エステル系可塑剤についての Q&A**

フタル酸エステル類は、主にポリ塩化ビニル（PVC）などのプラスチックの可塑剤として使用される化学物質である。フタル酸エステル類は大量に生産、使用されてきたため、環境や食品中に不純物（汚染物質）として検出される可能性がある。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）が、フタル酸エステル類の規制状況、健康影響とリスク、バイオモニタリング、代替品などの概要を説明する Q&A を発表した。

**＊ポイント：** フタル酸エステル類は規制が進み、近年は使用の減少とともに暴露量も低減しました。その現状を反映して、諸外国ではフタル酸エステル類の規制の見直しが行われています。BfR の Q&A は、欧州におけるフタル酸エステル類の規制の概要を理解できる内容となっています。

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.12別添　2024（2024.06.12）　2024/6/12**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202412ca.pdf>

**● ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR：Bundesinstitut fur Risikobewertung）**

<https://www.bfr.bund.de/en/home.html>

**１． フタル酸エステル系可塑剤についての Q&A**

**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943回）の開催について　2024/6/13**

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6月18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）令和６年度食品健康影響評価依頼予定物質について（食品中の暫定基準を設定した農薬等)（消費者庁からの報告）

（２）令和６年度食品健康影響評価依頼予定物質について（飼料中の暫定基準を設定した農薬）（農林水産省からの報告）

（３）紅麹関連製品に係る事案を受けた機能性表示食品制度等に関する今後の対応について

　　　（消費者庁及び厚生労働省からの報告）

（４）食品安全基本法第２４条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について

　　　・農薬　３品目

　　　（消費者庁からの説明）

　　　　イソシクロセラム

　　　　グルホシネート

　　　　シクロピラニル

（５）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、6月17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、6月18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6月17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**

**■地方自治体向けのリスクコミュニケーション用素材集　2024/5/31**

<https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/materialforlocalgoverment.html>

**★***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**

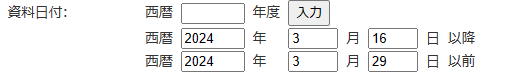
<https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html>

<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4月13日から令和6年4月26日）2024/6/5**

**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=4&from_day=13&to=struct&to_year=2024&to_month=4&to_day=26&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***香港向け家きん由来製品の輸出再開について（千葉県）　2024/6/12**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240612.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、千葉県からの輸出が再開されましたのでお知らせします。

1.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千葉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6月2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、同県からのシンガポール、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4月29日：千葉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（千葉県からの家きん由来製品の輸出が一時停止）

令和6年6月2日：千葉県が、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

2.参考

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>

**■***NEW***株式会社ロピアにおける菓子類及び調理食品の不適正表示に対する措置について　2024/6/11**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/240611.html>

　　農林水産省は、株式会社ロピア（本社：神奈川県川崎市幸区南幸町二丁目9番地。法人番号1021001004499。以下「ロピア」という。）が、傘下店舗において小分け加工した菓子類及び調理食品18商品について、原料原産地名を表示しないなどの不適正な表示をし、長いもので約3年3か月の間、74店舗において合計約64.5万パックを一般消費者に販売したことを確認しました。

このため、本日ロピアに対し、食品表示法に基づき表示の是正と併せて、原因の究明・分析の徹底、再発防止対策の実施等について指示を行いました。

1.経過

農林水産省関東農政局が、令和5年7月26日から令和6年6月7日までの間、ロピア及びロピア中央林間店（神奈川県大和市中央林間8-25-8）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、ロピアが傘下店舗において小分け加工した菓子類及び調理食品（商品名「スコーン（チョコ・くるみ）」、「あげもち」など）18商品について、以下（1）、（2）などの不適正な表示をし、少なくとも令和2年4月1日から令和5年7月26日までの間に、ロピア中央林間店ほか73店舗において合計645,994パックを一般消費者に販売したことを確認しました（別紙1及び2参照）。

（1）「スコーン（チョコ・くるみ）」について、原材料の小麦粉の原料原産地名「国内製造」を不表示など。

（2）「あげもち」について、使用した「還元水あめ」等を不表示など。

2.措置

ロピアが行った上記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項の表の「原材料名」の項、第3条第2項の表の「原料原産地名」の項及び第9条第1項第13号の規定に違反するものです（別紙3参照）。

このため、農林水産省はロピアに対し、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7月11日までに農林水産大臣宛てに提出すること。

参考

本件について、農林水産省関東農政局でも同様のプレスリリースを行っております。

添付資料

別紙1 不適正表示一覧

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/240611-1.pdf>

別紙2 店舗別の販売数量

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/240611-2.pdf>

別紙3 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/240611-4.pdf>

参考 株式会社ロピアの概要

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/240611-3.pdf>

**■令和5年度食育白書を本日公表　2024/6/7**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/240607_7.html>

　～特集テーマは「農林水産業に対する国民理解の醸成」と「子供・若い世代を中心とした食育の推進」～

本日、「令和5年度食育白書」が閣議決定されました。

今回の白書では、特集1として「農林水産業に対する国民理解の醸成」、特集2として「子供・若い世代を中心とした食育の推進」を取り上げています。特集1では、農林漁業体験の提供、産地と消費者の結び付きの強化、農林漁業等に関する教育の機会の充実に関する取組を紹介しています。また、特集2では、子供や若い世代における食育の取組に焦点を当て、食育に関する意識や食育の実践状況等を記述するとともに、取組の事例を紹介しています。

この白書を通して、食育について広く国民の皆様に知っていただくことを目指しています。

**1.令和5年度 食育白書の概要**

食育白書は、食育基本法に基づき、政府が毎年、国会に報告しているものです。

第1部では、食料安全保障に関わる大きな情勢の変化等に鑑み、農業の生産から消費までの過程やその課題への国民の理解を更に深める必要があることから、特集1を「農林水産業に対する国民理解の醸成」として、農林漁業体験の提供、産地と消費者の結び付きの強化、農林漁業等に関する教育の機会の充実に関する取組を紹介しています。また、特集2「子供・若い世代を中心とした食育の推進」では、第4次食育推進基本計画の重点事項である「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」のうち、子供や若い世代における食育の取組に焦点を当て、食育に関する意識や食育の実践状況等を記述するとともに、取組の事例を紹介しています。

第2部では、第4次食育推進基本計画に掲げた事項の具体的な取組状況について、様々な事例を紹介しつつ、話題性の高いテーマをコラムとして記述しています。

第3部では、第4次食育推進基本計画で掲げた目標値の達成状況等を記述しています。

なお、「令和5年度食育白書」本文及び概要は以下の URL で御覧いただけます。

<URL:https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/r5_index.html>

**2.内容のポイント**

第1部 食育推進施策をめぐる状況

特集1 農林水産業に対する国民理解の醸成

現下の食料安全保障に関わる大きな情勢の変化等に鑑み、農業の生産から消費までの過程やその課題への国民の理解を更に深めることが必要。そのために特に重要となる農林漁業体験の提供、産地と消費者の結び付きの強化、農林漁業等に関する教育の機会の充実に関する取組を紹介。

特集2 子供・若い世代を中心とした食育の推進

朝食の欠食やバランスのよい食事がとれていないといった若い世代の食の現状を分析し、朝食欠食等の改善に向けた食育の取組を事例等で紹介。

第2部 食育推進施策の具体的取組

第1章 家庭における食育の推進

「早寝早起き朝ごはん」国民運動の推進等の子供の基本的な生活習慣の形成、妊産婦や乳幼児に対する食育の推進等について記述

第2章 学校、保育所等における食育の推進

栄養教諭の配置等の学校における食に関する指導体制の充実、学校給食における地場産物等の活用等について記述

第3章 地域における食育の推進

健全な食生活の実践を促す食育の推進、「日本型食生活」の実践の推進、食品関連事業者等による食育の推進等について記述

第4章 食育推進運動の展開

「食育月間」の取組、食育推進計画の作成に関する状況等について記述

第5章 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等

農泊や農林漁業体験等を通じた生産者と消費者の交流の促進、地産地消の推進、食品ロスの削減等について記述

第6章 食文化の継承のための活動の支援等

ボランティア等による食文化継承の取組、「和食」の保護と次世代への継承のための取組等について記述

第7章 食品の安全性・栄養等に関する調査、研究、情報提供及び国際交流の推進

食品の安全に関する情報提供、食品表示の理解促進、日本食・食文化の海外への発信等について記述

**第3部 食育推進施策の目標と現状に関する評価**

第4次食育推進基本計画で掲げた目標値の進捗状況等について記述

添付資料

報道発表資料

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/attach/pdf/240607_7-1.pdf>

お問合せ先

消費・安全局消費者行政・食育課　担当者：田中、三浦、山﨑、髙嶺

代表：03-3502-8111（内線4578）ダイヤルイン：03-6744-2125

**■令和5年度森林・林業白書を本日公表　2024/6/4**

<https://www.rinya.maff.go.jp/j/press/kikaku/240604.html>

　～今年の特集は「花粉と森林」！～

本日、「令和5年度森林・林業白書」が閣議決定されました。

今回の特集は、花粉発生源対策等を取り上げた「花粉と森林」です。

この白書を通じて、我が国の森林・林業に対する国民の関心と理解がより深まることを目指しています。

1.「令和5年度森林・林業白書」の概要

森林・林業白書は、森林・林業基本法に基づき、政府が毎年作成して国会に提出するもので森林・林業の動向と政府の施策について記述しています。また、事例や写真を豊富に掲載し、関連ホームページの二次元コードも掲載しています。

特集では、「花粉と森林」をテーマとし、スギ花粉症が顕在化してきた経緯を解説するとともに、伐採・植替えの加速化や木材需要の拡大等によって将来的にスギ林を減らしていくという花粉発生源対策の方向性等について記述しています。

「令和5年度森林・林業白書」は以下のURLで御覧になれます。

<https://www.rinya.maff.go.jp/j/kikaku/hakusyo/>

**2.内容のポイント**

**令和5年度 森林及び林業の動向**

**(特集)気候変動に対応した治山対策**

**スギ等の花粉症が顕在化してきた経緯や、これからの花粉発生源対策及び森林整備の方向性等について記述**

**(トピックス)**

**令和5年度における特徴的な動きとして、次の項目等を紹介**

**- 国民一人一人が、森を支える。森林環境税**

**～森林環境税の課税開始と森林環境譲与税の取組状況～**

**- 合法伐採木材等をさらに広げるクリーンウッド法の改正**

**- 地域一体で取り組む「デジタル林業戦略拠点」がスタート**

**- G7広島サミットにおいて持続可能な森林経営・木材利用に言及**

**- 令和6年能登半島地震による山地災害等への対応**

**（第1章）森林の整備・保全**

**森林経営管理制度の取組事例、J-クレジット制度を活用した森林づくりの拡大、森林における生物多様性の保全等について記述**

**（第2章）林業と山村（中山間地域）**

**増加している林業産出額、「新しい林業」の取組等の林業の動向や、山村の活性化の取組等について記述**

**（第3章）木材需給・利用と木材産業**

**中高層建築物等での木材利用の拡大、木材産業の競争力強化に向けた取組等について記述**

**（第4章）国有林野の管理経営**

**国有林における公益重視の管理経営の状況、森林・林業の再生への貢献、「国民の森林（もり）」としての取組等について記述**

**（第5章）東日本大震災からの復興**

**海岸防災林・林地荒廃等の復旧事業、林業・木材産業の復旧状況、放射性物質対策等について記述**

**令和6年度 森林及び林業施策**

**令和6年度予算等を基に施策の概要を整理**

**＜添付資料＞**

**報道発表資料(PDF : 729KB)**

<https://www.rinya.maff.go.jp/j/press/kikaku/attach/pdf/240604-1.pdf>

**お問合せ先　林野庁林政部企画課　担当者：中村、藻川、鈴木、大釜**

**代表：03-3502-8111（内線6061）ダイヤルイン：03-6744-2219**

**■「日ロさけ・ます漁業交渉（ロシア水域）」の結果について　2024/6/3**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kokusai/240603.html>

**■令和6年度東京湾環境一斉調査の実施及び調査参加者の募集について　2024/6/3**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/240603.html>

　水産庁は関係機関と協力して「東京湾環境一斉調査」を実施します。

この度、本調査へ参加いただける企業や市民団体の方々を募集いたします。

1.概要

東京湾環境一斉調査は、東京湾及びその流域において、多様な主体が協働して水質や生物の調査を実施することにより、国民・流域住民の東京湾再生への関心の醸成を図るとともに、東京湾及び関係する陸域の水質環境の把握等を目的として実施されています。本調査は、平成20年度から東京湾再生推進会議モニタリング分科会、九都県市首脳会議環境問題対策委員会水質改善専門部会、東京湾岸自治体環境保全会議が企業及び市民団体等の参加を募って開始し、平成26年度からは、東京湾の環境再生への関心の輪がさらに広がっていくことを期待し、東京湾に関わりをもつ多様な主体で構成される「東京湾再生官民連携フォーラム」の「東京湾環境モニタリングの推進プロジェクトチーム」と共同で実施しています。なお、水産庁は、本調査のうち、生物調査の取りまとめを担当しています。

本年度も本調査の実施を予定しており、参加いただける企業や市民団体の方々を募集いたします。

2.調査実施時期及び場所等

（1）実施時期

(ア)水質調査

令和6年8月7日（水曜日）（予備日：令和6年8月21日（水曜日））

(イ)生物調査　令和6年7月から9月

(ウ)環境啓発活動等　令和6年7月から10月

なお、実施時期の前後に実施される調査についても対象とします。

（2）主催

東京湾再生推進会議モニタリング分科会

九都県市首脳会議環境問題対策委員会水質改善専門部会

東京湾岸自治体環境保全会議

東京湾再生官民連携フォーラム東京湾環境モニタリングの推進プロジェクトチーム

（3）後援

一般社団法人日本経済団体連合会

（4）参加対象機関

企業、NPO等の市民団体、大学・研究機関、九都県市ほか東京湾岸・流域自治体、国の機関等

　（5）実施内容　東京湾の海域又は流域河川における下記の調査又は活動

(ア) 水質調査：実施日※における溶存酸素量（DO）、化学的酸素要求量（COD）、水温、塩

分、流量、透明度等（実施日：8月7日※）

(イ) 生物調査：別紙3参照（調査時期：7月から9月※）。

(ウ) 環境啓発活動等：水質改善等に関する普及啓発活動を含むイベントの実施（実施時期：7月から10 月※）

調査・活動の実施日・対象時期は目安であり、その前後に実施される調査・活動も対象とします。

3.応募方法

本調査への参加を御希望される方は、添付資料の別紙1に調査内容等を御記入のうえ、6月21日（金曜日）までに、お住まいの各自治体参加申込み先（添付資料参照）まで、メールまたはFAXで御送付ください。

なお、生物調査については、本申込みによる事前登録を行わない場合も調査結果をご報告いただくことでご参加いただくことが可能です。

本申込みによる事前登録を行った皆様の機関名・団体名につきましては、7月上旬に予定しているプレスリリース等に掲載いたします。

4.その他

本調査の令和5年度以前の結果については、下記ウェブサイトをご参照ください。

<https://www.env.go.jp/water/heisa/tokyo_wqs.html>

<添付資料>

東京湾環境一斉調査について(PDF : 575KB)

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/attach/pdf/240603-1.pdf>

（別紙1）令和6年度東京湾環境一斉調査 参加申込書(WORD : 66KB)

<https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=https%3A%2F%2Fwww.jfa.maff.go.jp%2Fj%2Fpress%2Fsigen%2Fattach%2Fdoc%2F240603-1.doc&wdOrigin=BROWSELINK>

お問合せ先

増殖推進部漁場資源課　担当者：松井、大野

代表：03-3502-8111（内線6810）ダイヤルイン：03-3502-8487

**■令和5年度食料・農業・農村白書を本日公表　2024/5/31**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/kihyo04/240531.html>

　「令和5年度 食料・農業・農村白書」は、以下のURLで御覧になれます。

<https://www.maff.go.jp/j/wpaper/w_maff/r5/index.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***大手通信関連会社の名称をかたり、自動音声や国際電話番号等を用いて架空の利用料金請求を行う事業者に関する注意喚起　2024/6/11**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/038202/>

　　大手通信関連会社の名称をかたり、自動音声や国際電話番号等を用いて架空の利用料金請求を行う事業者に関する注意喚起を行いました。

詳細

令和5年7月以降、消費者の携帯電話等に、大手通信関連会社の「NTTファイナンス」又は「NTT」の名称をかたり、国際電話番号等から自動音声ガイダンスや着信があるほか、SMSによるメッセージで、「未納料金があります」などと何らかの料金が未納であるかのように告げられたため、消費者が、自動音声ガイダンスの案内に従って携帯電話を操作したり、指定の電話番号に折り返すと、会員サイトやアプリケーションの利用料金名目で「支払われていない」、「このまま支払わないと裁判になる」などと説明され、プリペイド型電子マネーによる支払を請求された、といった相談が各地の消費生活センター等に数多く寄せられています。

消費者庁が調査を行ったところ、上記行為を行う事業者が、消費者の利益を不当に害するおそれのある行為(消費者を欺く行為及び消費者を威迫して困惑させる行為)を行っていたことを確認したため、消費者安全法(平成21年法律第50号)第38条第1項の規定に基づき、消費者被害の発生又は拡大の防止に資する情報を公表し、消費者の皆様に注意を呼びかけます。

また、この情報を都道府県及び市町村に対し提供し、周知します。

公表資料

大手通信関連会社の名称をかたり、架空の利用料金請求を行う事業者に関する注意喚起

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_policy_cms103_240611_01.pdf>

問合せ先

消費者政策課財産被害対策室　電話番号 03-3507-8800

**■消費者庁の災害用備蓄食品の有効活用について　2024/6/7**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/offer>

**■サウナ浴での事故に注意 ― 体調に合わせて無理せず安全に ―　2024/6/5**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/caution/caution_076/>

　サウナ浴については、近年、マンガやドラマ、各種メディアで取り上げられたことがきっかけで、健康効果のみならず、爽快感やリラックス効果などが注目されています。また、入浴施設だけでなく、スポーツ施設等でも当たり前のようにサウナが見られ、施設等によっては、様々なタイプのサウナを設けるなどの工夫がなされています。

性別を問わず幅広い年代の人々にサウナ浴が楽しまれるようになってきている中、消費者庁には、サウナ室内でやけどや打撲をするなどの事故情報が複数寄せられています。 今回は、それらの事故情報を基に、安全にサウナ浴を行うための注意ポイントを紹介します。

**サウナ浴での事故の状況について**

事故情報データバンクには、これまでサウナ浴に関する事故情報が78件登録され、受傷者数は82人となっています(2024年4月末日時点)。

**1.事故情報の登録件数の推移**

・事故情報を年度別にみると、2014年度から2021年度までは平均して4件程度でしたが、2022年度以降はそれぞれ10件となっています。

**2.事故発生場所**

・受傷者の半数以上を占める45人が「入浴施設」で受傷しています。

**3.受傷内容及び傷病の程度**

・受傷内容は、「やけど」が31件、「切り傷・擦り傷等」が24件、「骨折・打撲」が14件の順に多く、受傷内容が不明な2人を除くと、これらの合計が全体の約9割(86.3%)を占めています。

・傷病の程度は、不明なものを除くと「1～2週間」が18人と最も多くなっており、次いで「治療1週間未満」が14人、「1か月以上」が13人となっています。

**4.受傷者の年齢**

・「40～59歳」が28人、「60～79歳」が25人となり、年齢が不明な11人を除くと、合わせて全体の約7割(74.6%)を占めています。なお、40歳未満の受傷内容は、「やけど」や「切り傷・擦り傷等」などの外傷がほとんどであるのに対し、40歳以上の受傷内容は、外傷のほか、「めまい・意識障害」や「循環器障害」なども含まれています。

**事故事例**

・サウナを利用中、熱いと思ったものの10分間ヨガのポーズをとり続け、臀部にやけどを負った。

・温泉施設内の貸切りサウナを利用中、椅子から立ち上がった際に壁面にむき出ていた裸電球が背中に当たってやけどをし、治療が必要となった。

・個室サウナを利用中、床の段差で足を滑らせ転倒し、右肘を打撲した。

・スポーツクラブのサウナを利用中、心臓発作を起こし3日間入院。医師からサウナ等は利用しないよう言われた。以前、心筋梗塞を起こしたことがあった。

**御注意いただきたいポイント**

・掲示されている入浴上の注意事項を確認し、正しい利用を心掛けましょう。

・サウナ室内での思わぬやけどに注意しましょう。

・サウナ室への出入りでの急な行動に注意しましょう。

・温度に体を慣らすことを意識しましょう。

・自身の体調等を踏まえて、無理のないサウナの利用を心掛けましょう。

・サウナ室内で体調に異変を感じるなどした場合は、すぐに周囲の人や施設の従業員に知らせましょう。

消費者庁公表資料

2024年6月5日 「サウナ浴での事故に注意 ― 体調に合わせて無理せず安全に ― 」

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/caution/caution_076/assets/consumer_safety_cms205_20240605_01.pdf>

担当:消費者安全課

**■「送料無料」表示の見直し取組事例　2024/6/4**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/other/free_shipping/efforts>

**■食品ロスによる経済損失及び温室効果ガス排出量に関する調査業務　2024/6/4**

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\_policy/information/food\_loss/efforts/#field](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/%23field)

**■インターネットにおける健康食品等の虚偽・誇大表示に対する改善指導について（令和６年１月～３月）　2024/6/3**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/assets/representation_cms_240603_01.pdf>

**■「令和5年度における景品表示法等の運用状況及び表示等の適正化への取組」の公表について　2024/6/3**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/038132/>

　　消費者庁では、不当な表示及び過大な景品類の提供行為に対して、景品表示法の規定に基づいて厳正・迅速に対処するとともに、同法の普及・啓発に関する活動を行うなど、表示等の適正化に努めています。

この度、別添のとおり、令和5年4月1日から令和6年3月31日までの消費者庁における景品表示法の運用状況等を取りまとめましたので、公表します。

公表資料

「令和5年度における景品表示法等の運用状況及び表示等の適正化への取組」の公表について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_240603_01.pdf>

**消費者庁リコール情報サイト**<https://www.recall.caa.go.jp/>

**（回収中か否かに関わらず、だいたい一回の掲載で消去します）****★紅麹関連**

**★Circular Thanks「りんごジュース：#んまいジュース#なかのふぁ〜む」 - 返金／回収　一部商品の容器内にカビの発生が見られたため　2024/6/13**

**★かくたに「干し芋のしっぽ」 - 交換／回収　カビによる汚染　2024/6/13**

**★菊池食品工業「お得盛りあさり」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.08.25、正：24.06.25）　2024/6/13**

**★港常「みつあんず、あんずちゃん」 - 返金／回収　発酵による膨張を確認したため　2024/6/13**

**★グリーンポートリー「鶏屋さんのチキンカツ」 - 返金／回収　一部商品にビニール片の混入が確認されたため　2024/6/12**

**★猪熊靖典「まめっこ（きんとき、こんぶ豆、うぐいす豆、しろはな）」 - 返金／回収　異物混入（コバエ）のため　2024/6/12**

**★マルシンフーズ「マルシンハンバーグ、マルシンハンバーグブラックペパー」 - 返金／回収カビによる汚染　2024/6/12**

**★鮫川村農産物加工直売所手まめ館運営協議会「手づくり羊かん」 - 返金／回収　許可のない施設で製造された製品を加工包装し販売　2024/6/12**

**★エヌエス・インターナショナル「ミックスクリームクラッカー」 - 交換／回収　国内で使用が認められていないTBHQ（酸化防止剤）が0.002g/kg検出されたため　2024/6/11**

**★草竹農園「ご褒美ぷりん」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.06.24、正：24.06.14）　2024/6/11**

**★ゆふいんビール「ヴァイツェン濃色、ヴァイツエン淡色、ゆふの香り、ヴァイツエン淡色、スタウト」 - 返金／回収　乳酸菌による変敗の疑い　2024/6/10**

**★たこ満「白桃とミルクのジュレ」 - 返金／回収　微生物残存が疑われるため　2024/6/10**

**★尾賀亀「クリスピーバターラスク（ストロベリー、シュガー、チョコレート味）」 - 返金／回収　安息香酸が検出されたため　2024/6/10**

**★加藤産業「カンピー 藻塩を使った塩こんぶ」 - 返金／回収　プラスチック片が混入　2024/6/10**

**★野田製菓「抹茶棒さつき」 - 返金／回収　カビによる汚染　2024/6/7**

**★キシモト「まるとっとかます開き（しお味）、ほか5商品」 - 交換／回収　釣り針の混入　2024/6/7**

**★オーサワジャパン「オーサワのわかめごはんのもと」 - 返金／回収　原料のわかめの過乾燥により焦げ臭が発生していることが判明　2024/6/7**

**★丸富産業「阿蘇のメイスイ」 - 返金／回収　異臭がする旨の申し出があったため　2024/6/7**

**★Blue Rabbit Distillery「オリジナルフレーバージン」 - 返金／回収　異物の混入（昆虫体長1.7mm）　2024/6/7**

**★サンコー食品「国産大豆もめん豆腐」 - 返金／回収　異物の混入（虫のようなもの）　2024/6/7**

**★アプリシエイト「高道フィナンシェよいもの富山5個入り」 - 交換／回収　カビによる汚染　2024/6/7**

**★オリオンベーカリー「やわらかチョコクリーム」 - 交換／回収　賞味期限内に目視でのカビ発生が確認されるため　2024/6/7**

**★JEAN-PAUL HÉVIN JAPON「アイスミルク：グラス オ ショコラ ドゥ」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦、アーモンド」の表示欠落　2024/6/7**

**★かねまるセンター「骨取りさばの煮付け、骨取りさばのみぞれ煮」 - 返金／回収　消費期限の表示欠落　224/6/6**

**★フジ「筍わかめ煮」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.6.27、正：24.5.18）（「しその実わかめ」のラベルを貼付して販売）　2024/6/6**

**★宝商事「ミスターブラウニー（ギャラクティックブラウニー、チョコレートブラウニー）」 - 返金／回収　カビが発生　2024/6/6**

**★イオンベーカリー「バタークロワッサン、ほか3商品」 - 回収　アレルゲン「乳成分、卵」の表示欠落　2024/6/6**

**★加藤産業「カンピー チョコレートクリーム」 - 返金／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：24.12.22）　2024/6/6**

**★グランドカステラジャパン「チョコミントカステラ」 - 返金／回収　商品の一部に粘り気があるため　2024/6/6**

**６.** **[食中毒・感染症](#食中毒・感染症)**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8068a715873c6ec58e1b8a24b767bfef42745261>

**■：行政発表が見つからなかったもの　　■：行政発表**

**★細菌性食中毒★**

**■下痢や吐き気…飲食店で14人が「食中毒」症状　バンバンジー・ヒラメの刺身・白身魚の甘酢あんかけなど食べた男女が「食中毒」症状訴える　4日間の営業停止**

**6/8(土) 23:32配信　BSS山陰放送****島根県出雲市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b3b915c54e82b69d205903af9c832be818a93359>

**令和６年食中毒発生状況　2024/6/8　島根県出雲市**

**調査中**

<https://www.pref.shimane.lg.jp/life/syoku/anzen/chuudoku/r6shokutyuudoku.html>

　発生年月日　2024/6/6

　発生場所　出雲市

　患者数　14

　原因食品　飲食店の食事

　病因物質　調査中

　原因施設　飲食店

　症状　下痢、嘔吐、倦怠感、嘔気等

**出雲保健所管内における食中毒の発生について2024/6/8　島根県薬事衛生課　島根県出雲市**

**調査中**

<https://www3.pref.shimane.jp/houdou/uploads/161566/143103/53ba6ef9c3d0c465e29b04588e40a2be.pdf>

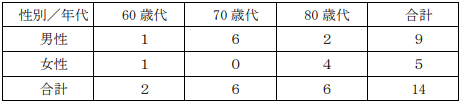
　１ 概 要

６月７日、出雲市内の住民から出雲保健所に「出雲市内の飲食店を利用した複数名が胃腸炎症状を呈した」旨の連絡がありました。

同保健所が調査したところ、６月６日に出雲市内の飲食店「華家」を利用した１グループ 14 名が下痢、嘔吐等の症状を呈していることが判明しました。

同保健所は、患者の喫食状況及び発症状況から、同施設を原因とする食中毒と断定し、６月８日から４日間の営業停止処分としました。

なお、患者に入院した者はなく、全員が快方に向かっています。

2 患 者 14 名（出雲市 14 名）

　　【発症状況】

○発症期間 ６月６日 22:00 ～ ６月７日 ７:00

○主な症状 下痢、嘔吐、倦怠感、嘔気等

３ 原因施設

屋 号：華家

所在地：出雲市

業 種：飲食店営業（一般食堂、仕出し屋、弁当屋、そうざい）

４ 原因食品 「華家」が６月６日に提供した食事

５ 病因物質　調査中

６ 行政処分　６月８日から６月 11 日まで営業停止（４日間）

【県内（松江市を除く）の食中毒発生状況】



**■飲食店で8人が下痢や発熱など食中毒　3人からサルモネラ菌が検出**

**6/8(土) 13:46配信　RKB毎日放送　福岡県福岡市**

**サルモネラ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3359a4fbf7004abf90f2f812b20a9b1e560c2866>

**食中毒の発生について　（令和６年６月８日（土）午後０時現在）中央区保健福祉センター衛生課（中央保健所）****福岡県福岡市サルモネラ**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/2785/1/240608_shokutyuudokunohasseinituite.pdf?20240610095529>

　１ 探知

令和６年６月３日（月）午後１時 40 分頃、福岡市南区在住の市民から南区保健福祉センター（南保健所）に、５月 31 日（金）に中央区内の飲食店を利用した複数名が、下痢、頭痛等の症状を呈していると連絡があった。

２ 概要

令和６年５月31日(金)に福岡市中央区内の飲食店を利用した11名のうち８名が、６月１日（土）午前２時頃から下痢、発熱、頭痛等の食中毒様症状を呈し、うち６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食事を原因とするサルモネラ属菌食中毒と断定し、６月８日（土）午後０時から２日間の営業停止処分とした。

３ 症状 　下痢、発熱、頭痛等

４ 摂食者数　11 名

５ 有症者数　８名（10 代男性１名、20 代男性７名）

※うち６名が医療機関を受診。入院者はなし。重症者はおらず全員快方に向かっている。

６ 検査（福岡市保健環境研究所及び福岡県で実施）

（１）有症者便 ：４検体…３検体からサルモネラ属菌を検出

　　　　　　　　　　４検体…検査中

（２）従業員便 ：３検体…食中毒菌陰性

　　　　　　　　　　：２検体…検査中

（３）施設ふきとり：４検体…食中毒菌陰性

（４）参考品 ：１検体…サルモネラ属菌陰性

７ 原因施設

（１）営業所所在地　福岡市

（３）屋 号　はがねのくじら

（４）営業の種類　飲食店営業

８ 原因食品

当該施設が令和６年５月 31 日（金）に提供した食事（食べ放題コース）

低温調理のネギ塩タン（豚）、ミスジステーキ、ハンバーグ、串焼き（鶏もも、鶏皮、砂ズリ、つくね）、明太子オムレツ、鶏の唐揚げ、チキン南蛮、牛すじ煮込み、酢もつ、チャーハン、豚丼、イカうずら、うずらの串揚げ、枝豆、山芋鉄板焼き、サラダ、カキフライ、ポテトフライ、海老マヨネーズ和え、チーズもち、おでん（大根、こんにゃく）、焼き魚、刺身、冷やしトマト、タタキきゅうり、海鮮茶漬け、デザート

９ 原因施設に対する指導事項

（１） 食肉類は十分加熱して提供すること。

（２） 調理器具等の洗浄・消毒を徹底すること。

（３） 手洗いを徹底すること。

（４） 食材の適切な管理を行うこと。

10 措置処分

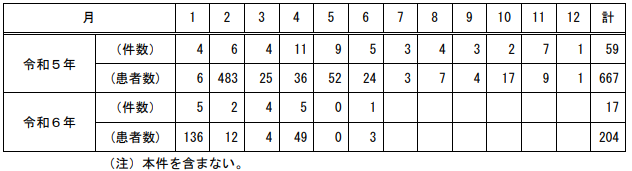
中央保健所は、以下の理由により当該施設が提供した食事が原因のサルモネラ属菌食中毒と断定し、６月８日（土）午後０時から６月 10 日（月）午後０時までの２日間（48 時間）の営業停止処分とした。

（１）有症者８名の共通食は、５月 31 日（金）に当該施設が提供した食事のみであること。

（２）有症者３名の便からサルモネラ属菌が検出されたこと。

（３）疫学調査の結果、症状及び潜伏期間がサルモネラ属菌による食中毒と一致すること。

〈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



**■施設に対する行政処分等　2024/6/7　大阪府大阪市**

**サルモネラ**

<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000527025.html>

公表年月日：令和6年6月7日

施設名称　新時代　大阪　福島店

施設所在地　大阪市

業種　飲食店営業

行政処分等の理由　食品衛生法第6条第3号違反（食中毒の発生）

行政処分等の内容　営業停止1日間

備考

【病因物質】サルモネラ

【原因食品】一品料理（詳細について調査中）

【有症者】3名

**■食品衛生法違反者を公表します　2024/6/13　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6月13日

施設の名称及び所在地

本家　比内邸

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（昭和22年法律第233号）第6条第3号及び第54条違反により、同法第60条第1項及び第61条を適用

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6月13日から令和6年6月19日までの7日間

施設改善命令

備考

患者数　3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5月17日に調理提供した料理（加熱不十分な鶏肉を含む）

**■「一緒に焼肉等を食べた4人全員が体調不良」腹痛・下痢・発熱…牛心臓の刺身など食べた4人がカンピロバクターによる食中毒　焼肉店を3日間の営業停止処分**

**6/11(火) 21:42配信　BSS山陰放送****鳥取県米子市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3f7dc0912b6a4e6891e8b94b39d54b987640baa0>

**米子保健所管内で発生したカンピロバクターによる食中毒について**

**2024年06月11日提供 資料提供　鳥取県米子市**

**カンピロバクター**

<http://db.pref.tottori.jp/pressrelease.nsf/webview/44BA9DC6A4DE8BA749258B390034CAD6?OpenDocument>

　提供機関

提供課等：西部総合事務所西部総合事務所米子保健所　　 担当/係名：生活安全課食品担当

電話番号：0859-31-9321　 FAX番号：0859-31-9647

内容

米子保健所管内の飲食店について、食品衛生法に基づき6月11日（火）から6月13日（木）の3日間の営業停止の処分を行いました。

経緯

6月10日（月）午後3時頃、有症者のうちの1人から西部総合事務所（米子保健所）に「一緒に焼肉等を食べた4人全員が体調不良を起こしている」との連絡があり、調査を実施しました。

調査の概要

4人は米子市内の飲食店で6月2日（日）に会食しており、4人の共通の食事はこの飲食店における食事のみでした。

患者4人の便からカンピロバクター菌が検出されたことから、この飲食店を原因とする食中毒と判断し、本日「焼肉一八」に対して食品衛生法に基づき6月11日（火）から6月13日（木）の3日間の営業停止の処分を行いました。

（1）患者：4名（いずれも米子市内の20代男性）

（2）原因施設

屋号:焼肉一八

業種:飲食店営業

所在地:鳥取県米子市

（3）病因物質:カンピロバクター・ジェジュニ

（4）原因食品:当該施設で6月2日に提供された食事（牛心臓の刺身を含む）

（5）症状:発熱、腹痛、下痢等（重症者なし）

（6）喫食日時:6月2日（日）午後7時頃

（7）発症日時:6月5日（水）午後6時頃から6月6日（木）午後6時ごろ

参考情報

カンピロバクターとは

牛、豚、鶏、その他ペットなどの動物の腸管に分布しています。少量の菌の摂取でも下痢、腹痛、発熱、頭痛などを発症することがあります。発症までの期間は一般的に食事後2日から3日です。

カンピロバクターによる食中毒を防止するため、生肉を取扱った後は、手指・調理器具を十分に洗浄消毒してください。生肉用のトングや取り箸と、食事用の箸は別に準備しましょう。食肉の生食は避け、中心部まで十分に加熱（75℃　1分間以上）してください。

**■『ハラミや肝の炙り焼き』など食べた20代男女4人が「カンピロバクター食中毒」提供の居酒屋に3日間の営業停止　奈良市　6/8(土) 16:48配信　MBSニュース****奈良県奈良市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/413e02c676dac20f746f253d4260c69023bfa652>

**食中毒の発生について　2024/6/8　奈良市健康医療部保健所保健衛生課　奈良県奈良市**

**カンピロバクター**<https://www.city.nara.lg.jp/uploaded/attachment/178942.pdf>

　　令和６年６月３日（月）午後１２時５５分頃、市内の医療機関から「食中毒様症状を呈した患者 1 名を診察した。」旨、届出がありました。

食品衛生法による調査をしたところ、５月２９日（水）午後５時４５分頃に当該飲食店を利用した１組７名うち、４名が５月３１日（金）午後４時を初発として、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明しました。

患者が同時期に発症していること、ふん便からカンピロバクターを検出し、その潜伏期間や症状が合致することから、市保健所は当該飲食店に起因する食中毒と断定し、６月８日（土）から６月１０日（月）まで３日間の営業停止を命じました。

患者は全員快方に向かっています。なお、患者調査及び施設調査については、現在も継続中です。

　患者関係

　　発症日時　５月３１日（金）午後４時～６月１日（土）午前３時

症状　下痢、腹痛、発熱等

有症者数　４名（内訳）男性：１名（２４歳）女性：３名（２３～２４歳）

受診者数　１名（入院者 ０名）

原因食品　５月２９日（水）の夕食に提供した食事

病因物質　カンピロバクター

原因施設

　　所在地　奈良市

業 種　飲食店営業

屋 号　まるしん

措 置　行政処分　６月８日（土）から６月１０日（月）まで３日間の営業停止

指導事項

食品の衛生的な取扱い及び施設の清掃消毒

鶏肉を十分に加熱して提供すること

メニュー

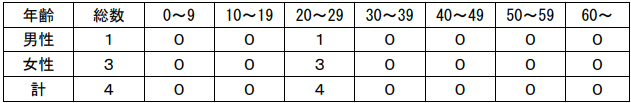
白菜の漬物、シーザーサラダ、炙り焼き（せせり、もも、玉ひも、きも、はらみ）、チキン南蛮、焼き物（きも、ささみ塩、つくね）、もも湯引き、ご飯等

検査関係

患 者 便 ４件 うち ３件 カンピロバクター検出

ふ き と り ９件 検査中

調理従事者便 ４件 検査中

［患者の発生状況］

　［参 考］

奈良市における食中毒発生状況（ただし、本件を含まない）

本年度 発生件数 ０件 患者数 ０名 死亡者数 ０名

昨年度 発生件数 ２件 患者数 ４７名 死亡者数 ０名

**■熊本市の焼き鳥店で集団食中毒「カンピロバクター」検出の2人に下痢や腹痛　2日間の営業停止に　6/7(金) 20:44配信　RKK熊本放送****熊本県熊本市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5e9913698f49072dfb57c4f7ff3ac3695f2cfb72>

**【報道資料】熊本市内の飲食店での食中毒発生に伴う営業停止処分について**

**最終更新日：2024年6月10日　　熊本県熊本市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kumamoto.jp/hpKiji/pub/detail.aspx?c_id=5&id=55612&class_set_id=2&class_id=3949>

<https://www.city.kumamoto.jp/common/UploadFileDsp.aspx?c_id=5&id=55612&sub_id=1&flid=398759>

　本日、食中毒発生に伴い飲食店への営業停止処分を行いましたので、お知らせします。

1　概要

（1）探知

　　　令和6年（2024年）5月31日（金）、熊本市内在住の方から熊本市保健所に「5月25日（土）に市内の飲食店を2名で利用し、2名とも体調異常を呈している。」との連絡がありました。

（2）調査

　　当該グループは職場の同僚2名で、5月25日（土）21時頃から当該飲食店で食事をしており、5月27日（月）夜から翌日未明にかけて下痢、腹痛などを発症し、そのうち1名が医療機関を受診していることが判明しました。

（3）決定

　　有症者2名の共通食に当該飲食店での食事があり、また、有症者の検便検査結果、喫食状況や発症状況、当該飲食店での調理状況から、

　　この飲食店の食事を原因とする食中毒と断定し、この飲食店に対して営業停止を命じました。

2　有症者の状況

（1）発症日時　　令和6年（2024年）5月27日（月）20時頃（初発）

（2）主な症状　　下痢、腹痛

（3）喫食者数　　2名

（4）有症者数　　2名（男性2名、年齢20歳代）

（5）その他　　　医療機関受診者1名（入院者0名）

　　　　　　　　　2名とも現在は回復している。

3　原因食品　　　5月25日（土）に当該飲食店で提供された食事（加熱不十分と思われる鶏肉料理を含む）（21時頃喫食）

4　病因物質　　　カンピロバクター

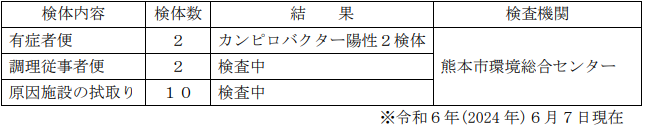
5　原因施設（1）名称（屋号・商号）　焼鳥　集家(やきとり　しゅうや)

　　　　　　（2）業種　　　　　　　　飲食店営業（一般食堂）

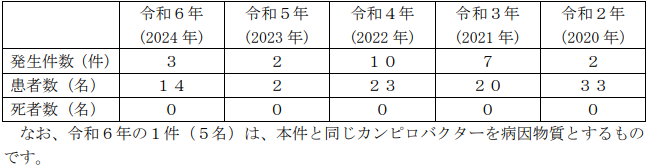
　　　　　　（4）営業所所在地　　　　熊本市

6　措置等　　　　営業停止　令和6年（2024年）6月7日（金）から6月8日（土）までの2日間

【備考】



【参考】熊本市における食中毒の発生状況（ただし、本件は含まない。）



《カンピロバクターによる食中毒について》

　〔特徴〕　家畜、家きん類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）、臓器や飲料水を汚染する。乾燥に極めて弱く、また、通常の加熱処理で死滅する。

　〔症状〕　潜伏期は2～5日とやや長い。発熱・倦怠感・頭痛・吐き気・腹痛・下痢など。少ない菌量（100個程度）でも発症。

　〔過去の原因食品〕　食肉（特に鶏肉）、飲料水、生野菜など。

　〔対策〕　・食肉は十分に加熱調理（中心部を75℃以上で1分間以上加熱）を行う。

　　　　　　・食肉は他の食品と調理器具や容器を使い分けて処理や保存を行う。

　　　　　　・食肉を取り扱った後は、手を洗ってから他の食品を取り扱う。

　　　　　　・食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌・乾燥を行う。

**■食中毒の発生について （令和６年６月７日（金）午後６時現在）南区保健福祉センター衛生課（南保健所）****福岡県福岡市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/2785/1/240607_shokutyuudokunohasseinituite.pdf?20240610095529>

　１ 探知

令和６年６月４日（火）、南区保健福祉センター（南保健所）に、福岡市南区内の飲食店を利用したところ食中毒様症状を呈している旨の電話があったもの。

２ 概要

令和６年５月30日（木）午後７時頃から福岡市南区内の飲食店で食事をした親戚グループ６名のうち３名が、６月１日（土）午前８時から下痢、発熱、頭痛等の食中毒様症状を呈し、１名が医療機関を受診した。

調査の結果、南保健所は、当該施設が提供した食事が原因のカンピロバクター食中毒と断定し、６月７日（金）午後６時から２日間の営業停止処分とした。

３ 症状　下痢、発熱、頭痛等

４ 摂食者数　６名

５ 有症者数　３名（３０代男性２名、２０代女性１名）

※重症者はおらず全員快方に向かっている。

６ 検査・・・福岡市保健環境研究所で実施

（１）有症者便 ：３検体…２検体からカンピロバクターを検出

（２）施設従業員便 ：３検体…１検体からカンピロバクターを検出

７ 原因施設

（１）営業所所在地　福岡市

（３）屋 号　焼鳥・焼牛 健（ヤキトリ・ヤキウシ ケン）

（４）業 種　飲食店営業

８ 原因食品

当該施設が令和６年５月 30 日（木）に提供した料理

串焼（鶏モモ、鶏ハツ、砂ズリ、ズッキーニ、椎茸等）、鶏肝刺し、酢モツ、トマトスライス、キュウリの塩昆布もみ、中華そば、だし巻き卵、ごまサバ、トウモロコシの天ぷら、大根の唐揚げ、モズク酢等

９ 原因施設に対する指導事項

（１） 食肉は十分加熱して提供すること。

（２） 石けんを用いた手洗いを徹底すること。

（３） 調理器具の洗浄・消毒を徹底すること。

10 措置処分

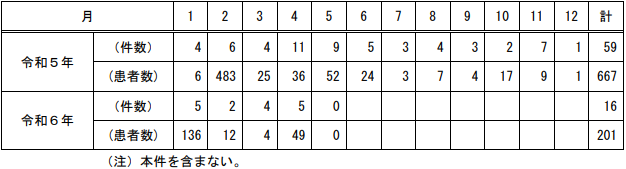
南保健所は、以下の理由により当該施設が提供した食事が原因のカンピロバクター食中毒と断定し、６月７日（金）午後６時から６月９日（日）午後６時までの２日間（48 時間）の営業停止処分とした。

（１）有症者３名の共通食は、令和６年５月 30 日（木）に当該施設で調理した食事のみであ　　ること。

（２）有症者３名の検便のうち２検体からカンピロバクターを検出したこと。

（３）有症者３名の潜伏期間及び症状がカンピロバクターによる食中毒と一致すること。

〈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



**■施設に対する行政処分等　2024/6/5　大阪府大阪市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000527025.html>

　公表年月日：令和6年6月5日

施設名称　焼鳥　祐

施設所在地　大阪市

業種　飲食店営業

行政処分等の理由　食品衛生法第6条第3号違反（食中毒の発生）

行政処分等の内容　営業停止1日間

備考

【病因物質】カンピロバクター

【原因食品】コース料理（詳細について調査中）

【有症者】3名

**■飲食店営業施設等に対する行政処分等　2024/6/6　東京都町田市**

**ウエルシュ菌**

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

　公表年月日　2024年6月6日

施設の名称及び所在地

[名称]介護老人保健施設　ふれあいの町田

[所在地]東京都町田市

業種　飲食店営業

原因食品　2024年5月25日（土曜日）に当該施設で調理、提供された食事

病因物質　ウエルシュ菌

不利益処分を行った理由　食中毒

不利益処分等の内容　2024年6月5日から2024年6月11日まで7日間の営業停止

適用条項

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）第2条の規定による改正前の食品衛生法（昭和22年法律第233号）第6条第3号の規定に違反

備考

患者55名

**★ウイルスによる食中毒★**

**■ノロウイルスで26人集団食中毒　下痢や発熱などの症状訴え 8人が医療機関を受診　主なメニューに刺身、酢の物など　富山・高岡市　6/13(木) 14:29配信　チューリップテレビ**

**富山県高岡市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a700acd47fdb8abdf96120c31d419292a179ffb2>

**食中毒の発生について　2024/6/13　富山県高岡市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.toyama.jp/1207/20240613.html>

　　高岡市内の飲食店を原因とするノロウイルスによる食中毒が発生しました。

高岡厚生センターが調査したところ、患者らは6月7日（金曜日）に高岡市内の飲食店を利用しており、当該施設で6月7日（金曜日）に提供された食事を喫食した利用客のうち1グループ26名が食中毒様症状を呈していることが判明しました。

1.探知

令和6年6月10日（月曜日）午後4時頃、高岡市内の飲食店利用者から、「6月7日（金曜日）に一緒に食事をした34名のうち、複数名が食中毒症状を呈した」旨、高岡厚生センターに連絡があった。

2.患者の状況（6月13日（木曜日）9時現在）

喫食者数：34名

患者数：1グループ26名（8名が医療機関を受診し、入院者はいない。全員、症状は快方に向かっている。）

年齢：20歳代～50歳代（男性9名、女性17名）

主な症状：下痢、発熱、嘔吐、腹痛等

3.原因施設

屋号：かめ蔵

所在地：高岡市

業種：飲食店営業

4.原因食品

患者に共通して提供された食事が、当該飲食店の食事以外にないことから、6月7日（金曜日）に提供された食事を原因と断定し、詳細については調査中である。

（主なメニュー：刺身、酢の物　等）

5.病因物質　ノロウイルス

6.措置

高岡厚生センターは営業者に対して、6月13日（木曜日）から15日（土曜日）までの3日間、食品衛生法に基づき営業停止を命じた。

7.指導事項　高岡厚生センターは営業者に対して、次の事項について指導した。

1.食中毒防止の三原則である「清潔」、「迅速」、「加熱又は冷却」を徹底すること。

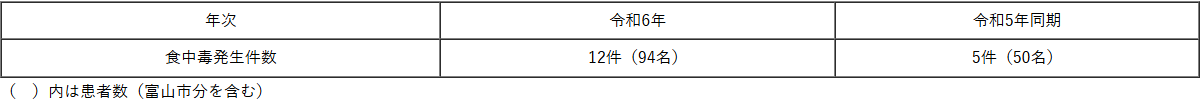
2.調理従事者の体調確認を行うとともに、体調不良の場合は調理業務に従事しないこと。

3.施設・設備の整理整頓及び清掃を徹底すること。

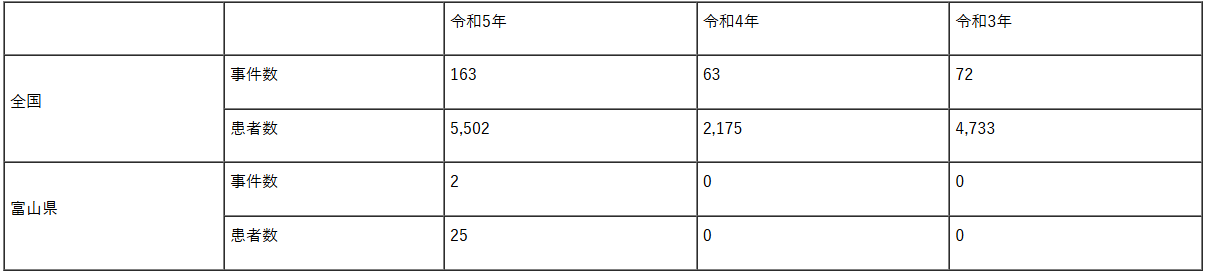
4.調理の前後やトイレの後などには、正しい手洗いを十分に行うとともに、アルコール等での手指の消毒を徹底すること。

5.調理の際、食品は十分に加熱し、衛生的に保管・提供すること。

8.食中毒の発生状況（令和6年6月13日現在、本事例含む）



　9.ノロウイルスによる食中毒事例（過去3年）



**■刈谷の飲食店でノロウイルス食中毒　蒸したカキ食べた男女12人**

**2024年6月12日 19時01分 (6月12日 19時01分更新)　中日新聞****愛知県刈谷市**

**ノロウイルス**

<https://www.chunichi.co.jp/article/912198>

**刈谷市内の飲食店を原因施設とする食中毒が発生しました**

**ページID：0531068 掲載日：2024年6月12日更新　愛知県刈谷市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.aichi.jp/press-release/syokuchuudoku240612.html>

<https://www.pref.aichi.jp/uploaded/attachment/520360.pdf>

処分年月日　2024年6月12日

業種等　飲食店営業

施設の名称　サンビーノ　トト

施設所在地　刈谷市

原因食品　6月4日火曜日に提供されたカキ料理

病因物質　ノロウイルス

行政処分等の内容 　営業の禁止

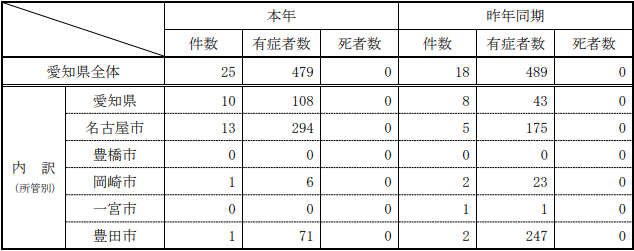
適用条項　食品衛生法第6条違反

行政処分等の理由　食中毒病因物質に汚染された疑いのある食品を提供したこと

発症者数　12名

死者数　0名

備考　発症者数は発表時点のものです。

＊2024 年６月 12 日（水）正午現在の本県における食中毒発生状況（本件含む。）

**■ノロウイルスによる食中毒相次ぐ　佐賀の高齢者施設に福岡の保育施設…　手洗いの徹底や食品の取り扱いに注意を　6/7(金) 18:28配信　RKB毎日放送****佐賀県西松浦郡有田町**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/67c07c6798aca6022fda4a079e879377edb5f3bb>

**ノロウイルスによる食中毒が発生しました　令和6年6月7日生活衛生課　食品安全衛生担当**

**佐賀県西松浦郡有田町**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.saga.lg.jp/kiji003107538/index.html>

　　令和6年6月4日（火曜日）午後2時50分頃、有料老人ホームやグループホームを経営する有限会社さくら苑の職員から「本日朝方より、施設の入所者と職員合わせて10名以上が嘔吐、下痢、発熱の症状を呈している」との連絡がありました。

連絡を受けた伊万里保健福祉事務所が調査を実施したところ、当該法人が経営する施設の入所者17名、職員3名の計20名が同様の症状を呈していることが判明しました。

伊万里保健福祉事務所は、デイサービスセンターさくら苑で6月2日（日曜日）に調理提供した食事を原因とするノロウイルス食中毒と本日6月7日（金曜日）に断定しました。

　ノロウイルスによる食中毒は季節関係なく発生しています。かきなどの二枚貝の喫食以外にもノロウイルスに感染した調理従事者により各種食品が汚染されることで食中毒となる場合がありますので、別添資料を参考に食中毒予防に心がけてください。

1　調査内容

(1)発生日時（初発）令和6年6月3日（月曜日）　午後19時30分頃

(2)原因施設

所在地　　　　西松浦郡有田町

屋　号　　　　デイサービスセンターさくら苑

(3)原因食品　令和6年6月2日（日曜日）に当該原因施設が調理提供した昼食（推定）

(4)病因物質　ノロウイルスGⅡ

(5)摂食者数　43名（入所者35名、職員8名）

(6)患者数　20名（入所者17名、職員3名）

(7)摂食年月日　令和6年6月2日（日曜日）午前11時30分から午後1時頃

(8)症状　嘔吐、下痢、発熱等

(9)平均潜伏時間　約46時間

2　食中毒と断定した理由

(1) 患者はすべて、当該施設で6月2日に調理した食品を食べていること。

(2) 当該施設の調理従事者と患者の便から、ノロウイルスGⅡを検出したこと。

(3)　患者の症状及び潜伏時間（平均潜伏時間が46時間）がノロウイルスによるもの（24時間～48時間）と一致し、発症が1峰性であること。

(4)　調理従事者が患者に先んじて発症していること。

(5) 医師から食中毒届出票が提出されたこと。

以上から、当該施設で調理された食事を原因とするノロウイルスによる食中毒と断定した。

3　原因施設への指導内容

・厨房の清掃及び機器、器具等の洗浄、消毒の徹底を図ること。

・トイレは次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を実施すること。

・トイレには手指の洗浄剤・消毒薬を設置すること。

・HACCPに沿った衛生管理を実施すること。

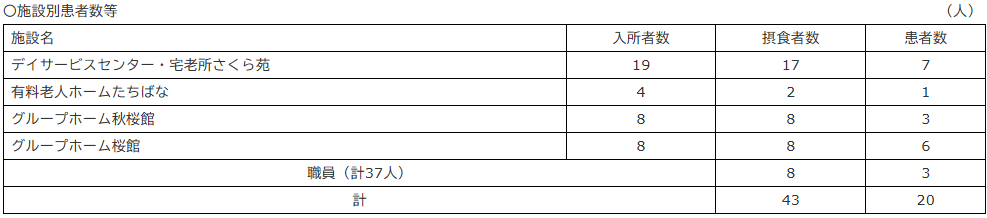
・調理等に際しては、手指の洗浄及び消毒の徹底を図ること。

・ノロウイルスが検出された調理従事者は、十分な健康管理を行うこと。

・調理従事者が、嘔吐、下痢等の体調不良を呈した場合は、調理業務に従事させないこと。

・調理従事者の衛生教育を実施すること。

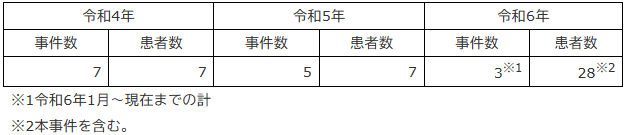
4　その他の情報



　〇6月2日（日曜日）昼食の提供メニュー

　　ちらしずし、すまし汁、茶わんむし、さといも煮、フルー

　佐賀県内での食中毒発生状況（令和6年6月7日現在）



**■ホテルで15～89歳の男女51人が集団食中毒 患者からノロウイルス検出**

**6/7(金) 17:35配信　あいテレビ****愛媛県松山市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/332d3a544b8484a6d5343b9b584001647e00b796>

**食中毒が発生しました　更新日：2024年6月7日　愛媛県松山市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/hodo/202406/syokucyudoku04.html>

　発表内容

概要

　　令和6年6月2日（日曜日）17時30分ごろ、愛媛県から「5月31日から6月1日までホテルサンルート松山の利用客から嘔吐や下痢などの症状を呈した者がいることを探知した。」と情報提供がありました。当該患者と施設を調査し、5月31日（金曜日）夜と6月1日（土曜日）朝に当該施設を利用した複数名に同じような症状を確認しました。

　医師から届出があったこと、患者の症状や発症時間、喫食状況などの調査結果と施設調査の結果から、「株式会社ホテルサンルート松山2F」が5月31日（金曜日）夜と6月1日（土曜日）朝に提供した食事が原因と判明しました。

　　発症者に共通する行動と食事が、「株式会社ホテルサンルート松山2F」で提供された食事しかないこと、発症者などの便からノロウイルスG2が検出されたこと、発症者の症状や潜伏時間と喫食状況などを疫学的に調査した結果、この施設が5月31日（金曜日）夜と6月1日（土曜日）朝に提供した食事が原因の食中毒と断定しました。

　　このため、食品衛生法に基づき、同施設を6月7日（金曜日）から6月11日（火曜日）までの5日間の営業停止処分とし、食品の衛生的な取り扱いの徹底を文書で指導しました。

　　発症者はおおむね回復しています。

発生状況

喫食日時：令和6年5月31日（金曜日）の夜と6月1日（土曜日）の朝

喫食者数：令和6年5月31日（金曜日）夜　54名

　　　　　　　令和6年6月 1日 （土曜日）朝　104名

発生日時：令和6年6月 1日 （土曜日）7時 ～ 4日（火曜日）3時

発症者数：51名（男性32名：15歳～54歳、女性19名：15～89歳）

医療機関：17医療機関（市内1医療機関、市外14医療機関、県外2医療機関）

受診者数：受診者34名（男性22名：15歳～54歳、女性12名：15～18歳）　入院者：1名

主な症状：発熱、下痢など

原因施設

屋　号：株式会社ホテルサンルート松山2F

業　種：飲食店営業

所在地：松山市

原因食品

令和6年5月31日（金曜日）の夜と6月1日（土曜日）の朝に提供された食事

行政処分

食品衛生法に基づき、同施設を令和6年6月7日（金曜日）から6月11日（火曜日）まで5日間の営業停止処分

病因物質　ノロウイルスG2

5月31日の夜に提供したメニューミートローフと色々野菜のMIXサラダ　チキンリング　自家製タルタルソース　チーズボール　自家製ケチャップ　瀬戸内産鯛の味噌ジンジャーマヨ焼き　ボロネーゼ（ミートソース）スパゲッティ　カチャトーラ（チキンの漁師風トマト煮込み）　色々魚貝のパエリア風　ハンバーガー　ベーコンと色々きのこ＆豆のポルチーニ風　愛媛県産コシヒカリ　牛スジとゴロゴロ野菜のカレー　パンナコッタ

　6月1日の朝に提供したメニュー

　　クリームパスタとトマトソースの2色グラタン　削りかまぼこ　俵メンチカツ　ゆでたまご　ウインナー　味付けのり　スクランブルエッグ　27種の野菜　豆アジの南蛮漬け　コールスロー　本日の煮物　ミニトマト　出汁巻きたまご　人参ラペ　サラダチキンマリネ　ザワークラウト　ポテトサラダ　ドレッシング4種　スパゲッティサラダ　ロールパン　味噌汁　ミニクロワッサン　松山あげ　ライ麦パン　わかめ　フォカッチャ　小口ねぎ　いちごジャム　白ごはん　りんごジャム　カレー　柑平ジャム　福神漬け　バター　お茶漬けのふりかけ(４種) ベーコンのオーブン焼き　鮭フレーク　いわしの一夜干し　梅干し　宇和島じゃこ天　わさび 一口じゃこ天　鯛出汁　瀬戸内鯛の梅肉焼き　あられ　自家製ベーコン　きざみのり　かまぼこ　キャベツの浅漬け　ちくわ　ピリ辛きゅうり　温泉卵　河内晩柑　インカの卵　パイナップル　釜揚げしらす　グレープフルーツ2種　漬物　ぶどう2種　大根おろし　ヨーグルト お茶漬け刺身　シリアル3種　フレンチトースト

**★寄生虫による食中毒★**

**■鮮魚店で購入の刺身食べた女性からアニサキス摘出 金沢市で食中毒 鮮魚店を1日間の営業停止に　6/12(水) 16:36配信　MRO北陸放送　石川県金沢市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b5c6f1a2c497a7584e7080705ac401759ea9fcf0>

**■「刺身定食」食べた30代男性から寄生虫アニサキス　魚市場食堂を1日営業停止処分　岩手・宮古市　県内2024年4件目　6/11(火) 21:14配信　IBC岩手放送　岩手県宮古市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0b3d47e15a45b57d0d32a1309a61f4a28c950442>

**■患者の胃からアニサキス検出…七尾のスーパーで買った刺身を食べた女性が食中毒症状**

**6/11(火) 18:49配信　石川テレビ****石川県七尾市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/484c8491aabd316414bc3bdc257c1695638c6b4a>

**食中毒事故の発生について　2024/6/11　薬事衛生課　石川県七尾市**

**アニサキス**

<https://www.pref.ishikawa.lg.jp/kisya/r6-1/documents/0618_18_yakuzieisei.pdf>

　１ 発生年月日（患者の初発年月日）　令和６年６月９日（日）

２ 原因施設

屋 号：どんたくアスティ店「海産ブース」

所在地：七尾市

業 種：魚介類販売業

３ 発生の端緒

６月１０日（月）１６時頃、能登北部保健福祉センターに、輪島市内の医療機関から、「腹痛を訴え受診した患者の胃からアニサキス寄生虫を摘出した」旨の連絡があり、患者は七尾市内の店舗で購入した刺身を喫食していたことから、当該店舗を管轄する能登中部保健福祉センターが調査した。

４ 調査内容

能登中部保健福祉センターの調査では、

・ 患者が腹痛、嘔吐の食中毒症状を呈していること

・ 患者の胃からアニサキスが摘出されたこと

・ 患者の症状及び潜伏時間が胃アニサキス症と一致していること

・ 胃アニサキス症の原因となる生鮮魚介類の喫食は当該施設で調理、販売した食品に限られること

・ 医師から食中毒等患者届出票が提出されたこと

以上のことから、当該施設が調理、販売した刺身を原因とする食中毒と判断した。

５ 患者　１名（女性７０代）　患者は医療機関を受診したが、入院しておらず、回復傾向にある。

６ 主な症状　腹痛、嘔吐

７ 原因食品　６月９日(日)に当該施設が調理、販売した刺身等

８ 病因物質　アニサキス

９ 措 置

能登中部保健福祉センターでは、６月１１日(火)の１日間、当該施設の魚介類販売部門を営業停止処分にするとともに、汚染の恐れのある食品の廃棄と、従業員に対する衛生教育の実施を指示した。

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) ９件 患者 １１１名(うち金沢市４件 ８３名)

令和５年度同期 １件 患者 １名(うち金沢市０件 ０名)

令和５年度通年 １６件 患者 ９７３名(うち金沢市４件 １７名)

**■施設等に対する処分等　2024/6/2　石川県金沢市**

**アニサキス**

<https://www.pref.ishikawa.lg.jp/yakuji/syokuhin/syokutyuudoku_top_3.html>

施設名及び所在地

食文化 新鮮館 鹿西店

鹿島郡中能登町

営業の種類　魚介類販売業

対象となった食品　5月30日（木曜日）に当該施設が調理、販売した刺身等

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）

処分等の内容 5月31日（金曜日）の1日間、当該施設の魚介類販売部門を営業停止処分

処分等の措置状況　汚染の恐れのある食品の廃棄、消毒及び従業員に対する衛生教育の実施

**★自然毒による食中毒★**

**■**

**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■腸管出血性大腸菌感染症患者の発生について　2024/6/12　岡山県岡山市感染症　腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）**

<https://www.city.okayama.jp/shisei/cmsfiles/contents/0000061/61490/20240612_O157.pdf>

　１ 発 生 日　発生 令和６年６月５日（水） 速報 令和６年６月１２日（水）

２ 患 者 数　１名 （男、３０代）

３ 概 要

(1)経 過

６月５日（水） 患者（岡山市）は、腹痛及び軟便の症状を呈した。

６月６日（木） 患者は症状が改善しないため、岡山市内医療機関（診療所）を受診。

６月１１日（火） 検査の結果、腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）によるベロ毒素産生が確認されたため、岡山市保健所に届出。

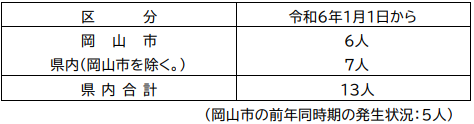
(2)その他

・患者の症状は消失している。

　　・感染源は不明。

　　・現在のところ散発事例と考えている。

４ 参 考（患者発生状況）



**■腸管出血性大腸菌感染症の発生について　令和６年６月７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　腸管出血性大腸菌感染症（O157：VT1、VT2）**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/123479/1/060607O157.pdf?20240610155802>

博多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

６月 ２日（日） 東区居住の70 歳代女性に腹痛、下痢、嘔気の症状が出現。

６月 ３日（月） 症状が続くため、東区の医療機関Ａを受診。その後、博多区の医療機関Ｂを受診・入院。

６月 ７日（金） 医療機関Ｂによる検査の結果、腸管出血性大腸菌感染症（O157：VT1、VT2）と判明。

医療機関Ｂが博多保健所に腸管出血性大腸菌感染症発生届を提出。

博多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６月７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６月１2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/3/123479/1/060612noro.pdf?20240612160456>

　　西区内の保育施設で、複数の園児及び職員が嘔吐、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 西区内の保育施設

（１）経緯

５月３１日（金） ２名の園児に嘔吐の症状が出現。

以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

６月 ５日（水） 当該施設より、複数の園児及び職員が嘔吐、下痢等の症状をを呈していると報告があった。

西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。

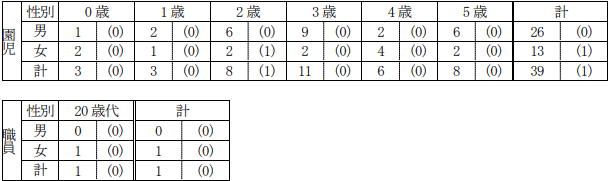
６月 ７日（金） 当該施設より、新たな有症状者が発生していると報告があった。

西保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を再度指導した。

６月１２日（水） 当該施設より、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。

西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、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６月１０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/3/123479/1/060610_noro.pdf?20240610155802>

東区内１か所及び南区内２か所の保育施設で、複数の園児及び職員が嘔吐、下痢等の症状を呈しているとの報告があり、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

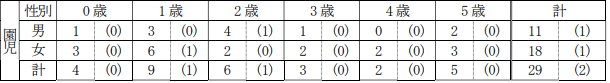
５月２１日（火） １名の園児に下痢の症状が出現。

　　　　　　　　　　　　以後、複数の園児に嘔吐、下痢等の症状が出現。

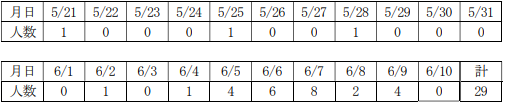
６月１０日（月） 当該施設より、複数の園児が嘔吐、下痢等の症状を呈しており、医療機関による検査の結果ノロウイルスが検出されたと報告があった。

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。

（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。

**２ 南区内の保育施設①**

（１）経緯

６月 ４日（火） １名の園児に下痢の症状が出現。

以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢の症状が出現。

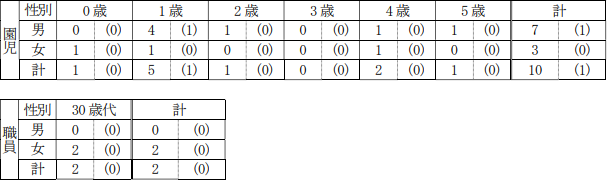
６月 ６日（木） 当該施設より、複数の園児及び職員が嘔吐、下痢の症状を呈しており、医療機関による検査の結果ノロウイルスが検出されたと報告があった。

　　　　　　　　　　　南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。

６月１０日（月） 当該施設より、新たな有症状者が発生していると報告があった。

南保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を再度指導した。

（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 ※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。

**３ 南区内の保育施設②**

（１）経緯

5月29日（水） 1名の園児に嘔吐、下痢などの症状が出現。

以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

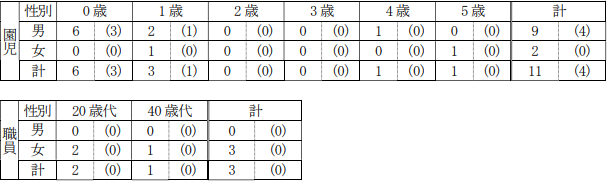
６月 ７日（金） 当該施設より、複数の園児及び職員が嘔吐、下痢等の症状を呈しており、医療機関による検査の結果ノロウイルスが検出されたと報告があった。

南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。

６月１０日（月）当該施設より、新たな有症状者が発生していると報告があった。

南保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を再度指導した。

（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 ※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。

**■マダニにかまれて感染か　SFTSで男性死亡　熊本**

**6/7(金) 11:58配信　KAB熊本朝日放送　熊本県葦北郡**

**感染症　マダニ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3eaefc14ce0e7c30dc4197806667335472de6b5a>

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年６月７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/3/123479/1/060607noro.pdf?20240610155802>

早良区内の保育施設で、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 早良区内の保育施設

（１）経緯

６月 ３日（月） １名の園児に嘔吐、下痢の症状が出現。

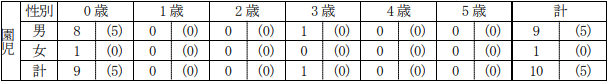
以後、複数の園児に嘔吐、下痢等の症状が出現。

６月 ６日（木） 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。

早良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。

６月 ７日（金） 早良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。

（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 ※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。

**■感染性胃腸炎による学校等の臨時休業　2024/6/6　岡山県津山市**

**感染症　感染性胃腸炎**

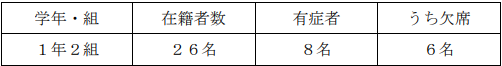
<https://www.pref.okayama.jp/uploaded/life/921355_8815847_misc.pdf>

　発生場所 所在地：津山市大田１２１

学校名：津山市立弥生小学校 全校在籍数：４３２人

患 者 数

６月５日報告分の状況



６月６日報告分の状況



速報年月日　令和６年６月６日

措置その他

１ 報告日の措置状況

(1) １年２組：平常どおり（６月５日）

(2) １年１組：早退 （６月６日）

２ 学校保健安全法に基づく臨時休業の措置（学級閉鎖）

(1) １年２組：令和６年６月６日から６月７日まで

(2) １年１組：令和６年６月７日のみ

３ 主な症状　嘔吐、下痢、腹痛

４ その他　重症者・入院患者なし

**■～重症熱性血小板減少症候群（ＳＦＴＳ）患者の発生について～　2024/6/6　熊本県**

**感染症　マダニ**

<https://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/attachment/250586.pdf>

　○ 令和６年（２０２４年）５月２５日、県内で、今年６例目となる重症熱性血小板減少症候群（Severe Fever with Thrombocytopenia Syndrome：以下「ＳＦＴＳ」という。）の患者が発生し、６月１日に亡くなられました。

○ ＳＦＴＳ患者の死亡が確認されたのは、今年１例目です。平成２５年に届出対象疾患となって以降、本県での患者確認は４８例目、患者の死亡確認は１０例目となります。

（別に、感染症死亡疑い者の遺体からのウイルス検出が平成２８年に 1 例あり。）

○ ＳＦＴＳは、ＳＦＴＳウイルスを保有するマダニに咬まれることで感染するといわれ、感染予防策としてはマダニに咬まれないようにすることが重要です。

○ 主に春から秋頃までは、マダニの活動時期です。森林や草地などマダニが多く生息する場所に入る場合には、長袖、長ズボンを着用するなどマダニに咬まれないよう十分な対策を講じて下さい。袖やズボンの裾に隙間ができないよう、できるだけ肌の露出を少なくするよう注意して下さい。

＜患者の概要＞

（１） 患者　男性（７４歳）、葦北郡在住

（２） 職業　無職

（３） 症状　発熱、全身倦怠感、血小板減少、白血球減少等

（４） 経過

普段から農作業をされており、ほぼ毎日自宅周辺の草刈りなどを行っていた。

５月２０日頃から体のきつさ、足のもつれ、ふらつき等の症状があった。

５月２３日：水俣保健所管内のＡ医療機関を受診。検査での異常がなく帰宅。

５月２４日：症状が悪化したため、Ａ医療機関を再受診したところ、ダニ媒介性疾患が疑われ、熊本市保健所管内のＢ医療機関に救急搬送し、入院。

また水俣保健所を通じて、県保健環境科学研究所に検査を依頼。

５月２５日：ＳＦＴＳ陽性であることを確認。Ｂ医療機関にて加療継続。

６月 １日：入院先のＢ医療機関にて死亡。

■熊本県でのダニ媒介性疾患の年間発生件数（今回の事例を含む） R6.6.6 現在



記録が残っている平成１８年以降の死亡例は、ＳＦＴＳ１０件、日本紅斑熱４件、つつが虫病０件です（別に、感染症死亡疑い者の遺体からのウイルス検出が平成２８年に１例あり）。

○日本紅斑熱

細菌であるリケッチアに感染することによって引き起こされる病気で、潜伏期間は２～８日、発熱、発疹、刺し口が主要三徴候であり、倦怠感、頭痛を伴います。抗菌薬を投与します。

○つつが虫病

ダニの仲間であるツツガムシに咬まれることで感染し、５～１４日の潜伏期間を経て、典型的な症例では、３９℃以上の高熱を伴って発症し、その後数日で体幹部を中心に発疹がみられる。また、患者の多くが倦怠感、頭痛を伴います。治療法は、抗菌薬の投与です。

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年６月５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　ノロウイルス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/123479/1/060605noro.pdf?20240610155802>

南区内の保育施設で、複数の園児が嘔吐、下痢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 南区内の保育施設

（１）経緯

５月１４日（火） １名の園児に嘔吐の症状が出現。

以後、複数の園児に嘔吐、下痢の症状が出現。

５月３１日（金） 当該施設より、複数の園児が嘔吐、下痢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。

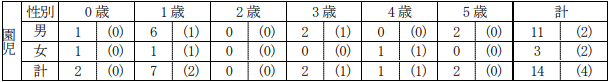
南保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

６月 ４日（火） 当該施設より、新たな有症状者が発生していると報告があった。

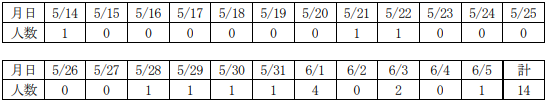
南保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を再度指導した。

６月 ５日（水） 南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 ※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６月４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/3/123479/1/060604noro.pdf?20240610155802>

　　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

５月２５日（土） ２名の園児に嘔吐、下痢の症状が出現。

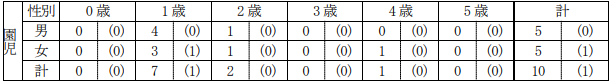
以後、複数の園児に嘔吐、下痢等の症状が出現。

５月２８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。

６月 ４日（火） 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。

（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。

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品・回収等★**

**■不利益処分等のお知らせ　2024/6/11　港区**

<https://www.city.minato.tokyo.jp/shokuhinkanshi1/kurashi/shokuhin/anzen/kyoka.html>

公表年月日　令和6年6月11日

違反食品等　品名（ブランド名）：生鮮ブルーベリー(Ｐｒｉｚｅ)　数量：14箱

違反内容　内閣総理大臣が定める成分規格の基準値（2ｐｐｍ）を超えて農薬のフルジオキソニルが3ｐｐｍ検出されました。

主な適用条項　食品衛生法第13条第2項、同法第59条第1項

輸出国 チリ

違反食品等の輸入者

氏　　名：日本ファーム株式会社

住　　所：東京都港区

不利益処分等の内容及び措置状況

令和6年6月11日、販売禁止命令を行いました。

該当食品は、生鮮食品であり長期保管が困難であったため、保管場所を所管する保健所職員立ち合いの下、事前に廃棄されました。

備考

フルジオキソニルは、食品一般の成分規格として、ブルーベリーに2ｐｐｍを超えて含有されるものであってはならないと定められています。

**■通販などで販売「干物」に“釣り針”混入　日本テレビと製造元が謝罪、自主回収を実施　「心よりお詫び」　6/7(金) 14:22配信　ねとらぼ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e5868daad46a6cdcf9900ad31f55bcc0939c2fdf>

**★その他関連ニュース★**

**■岡山県が2024年初の食中毒注意報発令　食品業者と県民に注意呼び掛け　直近3日間の気温と湿度が発令条件に該当　6/13(木) 14:15配信　KSB瀬戸内海放送**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ae3c0bd335625f58cf65fade283fc3d6b2455dfa>

**■新型コロナ、ワクチン接種の健康被害74件を認定 - 厚労省の予防接種審査分科会**

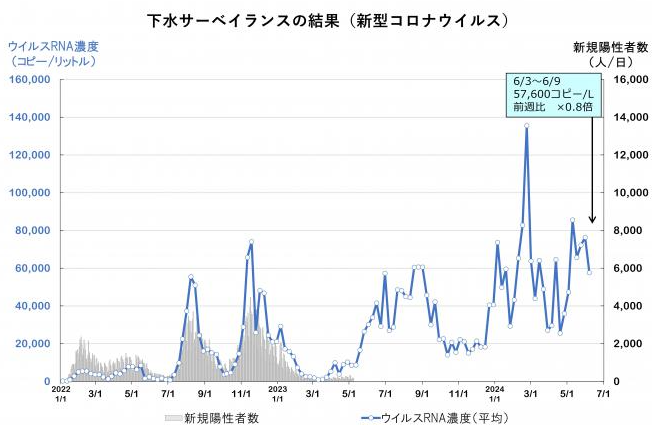
**6/12(水) 17:40配信　医療介護ＣＢニュース**

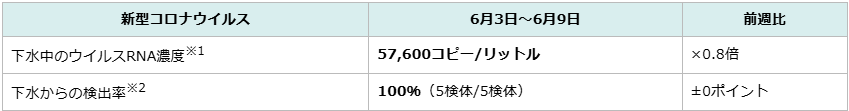
<https://news.yahoo.co.jp/articles/7f4d65ca43139599d0f90a7bfa368d0ae96737cb>

**■下水サーベイランス　2024/6/12　北海道札幌市**

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

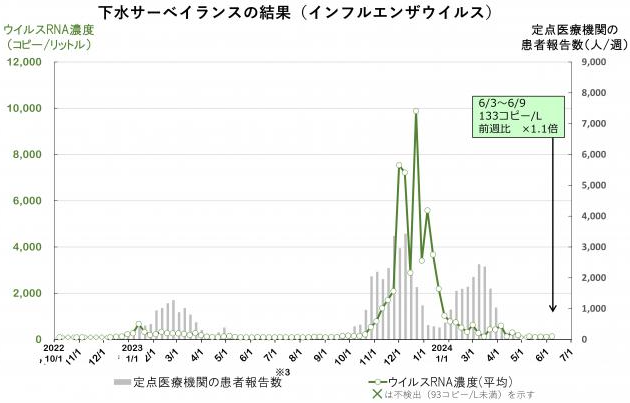
　新型コロナウイルス

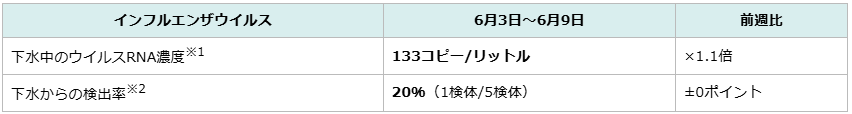




　　ウイルス濃度は前週から減少しましたが高い水準を継続しており、引き続き注意が必要です。

　インフルエンザウイルス





　　ウイルス濃度は検出限界付近の低い値で推移しています。

※本調査では、インフルエンザウイルス（A型）を分析対象としています。

**■ベジタリアン料理店の食中毒、死者6人に 重症患者、1人除き全員死亡／台湾**

**6/11(火) 18:54配信　中央社フォーカス台湾　台湾**

**植物性自然毒　ボンクレキン酸**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c73d2940ad0f09c6d4971f81ce4fc53d69626cb4>

**■宮城県が食中毒注意報　魚介類による腸炎ビブリオに警戒を**

**2024年6月11日 17:35　河北新報**

<https://kahoku.news/articles/20240611khn000044.html>

**■劇症型溶連菌患者、半年で過去最多を更新 - 感染研**

**6/11(火) 18:10配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/917cbfeb412472d3c36daad1f09f84dbeea1f4d2>

**「劇症型溶連菌」が977人で過去最多を更新　致死率約3割　今年の患者数が約5か月間で去年上回る　6/11(火) 10:35配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6bfae2a5152e2fad652bb3da9fcadd14b44a3fa1>

**致死率３割以上「人食いバクテリア」劇症型溶連菌が拡大、感染者は過去最多…手足の傷は治療を　6/7(金) 11:25配信　読売新聞オンライン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/feda757109b76bf16e3916c7c4cf12d0619fa83c>