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

**食科協かわら版　No.461　（2024年度No.36）**　 　2024/9/13

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**

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

**カラマツソウ**

|  |  |
| --- | --- |
| **目次** | **ページ** |
| 1. [**食科協関係**](#食科協関係) | **2** |
| 1. [**厚生労働省関係**](#厚生労働省関係) | **2-6** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **6-7** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **7-11** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **11-13** |
| **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** | **13-29** |

1. **[食科協関係](#食科協関係)**

9月06日　 かわら版460号を発行・かわら版ニュース＆トピックス447号を発行

9月13日　 かわら版461号を発行・かわら版ニュース＆トピックス448号を発行

**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>

**■***NEW***第113回コーデックス連絡協議会(開催案内)　2024/9/12**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_43505.html>

　　消費者庁、農林水産省及び厚生労働省は、令和６年10月３日（木）に、コーデックス委員会における活動状況の報告と検討議題に関する意見交換を行うため、「第113回コーデックス連絡協議会」を開催します。なお、今回は、ウェブ上での傍聴を受け付けます。

記

　1 開催概要

(1) 消費者庁、厚生労働省及び農林水産省は、コーデックス委員会（※）の活動及び同委員会での我が国の活動状況を、消費者をはじめとする関係者に対して情報提供するとともに、検討議題に関する意見交換を行うため、コーデックス連絡協議会を開催しています。コーデックス連絡協議会の委員、活動内容等は、以下のURLページに掲載しています。

消費者庁

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/meeting_materials/review_meeting_002/>

厚生労働省

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/codex/index_00001.html>

農林水産省

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/index.html>

(2) 今回は、令和６年10月に開催される第27回食品残留動物用医薬品部会（CCRVDF）及び令和６年10月から11月にかけて開催される第48回食品表示部会（CCFL）の主な検討議題の説明を行い、令和６年６月に開催された第55回残留農薬部会（CCPR）の報告を行い、意見交換を行うこととしています。

※コーデックス委員会（Codex Alimentarius Commission）は、1963年にFAO（国連食糧農業機関）とWHO（世界保健機関）が合同で設立した政府間組織です。消費者の健康を保護し、公正な食品貿易を保証するために、国際標準となる食品の規格（コーデックス規格）や基準・ガイドラインなどを定めています。

　2 開催日時

　　　日時：令和６年10月３日（木）15時00分～17時00分

　　　開催形式：ハイブリッド

・委員はAP虎ノ門Bルーム（東京都港区西新橋1-6-15）またはウェブにて参加

・傍聴はウェブのみ

3 議題

（１）コーデックス委員会の活動状況

ア 今後の活動について

・第27回　食品残留動物用医薬品部会（CCRVDF）

・第48回　食品表示部会（CCFL）

イ 最近コーデックス委員会で検討された議題について

・第55回　残留農薬部会（CCPR）

（２）その他

これまでの当会議の議事概要等は以下のURLページで御覧になれます。また、今回の会議資料は、令和６年10月１日（火）までに消費者庁のURLページに掲載するとともに、会議終了後に３省庁のURLページで公開することとしております。

消費者庁

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/meeting_materials/review_meeting_002/>

厚生労働省

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/codex/index_00001.html>

農林水産省

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

4 傍聴可能人数　無制限

5 傍聴申込要領

（１）申込方法　インターネットにてお申込ください。

＜インターネットによるお申込先＞

<https://contact.caa.go.jp/food_labeling/codex-01.html>

（２）申込締切等

令和６年９月26日（木）17時00分必着です。

傍聴はYouTubeによるライブ配信等です。

傍聴用URLについては、９月27日（金）以降に御連絡します。

（３）傍聴される皆様への留意事項

次の留意事項を遵守してください。これらを守られない場合は、今回及び今後の傍聴をお断りすることがあります。

・ウェブ会議を撮影、録画・録音をしないこと。

・ウェブ会議用のURLを転送したりSNSで公開したりしないこと。

・その他、事務局職員の指示に従ってください。

（４） その他

・傍聴等に係るインターネット通信料は、参加者の負担となります。

・パソコン、タブレット、スマートフォン等での参加が可能ですが、安定したネットワーク環境の利用を推奨します。

・ネットワークの回線状況や、Wi-Fi環境により動作に支障が出る場合がございますので、あらかじめ御了承ください。

・お申込みによって得られた個人情報は厳重に管理し、御本人への連絡を行う場合に限り利用させていただきます。

お問い合わせ先

厚生労働省　健康・生活衛生局　食品監視安全課　担当者：新井、村上、宮澤

代表：03-5253-1111（内線 2469）

消費者庁　消費者安全課　担当者：斎藤・高橋・佐野

代表：03-3507-8800（内線 5267）

農林水産省　消費・安全局　食品安全政策課　担当者：国際基準室　織戸、堀米、吉持

代表：03-3502-8111（内線 4471）

**■***NEW***「第２回食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン検討会（ハイブリッド会議）」を開催します（開催案内）　2024/9/2**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_43001.html>

　1．日時　令和６年９月13日（金）10：00～12：00

2．場所　中央合同庁舎第５号館　専用第12会議室（15階）

（東京都千代田区霞が関１-２-２）

3．議事

（１）事業者ヒアリング

（２）今後の予定

（３）その他

4．傍聴等について

zoom（webinar）にて公開致しますので、当日の会場における傍聴はございません。

オンラインによる傍聴をご希望の方は、事前にID等をお知らせいたしますので、９月９日（月）12時までに下記のとおりお申し込み下さい。

なお、会議資料につきましては、開催時刻までに当省ホームページに掲載する予定です。また内容については、後日、議事録をホームページに掲載いたします。

申込方法

（１）「第２回食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン検討会」の傍聴を希望する旨

（２）ご氏名（フリガナ）

（３）ご連絡先（電話番号、メールアドレス）

（４）勤務先・所属団体等

電子メールによるお申込先

厚生労働省　健康・生活衛生局　食品監視安全課宛て

電子メールアドレス：[kanshianzen-meeting@mhlw.go.jp](mailto:kanshianzen-meeting@mhlw.go.jp)

傍聴される皆様への留意事項

・ウェブ会議の撮影・録画・録音は禁止です。

・ウェブ会議用のURLを転送したり、SNSで公開したりしないで下さい。

・傍聴等に係るインターネット通信料は、参加者の負担となります。

・安定したネットワーク環境の利用を推奨します。

・ネットワークの回線状況や、Wi-Fi環境により動作に支障が出る場合がありますので、あらかじめご了承ください。

・お申込みによって得られた個人情報は厳重に管理し、ご本人への連絡を行う場合に限り利用させていただきます。

資料

資料については、当日までに以下のリンク先に掲載予定です。

資料掲載予定リンク先

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_43161.html>

**■令和５年度における「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」及び「輸入食品監視統計」の公表　2024/8/30**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_42844.html>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１４０９報）　2024/9/10**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_43331.html>

　２　緊急時モニタリング又は福島県の検査結果

※ 基準値超過 ２件

　　　No. 10 福島県　　 イノシシ　　　　　（Cs ： 110 Bq / kg )　福島市

　　　No. 32 福島県　　 イノシシ　　　　　（Cs ： 210 Bq / kg )　飯館村

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.18 2024（2024.09.04）2024/9/4**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202418m.pdf>

**目次**

**【米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）】**

1. 豚の丸焼きによる食品由来疾患を防ぐための助言

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 小型のカメに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella* Stanley、*S.* Pomona および*S*. Poona）感染アウトブレイク（2023年11月21日付最終更新）

2. 生鮮角切りタマネギに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella* Thompson）感染アウトブレイク（2023年12月13日付最終更新）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. 志賀毒素産生性大腸菌（STEC）感染症 － 2022年次疫学報告書

**【欧州委員会健康・食品安全総局（EC DG-SANTE）】**

1. 食品および飼料に関する早期警告システム（RASFF：Rapid Alert System for Food and Feed）

**【欧州食品安全機関（EFSA）】**

1. ベイズ法によるベンチマークドーズモデリングのためのWebアプリケーション

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. 卵の中身を取り出す際の食品由来疾患感染予防：ストローまたはベローズポンプの使用

**【ProMED-mail】**

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（39）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.18　2024（2024.09.04）　2024/9/4**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202418c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【FDA】 FDAはナトリウム削減の取組みにおける進捗状況を発表し、特定の食品の目標を引き下げたガイダンス案を公表する**

米国食品医薬品局（FDA）は、国民のナトリウム摂取量の低減に向けて、2021年10月に、事業者による自主的な自社製品のナトリウム削減（減塩）を支援するための段階的アプローチを発表した。フェーズIの2年半計画が終了したことから、今後3年後の目標を示したフェーズIIの事業者向けガイダンス案を発表した。今回も市販の加工食品、包装食品、調理済み食品に重点をおき、各品目に含まれるナトリウム量の実測平均値、削減後の目標値を提示している。

**＊ポイント：** FDAによると、フェーズIで対象とした品目のうち約40%でナトリウム量の削減目標に非常に近いか、達成できたと報告しています。ただ残り60%程度は削減できておらず、製品レベルでのナトリウム量の削減が難しいことも伺えます。フェーズIIの目標値を見ると、フェーズIの目標値を達成できていない品目でも削減目標は下げられており、FDAは3年毎に定期的に評価していくと報告しています。

**【USDA】 FSIS公開Q&A：アレルゲンに関する質問と回答**

米国農務省（USDA）の食品安全検査局（FSIS）は、アレルゲンに関するQ&Aの中で、FSISが行う食品製造施設におけるサンプリング及び食物アレルゲン検査について説明した。検査の対象となるのは、1つ以上の主要食物アレルゲンに関する表示（例：乳不使用、卵不使用）を行っている、そのまま喫食可能な製品の製造施設であり、年1回のサンプリングが行われる。さらにFSIS検査室は、XMAP®食物アレルゲン検出アッセイ（XMAP®FADA）を新たに採用したことを報告した。

**＊ポイント：** XMAP®-FADAは、FDAとRadix BioSolutions社が開発した検査法です。抗体を用いるものの従来のELISAとは異なる手法を用い、1回の検査で14種の食物アレルゲンを検査できるとしています。米国内でどの程度汎用されるかは不明ですが、FDAとUSDAが食物アレルゲン検査について従来法に加えて新たな検査法を導入した点は注目しておく必要があるでしょう。

**【NZEPA】 ニュージーランドEPA、米国で使用禁止となった除草剤に警告を発出**

クロルタールジメチルは、テトラクロロテレフタル酸ジメチル、DCPA、ダクタール、クロルタールメチルとも呼ばれ、イネ科植物やその他の雑草の防除に使用されている。ニュージーランド環境保護庁（NZEPA）は、この化学物質を含む製品の使用を中止するよう勧告するため、レッドアラートを発令した。本件は、米国環境保護庁（US EPA）が2024年8月7日、クロルタールジメチルを含む製品のすべての使用・販売を停止する緊急命令を発令したことを受けたものである。

**＊ポイント：** 米国EPAの報告を受けて、ニュージーランド政府が当該農薬の登録・使用について急遽対応したようです。現在は使用状況の把握を行っており、今後さらなる対応の実施が予想されます。

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

**★***Link***紅麹を含む健康食品関係について【令和6年4月11日更新】**

<https://www.fsc.go.jp/osirase/benikouji.html>

**■***NEW***食品安全委員会（第955回）の開催について　2024/9/12**

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9月17（火）　１４：００〜

２．開催場所：食品安全委員会 大会議室　（港区赤坂５−２−２０ 赤坂パークビル２２階)

３． 議事

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

　　　・遺伝子組換え食品等　２品目（消費者庁からの説明）

　　　　コウチュウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ（DP51291）（食品）（農林水産省からの説明）

　　　　コウチュウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ（DP51291）（飼料）

（２）食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査の優先実施課題（令和７年度）（案）について

（３）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、9月13日（金）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、9月17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9.月13日（金）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6月29日から令和6年7月19日）2024/8/14**

[https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from\_year=2024&from\_month=6&from\_day=29&to=struct&to\_year=2024&to\_month=7&to\_day=19&max=100](https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2024&from_month=6&from_day=29&to=struct&to_year=2024&to_month=7&to_day=19&max=100%20)

**４．****[農水省関係](C:\\Users\\chichi2\\AppData\\Roaming\\Microsoft\\Word\\農水省関係)**<https://www.maff.go.jp/>

**★***Link***小林製薬が製造する紅麹関連製品による健康被害について**<https://www.maff.go.jp/j/syouan/kaishu.html>

**★***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>

**★***Link***水産物の放射性物質調査の結果について**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/housyanou/kekka.html>

**■***NEW***デンマークからの家きん肉等の輸入一時停止措置について　2024/9/12**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240912.html>

　　農林水産省は、9月12日（木曜日）にデンマークからの家きん肉等の輸入一時停止措置を講じました。

1.経緯

デンマークのVID（※1）Eastの家きん飼養農場において、高病原性鳥インフルエンザ（H5N1亜型）の発生が確認された旨、デンマーク家畜衛生当局から情報提供がありました。

※1：デンマーク家畜衛生当局が定める獣医学的検査区域（Veterinary Inspection Division）

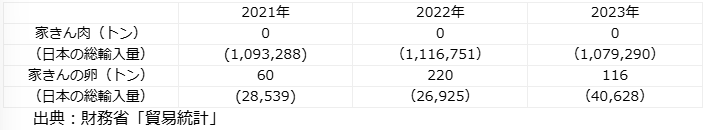
2.対応

デンマーク家畜衛生当局からの情報提供を受け、本病の我が国への侵入防止に万全を期すため令和6年9月12日（木曜日）にVID Eastからの家きん肉等の輸入を一時停止（※2）しました。

（参考）生きた家きんについては、2国間で輸入条件が設定されていないため、従前より輸入できません。

※2：発生国又は地域から生きた家きん、家きん肉等の輸入を停止するのは、我が国で飼養されている生きた家きんがウイルスに感染することを防止するためであり、食品衛生のためではありません。

（参考）デンマークからの家きん肉等の輸入実績



**これまでの生きた家きん、家きん肉等の輸入停止措置の状況等については、以下のページより確認いただけます。**

**動物検疫所：**<https://www.maff.go.jp/aqs/topix/im/hpai.html>

**■***NEW***「令和6年度病害虫発生予報第7号」の発表について　2024/9/11**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/syokubo/240911.html>

**■***NEW***令和6年能登半島地震を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の弾力的運用の終了について　2024/9/6**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/240906.html>

　農林水産省は、消費者庁及び厚生労働省と連名で、災害救助法の適用を受けた被災地において実施していた食品表示基準の弾力的運用について、令和6年9月30日をもって終了する旨を関係機関に通知しました。

概要

農林水産省は、消費者庁及び厚生労働省と連名で、災害救助法の適用を受けた被災地への食料の円滑な供給を図るために実施していた食品表示基準の弾力的な運用について、令和6年9月30日をもって終了する旨を、本日、関係機関に通知しましたので、お知らせします。

（参考）

令和6年1月3日付けプレスリリース「令和6年能登半島地震を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の弾力的運用について」

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/240103.html>

＜添付資料＞

令和6年能登半島地震を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の運用の終了について

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/240906-1.pdf>

お問合せ先

農林水産省消費・安全局　消費者行政・食育課米穀流通・食品表示監視室

担当者：綾戸、伊藤

代表 ：03-3502-8111（内線4494）ダイヤルイン：03-6744-1397

消費者庁食品表示課食品表示対策室　担当者：田中、谷口

代表 ：03-3507-8800（内線2544）ダイヤルイン：03-3507-9144

厚生労働省健康・生活衛生局　がん・疾病対策課　担当者：中山、茂呂、木村

代表 ：03-5253-1111（内線2359）ダイヤルイン：03-3595-2192

**■ハンガリーからの生きた家きん、家きん肉等の輸入一時停止措置の解除について　2024/9/5**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240905.html>

　　農林水産省は、今般、ハンガリーのヤース・ナジクン・ソルノク県及びチョングラード・チャナード県における高病原性鳥インフルエンザの清浄性を確認したことから、本日、上記2県からの生きた家きん、家きん肉等の輸入一時停止措置を解除しました。

1.経緯

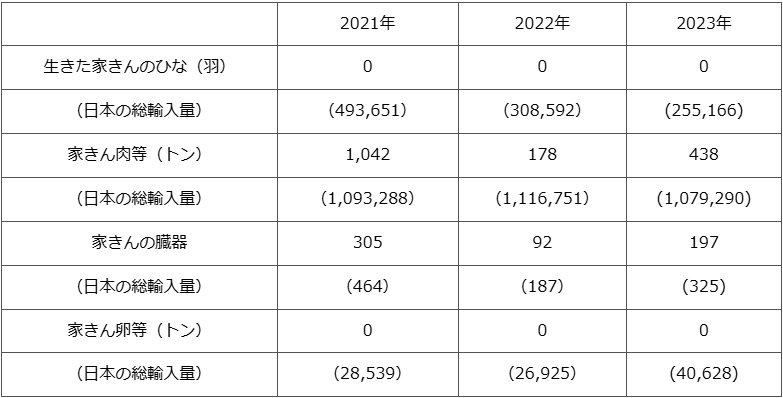
高病原性鳥インフルエンザの発生により、ハンガリーのヤース・ナジクン・ソルノク県及びチョングラード・チャナード県からの生きた家きん、家きん肉等について輸入を一時停止していました。

2.対応

今般、ハンガリー家畜衛生当局から我が国に提供された鳥インフルエンザの防疫措置等の情報により、上記2県の家きんにおける同病の清浄性を確認しました。このため、本日付で当該輸入一時停止措置（※）を解除しました。

※発生国又は地域から生きた家きん、家きん肉等、家きん卵等の輸入を停止するのは、我が国で飼養されている生きた家きんがウイルスに感染することを防止するためであり、食品衛生のためではありません。

（参考）ハンガリーからの生きた家きん、家きん肉等、家きんの臓器、家きん卵等の輸入実績

****

**出典：財務省「貿易統計」**

**これまでの生きた家きん、家きん肉等の輸入停止措置の状況等については、以下のページより確認いただけます。**

**動物検疫所：**<https://www.maff.go.jp/aqs/topix/im/hpai.html>

**■暁酵素産業株式会社における清涼飲料水の不適正表示に対する措置について　2024/9/3**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/240903.html>

　　農林水産省は、暁酵素産業株式会社（福岡県福岡市博多区麦野六丁目24番2号。法人番号5290001018405。以下「暁酵素産業」という。）が製造する清涼飲料水6商品について、事実と異なる原材料名を表示するなどの不適正な表示をし、少なくとも令和4年5月1日から令和6年4月30日までの間、合計8,837本を販売代理店及び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、暁酵素産業に対し、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

農林水産省九州農政局が、令和5年10月18日から令和6年8月8日までの間、暁酵素産業及び暁酵素産業大刀洗工場（福岡県三井郡大刀洗町栄田456-3）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、暁酵素産業が製造する清涼飲料水（商品名「暁酵素スタンダード」ほか5商品）の原材料名について、原材料に占める重量の割合が最も高い「砂糖類」等の不表示、使用していない「かぼちゃ」を表示、「きゅうり」等の一部の原材料名を重量の割合の高いものから順に表示せず事実と異なる表示をし、また、原料原産地名について、原材料に占める重量の割合が最も高い原材料に「国内製造」を表示せず、少なくとも令和4年5月1日から令和6年4月30日までの間に、合計8,837本を一般用加工食品として販売代理店79社及び一般消費者に販売したことを確認しました（別紙1参照）。

2.措置

暁酵素産業が行った上記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号のそれぞれの規定に違反するものです(別紙2参照)。

このため、農林水産省は、暁酵素産業に対し、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取りまとめ、令和6年10月3日までに農林水産大臣宛てに提出すること。

参考

本件について、農林水産省九州農政局でも同様のプレスリリースを行っております。

**添付資料**

**別紙1 不適正表示一覧表**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/240903-3.pdf>

**別紙2 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/240903-1.pdf>

**参考 暁酵素産業株式会社の概要**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/240903-2.pdf>

**お問合せ先　消費・安全局消費者行政・食育課米穀流通・食品表示監視室　担当者：綾戸、越智**

**代表：03-3502-8111（内線4487）ダイヤルイン：03-3502-5728**

**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***第144回消費者安全調査委員会　2024/9/12**

[https://www.caa.go.jp/policies/council/csic/meeting\_materials\_001/#m144](https://www.caa.go.jp/policies/council/csic/meeting_materials_001/%23m144)

**■***NEW***新井消費者庁長官記者会見要旨**

**(2024年9月5日(木) 14:30～14:42 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)　2024/9/**

<https://www.caa.go.jp/notice/statement/arai/039330.html>

**■外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の取組に係る実態調査アンケート実施のお知らせ　2024/9/3**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/039234/>

　　標記の件について、下記のとおり外食・中食等を営む事業者様を対象にアンケートを実施いたしますので、お知らせいたします。

詳細

・この調査は、外食・中食事業者、宿泊事業者、娯楽業事業者の方々に、店舗・事業所内における食物アレルギーに 関する取組みについて伺うため、消費者庁が実施するものです。調査の結果は、食物アレルギー表示に関する啓発資材の作成の検討にあたり、役立てることを目的としています。

・この調査票は、店内または企業における「食物アレルギーに関する責任者の方」 または「商品やサービスの開発ご担当の方」の方がお答えください。

・アンケートは下記URLより回答をお願いいたします。

・アンケートURLは外部サイトに移動します。

【アンケートURL】

<https://en.surece.co.jp/allergy202402/>

【調査対象】

外食・中食・宿泊業・興行場を営む事業者

※すでに郵送にてお受け取りの方は本URLから回答しないようお願いします。

【回答期限】　令和6年9月20日(金)

【回答方法に関するお問合せ先】　ご不明な点は、下記までお問い合わせください。​

「外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の取組に係る実態調査及び動画研修教材に関する業務」における実態調査 調査事務局

[メール] [allergy202402@surece.co.jp](mailto:allergy202402@surece.co.jp)

関連リンク

消費者庁実施 「外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の取組に係る実態調査及び動画研修教材に関する業務」における実態調査

<https://ionavi.post-survey.com/ans/pc/start.php>

**■新井消費者庁長官記者会見要旨**

**(2024年8月22日(木) 14:00～14:29 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)　2024/9/3**

<https://www.caa.go.jp/notice/statement/arai/039226.html>

**■機能性表示食品の届出等に関するマニュアルの制定及び質疑応答集の修正について　2024/9/2**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/notice>

**■機能性表示食品のうち天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品の製造又は加工の基準の制定及び食品表示基準についての一部改正について　2024/8/30**

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\_labeling/food\_labeling\_act/#laws](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/%23laws)

**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**

**★神戸物産「イタリアンビスケット（ヘーゼルナッツ&ココア）」 - 返金／回収　一部商品において金属異物の混入が認められたため　2024/9/13**

**★おきなや「冷しぶっかけそば」 - 交換／回収　消費期限の誤表示（誤：24.10.13、24.10.14、正：24.09.13、24.09.14）　2024/9/12**

**★幸南食糧「お粥DELI　生姜のコクうま海鮮中華粥」 - 交換／回収　容器包装詰加圧加熱殺菌食品の規格基準違反（自主検査において細菌試験が陽性反応）　2024/9/12**

**★生活協同組合コープさっぽろ「ホーレン草」 - 返金／回収　自主検査にて「エトフェンプロックス」0.02ppm検出　2024/9/12**

**★不二屋本店「KINGチキンスープカリー」 - 返金／回収　アレルゲン「大豆、ごま」の表示欠落　2024/9/11**

**★万城食品「本づけまぐろ丼のたれR STP」 - 返金／回収　酵母菌の混入および増殖により、開封前に個装が膨張、商品破裂による漏れのおそれがあるため　2024/9/11**

**★イノベンション「イザベラ ポップコーン（4フレーバー）」 - 返金／回収　イザベラポップコーン（キャラメルブリトル味）からTBHQ検出　2024/9/10**

**★杉本商店「アイスクリーム類」 - 回収命令　本施設が製造したアイスクリーム類の残品からサルモネラ属菌を検出し、食中毒の原因食品であると断定したため　2024/9/10**

**★やよい「葉とうがらしちりめん」 - 返金／回収　酵母菌の発生が判明　2024/9/10**

**★垣見斉美「スティックモッツァレラチーズ」（ビバシティ平和堂で販売） - 返金／回収　賞味期限、加工者氏名の表示不備（本来の賞味期限：24.9.19、24.9.25）　2024/9/10**

**★イオン商品調達「粒マスタード」 - 返金／回収　ガラス片の混入の可能性があるため　2024/9/9**

**★Crystal Drop「ドリップパックコーヒー：フルシティブレンド（深焼き）、シティブレンド（中焼き）」 - 交換／回収　期限表示以外の一括表示の欠落　2024/9/9**

**★正栄食品工業「Anchor 加塩グラスフェッドバター」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：25.1.6、正：24.11.15）　2024/9/9**

**★よさのうみ福祉会「スティックビスケット（ごま、チョコチップ、Wチョコ、紅茶、きなこ）」 - 返金／回収　異物混入（細い針金片）の可能性があるため　2024/9/6**

**★くすもと食品「濃厚絞り出し豆腐 木綿、高級木綿、朝造り2丁、1丁」 - 返金／回収　原因不明のピンク色の変色が確認されたため　2024/9/6**

**★くすもと食品「竹ざる入りすくい豆腐、濃厚絞り出し豆腐ざる（小）、寄せ豆腐、濃厚絞り出し豆腐 寄せ」 - 返金／回収　原因不明のピンク色の変色が確認されたため　2024/9/6**

**★阿部蒲鉾店「阿部の笹かまぼこ、吟撰笹、笹だより、チーズボール」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.10.10、正：24.9.10）　2024/9/6**

**★マックスバリュ東海「答志島味付けめかぶ 40gx3」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.10.2、正：24.9.18）　2024/9/6**

**★イオンリテール「ミニパンオショコラ5個入り」 - 交換／回収　アレルゲン「アーモンド」の表示欠落　2024/9/5**

**★ベーカリー梅茂登「しぐれ」 - 返金／回収　凍結用の冷媒に使用しているブライン（塩化カルシウム水溶液）が混入している可能性があるため　2024/9/5**

**★加藤産業「ムッティ トマトピューレ」 - 交換／回収　賞味期限、ロット番号の表示欠落（本来の賞味期限：2026.5）　2024/9/5**

**★グランビスタホテル&リゾート（札幌グランドホテル）「メープルバームクーヘン」 - 返金／回収カビによる汚染　2024/9/5**

**★ロピア（草加セーモンプラザ店）「牛タン（タンシタ）味付焼肉用（解凍）」 - 返金／回収消費期限の誤表示（誤：24.9.24、正：24.8.28）　2024/9/5**

**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★**

**■群馬・高崎市の飲食店で男女8人が食中毒　店は3日間の営業停止**

**2024/09/11 17:00　上毛新聞社　群馬県高崎市**

**カンピロバクター**

<https://news.goo.ne.jp/article/jomo/region/jomo-20240911112411.html>

**令和6年高崎市食中毒発生状況(速報)** **ページID：0004524 更新日：2024年9月10日　群馬県高崎市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.takasaki.gunma.jp/page/4524.html>

　市内の飲食店で発生した食中毒事件について

令和6年9月2日（月曜日）、5日（木曜日）に前橋市保健所より、「前橋市内の医療機関から8月30日に高崎市内の飲食店を利用したところ、発熱、腹痛、下痢、嘔吐等の症状を呈した患者が受診した。」旨、高崎市保健所に電話連絡がありました。調査の結果、8月30日（金曜日）の夜に下記施設を利用した2グループ12名中8名が、下痢、発熱、腹痛等の症状を呈していることが判明し、発症者8名中 2名の検便からカンピロバクターが検出されました。高崎市保健所は、患者の共通喫食が当該施設のみであったこと、患者の発症時間及び症状がカンピロバクター食中毒による症例の特徴を有していたこと、患者検便からカンピロバクターが検出されたこと、患者を診断した医師から食中毒患者届出票が提出されたことから、当該施設が提供した食事による食中毒と断定し、3日間の営業停止処分を行いました。

営業者の氏名　株式会社BEDARF

原因食品（推定）　焼鳥（レバー、もも等）

施設の名称及び所在地

名称：酉こう

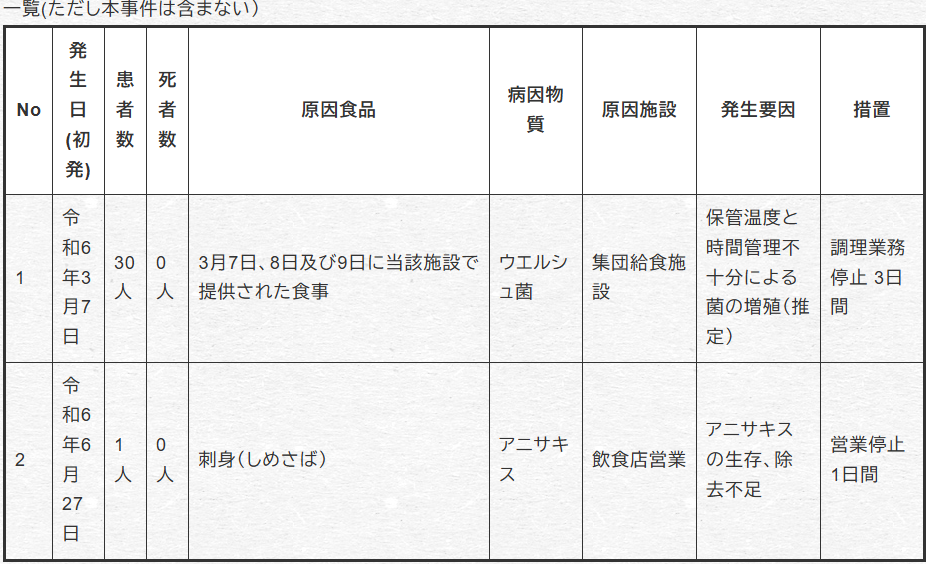
所在地：高崎市

行政処分を行った理由

令和6年8月30日（金曜日）に当該施設において調理提供された料理を喫食した12名中8名に対して、下痢、発熱、腹痛等を主症状とするカンピロバクターによる健康被害を生じさせたため。

行政処分の内容　営業停止 3日間（令和6年9月10日（火曜日）～9月12日（木曜日））​

令和6年高崎市食中毒発生状況（一覧）



**■静岡県富士市の焼き鳥店で食中毒　生の鶏料理が原因か　県は中心部まで十分に加熱するよう呼びかけ　9/10(火) 9:56配信　静岡朝日テレビ　静岡県富士市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c7b22d2c4b0d837c1a835c32eea8e9be229a3890>

**焼鳥店で食中毒「カンピロバクター」体調不良者から検出 加熱不十分の鶏肉提供した店に営業禁止命令=静岡・富士市　9/9(月) 16:57配信　静岡放送（SBS）****静岡県富士市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e3555eb7e1e3615b70fdc20fe7ea168723a0fb53>

**令和6年度　記者提供資料　食中毒発生速報（第６号）　2024/9/9**

**健康福祉部生活衛生局衛生課　食品監視班　静岡県富士市**

**カンピロバクター**

<http://www2.pref.shizuoka.jp/all/kisha.nsf/c3db48f94231df2e4925714700049a4e/6b95b5e5b746c76f49258b9300154258?OpenDocument>

<http://www2.pref.shizuoka.jp/all/kisha.nsf/kekka_sosiki/6B95B5E5B746C76F49258B9300154258/$FILE/0909eisei2.pdf>

　１　発生の概要

令和６年８月29日（木）午後８時頃に、富士市内の飲食店を利用した３グループ11人中１グループ３人が、９月１日（日）正午頃から下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明しました。

富士保健所は、患者の共通食が当該施設に限られること、患者の症状が類似していること、患者の便からカンピロバクターが検出されたこと、患者を診察した医師から食中毒の届出がなされたことから、当該施設が調理した料理を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対し、９月９日（月）から当分の間、営業禁止を命じました。

２　発生の探知 令和６年９月３日（火）午前11時30分頃　　医師から

３　患者の状況

（１）発生年月日　令和６年９月１日（日）正午頃から

（２）発生場所　富士市

（３）患者数等　患者　３人（受診３人（うち入院０人））　喫食者11人

（患者内訳）男性３人（年齢28-29歳）

（４）主な症状　下痢、腹痛、発熱 等　なお、患者は全員快方に向かっています。

４　原因食品　令和６年８月29日（木）に当該施設で提供された料理

５　摂取食品

水菜のサラダ、前菜の盛り合わせ（鶏皮おろしポン酢、梅なんこつ、いぶりがっこのポテトサラダ）、串焼き（ささみ、レバーを含む５本）、鶏刺し、鶏レバ刺し、鶏レバームース、お椀（つくねとあおさと牡蠣）、ラーメン、卵かけご飯、わらび餅

※ 原因となった食事には、加熱不十分の鶏肉が含まれていた。

６　病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

７　原因施設

営業施設所在地　富士市吉原

営業施設名称　焼鶏　喜心

業種　飲食店営業、そうざい製造業

８　措置内容　営業禁止命令　９月９日から当分の間

９　検査の状況（９月９日現在）

患者便　３検体　３検体からカンピロバクター・ジェジュニ検出

調理従事者便　３検体　検出せず

施設拭き取り　５検体　検出せず

10　担当保健所 富士保健所（電話番号0545－65－2153）

（参考）県内の食中毒発生状況（令和６年次）

　　　　　　 令和６年 ９月９日　現在　　　12件 289人（本件含む）

　　　　　　　　　　　　 　　 前年同期 　 　４件　 54人

**■鳥レバーなど食べた男性4人、食中毒症状　千葉市の串焼き店　カンピロバクター検出**

**9/7(土) 12:03配信　千葉日報オンライン****千葉県千葉市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4cbd718250f51aebef8b77fed5033baa6230a864>

**千葉市で発生した食中毒のお知らせ(9月5日公表)　2024/9/5　千葉県千葉市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.chiba.jp/hokenfukushi/iryoeisei/seikatsueisei/06offender2.html>

　　千葉市内において食中毒事件が発生しましたので、営業者等に対して警鐘を発するため、以下のとおりお知らせします。

1.概要

令和6年8月26日（月曜日）、市民から「市内飲食店を利用したところ、8月15日（木曜日）頃から発熱、下痢等の体調不良を呈し、医療機関で検査したところカンピロバクターが検出された」旨の連絡がありました。

調査の結果、8月12日（月曜日）に当該飲食店で調理、提供された食事を喫食した5人のうち4人が15日（木曜日）午前6時頃から発熱、下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈したことが判明しました。

患者2人からカンピロバクターが検出されたこと、患者の症状および発症までの潜伏期間が同菌によるものと一致したこと、同菌が原因となりうる患者の共通の食事が当該施設で調理、提供された食事に限られていたこと、患者を診察した医師がカンピロバクターによる食中毒と診断し、食中毒患者等届出票が提出されたことから、令和6年9月5日（木曜日）、千葉市保健所長は当該施設で調理、提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。

2.発生年月日　令和6年8月15日（木曜日）午前6時00分頃

3.喫食者数　5人

4.患者数　4人（うち入院0人）内訳　男性4人（いずれも20歳代）

5.主な症状　発熱、下痢、腹痛等

6.原因施設

屋号：串焼きのやなぎ家

所在地：千葉市

業種：飲食店営業

7.原因食品　令和6年8月12日（月曜日）に当該施設で調理、提供された食事

8.病因物質　カンピロバクター

9.措置　飲食店営業の停止（9月5日（木曜日）から9月7日（土曜日）まで（3日間））

10.食中毒発生状況



**■施設に対する行政処分等　公表年月日：令和6年9月7日　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9月7日

施設名称　手羽先の羽　新世界店

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】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】5名

**■「飲めるハンバーグ」が原因の食中毒、新たに27人　発症者は34人に　13人からO157検出　千葉・船橋　9/12(木) 11:51配信　ねとらぼ　千葉県船橋市**

**腸管出血性大腸菌O157（VT1VT2）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0d9a297e1627c13a39e3062244f40712fa6893db>

**「飲めるハンバーグ」食中毒、症状34人に拡大　船橋の駅ビル、O157　保健所、8月24～29日に利用した人へ連絡呼びかけ　9/11(水) 21:28配信　千葉日報　千葉県船橋市**

**腸管出血性大腸菌O157（VT1VT2）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ea725f5c143e5a453db4617b3de1a661b30c94c0>

**“飲めるハンバーグ”が人気の飲食店で7人食中毒　「多大なる苦痛とご迷惑をおかけした」と謝罪　千葉・船橋　9/9(月) 18:51配信　ねとらぼ****千葉県船橋市**

**腸管出血性大腸菌O157（VT1VT2）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e83c7b80bf6809b1e49e1a48a200e4b3fa309a46>

**「美味しかったけど正直ヤバそうな…」ハンバーグ店食中毒、Ｘで『O157検出』トレンド入り　実体験や警戒する意見飛び交う　9/9(月) 18:39配信　中日スポーツ　千葉県船橋市**

**腸管出血性大腸菌O157（VT1VT2）**

[https://news.yahoo.co.jp/articles/a6cfbb37de9be782060289152fb79e45308ee97c](https://news.yahoo.co.jp/articles/a6cfbb37de9be782060289152fb79e45308ee97c　)

**船橋の飲食店「飲めるハンバーグ御膳」などで食中毒　男女5人が入院　O157検出**

**9/9(月) 18:03配信　千葉日報オンライン****千葉県船橋市**

**腸管出血性大腸菌O157（VT1VT2）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/dc518cf7bf588961788456ad6bdc73bbe64eb6c0>

**千葉の人気飲食店「将泰庵」で食中毒　謝罪　「飲めるハンバーグ」で話題**

**9/9(月) 15:56配信　スポニチアネックス****千葉県船橋市**

**腸管出血性大腸菌O157（VT1VT2）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/211685c4cd0606d79ed5ec24dd80f5cbc513c160>

**食中毒事故に関するお詫びとお知らせ　令和6年9月7日　株式会社将泰庵**

<https://shoutaian.co.jp/news/308/>

　　この度、当社が運営する将泰庵DINERシャポー船橋店におきまして、食中毒事故が発生いたしました。発症されたお客さまとそのご家族の方々には多大なる苦痛とご迷惑をおかけしたことを心より深くお詫び申し上げます。また、同店舗を日頃からご利用いただいているお客さまおよび関係者の皆さまにも多大なご迷惑とご心配をおかけしましたことを、重ねてお詫び申し上げます。

記

1．食中毒事故の内容について

「将泰庵DINERシャポー船橋店」において、令和6年8月26日～8月28日にかけてご飲食いただいた複数のお客さまからO-157が検出されたと令和6年9月5日に船橋保健所から連絡がございました。

これを受け当該店舗は9月6日から営業自粛をしておりましたが、船橋保健所による調査の結果、当該店舗において調理・提供されたハンバーグ等が原因であると判断されました。

2．行政処分の内容について

令和6年9月6日付で船橋保健所より当該店舗に対し3日間（令和6年9月6日～令和6年9月8日）の営業停止処分を受けました。

3．再発防止策について

当社グループでは、日頃より衛生管理の徹底と従業員教育および社内体制の整備を推進してまいりましたが、この度はこのような食中毒事故を発生させてしまい、お客さまや関係者の皆さまに多大なご迷惑とご心配をおかけいたしました。改めて心より深くお詫び申し上げます。

この事態を厳粛に受け止め、再発防止に向けて以下の対策を実施し、食の安全・安心の確保に一層の万全を期してまいる所存でございます。

　1）ハンバーグ等の取り扱い及び調理時の衛生管理を徹底し、調理手順は法律に定めてある通りの温度管理を徹底いたします

　 2）洗浄殺菌作業の徹底および手順の見直しを行います

3）従業員の健康チェック、教育体制を強化いたします

当社グループは、このたびの事態を厳粛に受け止め深く反省し、再発防止に全力で取り組むとともに、体調不良の症状がみられたお客さまに対して真摯に対応してまいります。

本件に関するお問い合わせ・ご相談窓口　0120-57-1129（8:30～17:30）

**食中毒の発生について（第二報）**

**更新日：令和6(2024)年9月11日（水曜日） ページID：P129844　千葉県船橋市**

**腸管出血性大腸菌O157（VT1VT2）**

<https://www.city.funabashi.lg.jp/kenkou/eisei/001/p129844.html>

　　市内飲食店「将泰庵DINER」が8月下旬に提供した食事で複数名の体調不良者が発生した件について、9月6日(金曜日)に本市保健所長は腸管出血性大腸菌O157による食中毒と断定いたしました。

【当該施設の営業停止処分の期間：9月6日(金曜日)～9月8日(日曜日)】

その後の調査により、8月25日(日曜日)～8月28日(水曜日)の期間に加熱不十分なハンバーグを喫食していた方が県外の方を含め広域にわたって複数確認されており、感染拡大が懸念されることから、改めて注意喚起が必要であるため、9月11日(水曜日)15時時点での調査結果についてお知らせします。

腸管出血性大腸菌O157は、食中毒の原因となるほか、人から人への感染もあり小さい子どもや高齢者が重症化するケースも知られていることから、感染拡大を防ぐために、以下事項についてご協力をお願いいたします。

令和6（2024）年8月24日(土曜日)～8月29日(木曜日)の期間に当該施設を利用された方で、下痢、腹痛、血便などの症状が見られた場合（現在症状が出ている方・既に回復された方）は、次の連絡先にご連絡をお願いいたします。ご連絡いただいた情報に基づき、保健所から調査のご協力をお願いすることがあります。

また、現在症状がある方は当該施設での喫食歴を医師にお伝えのうえ医療機関の受診をご検討いただくようお願いいたします。

【連絡先】 株式会社将泰庵 お客様相談窓口 Tel 0120-57-1129（全日8時半～17時半）

**令和6(2024)年9月11日15時現在**

1 喫食者数　調査中

（令和6（2024）年8月24日(土曜日)～8月29日(木曜日)に「飲めるハンバーグ」を含むメニューを喫食した方の数）

2 発症者数等　喫食者で連絡が取れた者のうちの発症者数：34 人（うち2人入院中）

上記のうち便検査で腸管出血性大腸菌O157陽性と判明した患者数：13人

3 原因施設

所在地：千葉県船橋市

屋 号：将泰庵DINER（ダイナー）

原因食品：当該施設で提供された「飲めるハンバーグ」

なお、当該施設は9月9日(月曜日)から営業を再開しておりますが、加熱調理工程の改善等の衛生管理について、本市保健所において指導済みです。

**食品衛生法違反者等の公表について　更新日：令和6(2024)年9月6日（金曜日） ページID：P105825　千葉県船橋市**

**腸管出血性大腸菌O157（VT1VT2）**

1 飲食店営業施設等に対する不利益処分等

探知

令和6年9月4日（水曜日）に、本市の感染症担当課より「市内医療機関から腸管出血性大腸菌感染症発生届（以下「発生届」という。）を受理した。8月下旬に市内飲食店を利用しており、同行の友人にも体調不良がある。患者及び同行者は市外在住のため、管轄自治体である千葉県に情報提供する。」旨の届出があった。

翌5日に千葉県から、「別件の発生届を受理しており、本市から情報提供のあった患者と利用した飲食店が同一である。」との情報提供があった。

概要

これまでの調査の結果、8月26日（月曜日）から8月28日（水曜日）に飲食店「将泰庵ＤＩＮＥＲ」を利用し、ハンバーグ等を喫食した4グループ14人中7人が、8月29日（木曜日）から順次下痢、腹痛、血便等の食中毒症状を示し、医療機関を受診していた。

発症者7人の共通喫食物が当該飲食店での食事に限られること、発症者の便から腸管出血性大腸菌O157（VT1VT2）が検出されたこと、発症者の症状が腸管出血性大腸菌による症状と一致することから、本日、船橋市保健所長は当該飲食店を原因施設とする食中毒と断定し、当該飲食店の営業停止処分を行った。

なお、現在5人の患者が入院中である。

1　喫食者数 調査中

2　発症者数 調査中　現在7人（7～50歳　男性2人女性5人）判明

3　主な症状 下痢、腹痛、血便等

4　発症年月日 令和6年8月29日（木曜日）から

5　原因施設 　所在地：千葉県船橋市

屋　号：将泰庵ＤＩＮＥＲ（ダイナー）

業　種：飲食店営業

6　原因食品 当該施設で提供された食事（メニュー名：飲めるハンバーグ御膳等）

7　検査



8　病因物質 腸管出血性大腸菌O157(VT1VT2)

9　行政措置 営業停止3日間

令和6年9月6日（金曜日）から令和6年9月8日（日曜日）まで

船橋市における食中毒発生状況

・令和6年度　発生件数 2件、患者 51人（＊本件を含まず）

・令和5年度　発生件数 8件、患者 35人

・令和4年度　発生件数 10件、患者 151人

**食中毒の発生について（令和6年9月6日）更新日：令和6(2024)年9月6日（金曜日） ページID：P105822　千葉県船橋市**

**腸管出血性大腸菌O157（VT1VT2）**

<https://www.city.funabashi.lg.jp/kenkou/eisei/001/p105822.html>

探知

令和6年9月4日（水曜日）に、本市の感染症担当課より「市内医療機関から腸管出血性大腸菌感染症発生届（以下「発生届」という。）を受理した。8月下旬に市内飲食店を利用しており、同行の友人にも体調不良がある。患者及び同行者は市外在住のため、管轄自治体である千葉県に情報提供する。」旨の届出があった。

翌5日に千葉県から、「別件の発生届を受理しており、本市から情報提供のあった患者と利用した飲食店が同一である。」との情報提供があった。

概要

これまでの調査の結果、8月26日（月曜日）から8月28日（水曜日）に飲食店「将泰庵ＤＩＮＥＲ」を利用し、ハンバーグ等を喫食した4グループ14人中7人が、8月29日（木曜日）から順次下痢、腹痛、血便等の食中毒症状を示し、医療機関を受診していた。

発症者7人の共通喫食物が当該飲食店での食事に限られること、発症者の便から腸管出血性大腸菌O157（VT1VT2）が検出されたこと、発症者の症状が腸管出血性大腸菌による症状と一致することから、本日、船橋市保健所長は当該飲食店を原因施設とする食中毒と断定し、当該飲食店の営業停止処分を行った。

なお、現在5人の患者が入院中である。

1　喫食者数 調査中

2　発症者数 調査中　現在7人（7～50歳　男性2人女性5人）判明

3　主な症状 下痢、腹痛、血便等

4　発症年月日 令和6年8月29日（木曜日）から

5　原因施設 　 所在地：千葉県船橋市

屋　号：将泰庵ＤＩＮＥＲ（ダイナー）

業　種：飲食店営業

6　原因食品 当該施設で提供された食事（メニュー名：飲めるハンバーグ御膳等）

7　検査 同上

8　病因物質 腸管出血性大腸菌O157(VT1VT2)

9　行政措置 営業停止3日間

令和6年9月6日（金曜日）から令和6年9月8日（日曜日）まで

船橋市における食中毒発生状況

・令和6年度　発生件数 2件、患者 51人（＊本件を含まず）

・令和5年度　発生件数 8件、患者 35人

・令和4年度　発生件数 10件、患者 151人

**■サマーソニックの食中毒、弁当が原因　幕張メッセで開催、スタッフ31人が救急搬送　豊島区が会社処分　千葉市発表　9/6(金) 11:51配信　千葉日報　千葉県千葉市　豊島区**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5f1231cd325332d8b7c9cb0521c5d9dd77175d49>

**全号に行政発表あり**

**■日大松戸歯学部で食中毒　ランチ食べた学生ら16人症状　黄色ブドウ球菌検出**

**9/10(火) 20:01配信　千葉日報　千葉県松戸市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/75f037336823f3133f83bbb4685a82bcd9c5d61e>

**【速報】日本大学松戸歯学部で集団食中毒か　焼肉定食を食べた男女10人搬送**

**8/26(月) 19:22配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN****千葉県松戸市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/756fc404bfddb1eeb5de82e482066e8157a537cf>

**食中毒の発生について（令和6年9月6日）健康福祉部衛生指導課　千葉県松戸市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/press/r060906.html>

　概要

令和6年8月26日（月曜日）午後6時頃、松戸市内の学校関係者から「8月26日（月曜日）昼に学食を利用した10名が嘔吐、下痢の症状を呈して救急搬送された。」旨の通報が松戸保健所にあり、調査を開始した。

調査の結果、8月26日（月曜日）に、松戸市内の飲食店「カフェテラス　クオリティータイム」を利用した74名のうち16名が下痢、嘔吐、腹痛等の症状を呈し、13名が医療機関を受診していることが判明した。

患者に共通する食事は、当該飲食店で調理、提供された食事に限られており、患者の便から食中毒の病因物質である黄色ブドウ球菌が検出されたこと、患者の発症状況が黄色ブドウ球菌によるものと一致したこと、患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、本日、松戸保健所長は、当該飲食店を原因施設とする食中毒と断定し、営業停止処分を行った。

なお、患者は全員回復している。

1 喫食者数　74名（調査中）

2 患者数　16名（調査中）（内訳）男性8名（22歳～61歳）　女性8名（22歳～37歳）

3 受診状況　医療機関受診者13名、うち入院患者8名

4 主な症状　下痢、嘔吐、腹痛

5 発症日時　令和6年8月26日（月曜日）午後1時頃から

6 原因施設

所在地：松戸市　日本大学松戸歯学部

屋号：カフェテラス　クオリティータイム

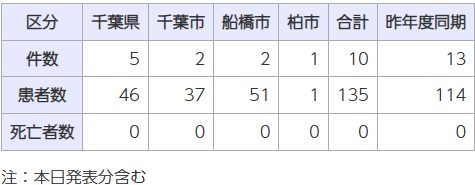
業種：飲食店営業

7 原因食品　8月26日（月曜日）昼に当該施設で調理、提供された食事

8 病因物質　黄色ブドウ球菌

9 行政措置　営業停止2日間（令和6年9月6日から9月7日まで）

参考　令和6年度食中毒事件発生状況（令和6年9月6日現在速報値）



**■スポーツ大会の弁当で食中毒、20人が下痢や腹痛訴え　鹿屋市の飲食店に営業停止命令**

**8/31(土) 11:55配信　南日本新聞　鹿児島県鹿屋市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1a599442b1e67cd5bdaba28c0e5ca419e81685b6>

**鹿屋市で飲食店の弁当食べた２０人が集団食中毒　黄色ブドウ球菌検出・鹿児島**

**8/30(金) 20:33配信　鹿児島ニュースＫＴＳ****鹿児島県鹿屋市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/de3fd7845506bf07b9f2eb863d11e4f92e8c28c4>

**鹿屋市で男子中学生ら20人が集団食中毒　スポーツ大会の弁当から黄色ブドウ球菌　鹿児島**

**8/30(金) 19:58配信　MBC南日本放送****鹿児島県鹿屋市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/04e0d0da73f2964fe041e62480b1d06e816c10a9>

**令和６年　食中毒発生一覧（速報）　鹿児島県鹿屋市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www.pref.kagoshima.jp/ae09/kenko-fukushi/yakuji-eisei/syokuhin/joho/documents/4574_20240904164237-1.pdf>

　発生年月日　8月24日

　発生地　鹿屋市

　摂食者数　102

　患者数　20

　死者数　0

　原因食品　8月24日に調理・提供された弁当

　原因物質　黄色ブドウ球菌

　原因施設　飲食店

**★ウイルスによる食中毒★**

**■**

**★寄生虫による食中毒★**

**■**

**★自然毒による食中毒★**

**■釣ったふぐを自分で調理…煮付けにして食べた80代男性 手足がしびれて呼吸困難に 現在入院中も命に別条なし　9/9(月) 21:07配信　東海テレビ　愛知県南知多町**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cb2a1f5f39204efcb406eb9937ab1edfbc5affab>

**自分で釣ったふぐを“煮付け”にして食べた80代男性 救急搬送され入院 「身も食べたし内臓の一部も食べた」****愛知・南知多町　9/9(月) 18:46配信　CBCテレビ****愛知県南知多町**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c6b3b7e3d29641fe087e9f6fcf19f0ff6cbe3d14>

**ふぐによる食中毒が発生しました　ページID：0544499 掲載日：2024年9月9日更新**

**愛知県南知多町**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://www.pref.aichi.jp/press-release/syokuchuudoku240909.html>

<https://www.pref.aichi.jp/uploaded/attachment/529984.pdf>

　2024年9月6日（金曜日）午後1時20分頃、半田市内の医療機関から愛知県半田保健所に、「ふぐによる食中毒が疑われる患者を治療中である。」との連絡がありました。

　愛知県半田保健所が調査した結果、患者は自身が釣ったふぐを自宅で調理し喫食していました。

　患者はふぐ中毒特有の症状を呈しており、患者を診察した医師から食中毒の届出がありました。

　これらのことから、愛知県半田保健所はふぐを原因とする食中毒と断定しました。

　なお、患者は9月9日（月曜日）現在、医療機関に入院中ですが、快方に向かっています。

1　発生場所　患者自宅（知多郡南知多町）

2　発症日時　2024年9月3日（火曜日）午前0時頃

3　患者数　1名（男性、80代）

4　主な症状　手足のしびれ、呼吸困難、意識混濁

5　原因食品　ふぐの煮付け（種類不明）

6　ふぐの入手先及び調理法

　2024年9月2日（月曜日）に、患者自身が自宅近くで釣ったふぐを、同日午後6時頃に、自宅で煮付けにした。

　◎直近の愛知県におけるふぐによる食中毒発生状況

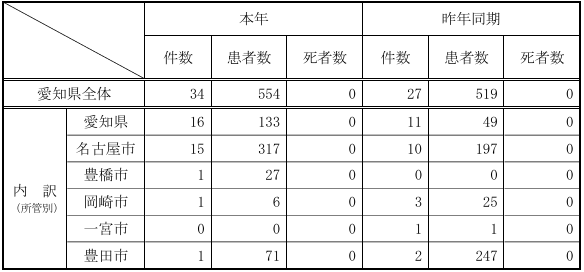
　　2023年 １件（家庭）、患者数１名

◎過去５年間におけるふぐによる食中毒発生状況（2019年～2023年）

【全国における発生状況】



　◎2024年９月９日（月）正午現在の本県における食中毒発生状況（本件含む。）



**■＜ユウガオによる食中毒＞2人が嘔吐などの症状　苦味成分「ククルビタシン類」が原因か（宮城）　9/6(金) 19:15配信　ミヤギテレビ　宮城県栗原市**

**植物性自然毒　ユウガオ　ククルビタシン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/97e28cf6cc364d6aa9786768881d26507c65e5d8>

**宮城県内の男女２人　ユウガオの炒め物で食中毒　１人が入院**

**9/6(金) 18:28配信　khb東日本放送****宮城県栗原市**

**植物性自然毒　ユウガオ　ククルビタシン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/953152bd87815ae68d1b31556a27afe8dc2443f2>

**農産物直売所で買ったユウガオを食べた70代男女が嘔吐や下痢の症状　ユウガオの苦味成分「ククルビタシン類」が原因の食中毒**

**9/6(金) 17:38配信　tbc東北放送****宮城県栗原市**

**植物性自然毒　ユウガオ　ククルビタシン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ce7506edf5da634e9484cfaa9f4ab581770fc8ac>

**食中毒の発生について　記者発表資料 令和６年９月６日　食と暮らしの安全推進課**

**宮城県栗原市**

**植物性自然毒　ユウガオ　ククルビタシン**

<https://www.pref.miyagi.jp/documents/54018/20240906press.pdf>

［事件の概要］

９月５日（木）午後５時頃、岩手県から「岩手県内の医療機関から一関保健所に、苦みのあるユウガオを喫食し、嘔吐、下痢等の症状を呈した患者１名（宮城県在住）を診療したと連絡があった。」旨、宮城県に通報があった。

大崎保健所栗原支所が調査したところ、販売店からユウガオを購入し、９月５日（木）の朝食に調理して喫食した２名のうち２名が嘔吐、下痢等の症状を呈していたことが判明した。

同支所は、患者の症状及び発症までの時間がユウガオに含まれるククルビタシン類による食中毒とほぼ一致したこと、診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、９月６日（金）にユウガオの炒め物が原因食品と推定され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　９月５日（木） 午前７時３０分頃

主な症状 嘔吐、下痢等

患者数　２名（７０歳代、男性１名、女性１名）

受診者数　１名

入院者数 １名

　診療医療機関　岩手県内の医療機関

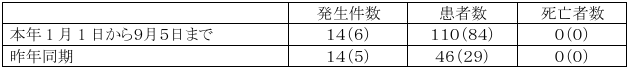
原因食品 家庭で調理したユウガオの炒め物

病因物質 植物性自然毒（ククルビタシン類）（推定）

担当保健所　大崎保健所栗原支所

販売店　おてんとさん若柳店（栗原市若柳川南南大通２４－１）

参考）宮城県における食中毒の発生状況[本件含まず（ ）内仙台市分再掲]



参考：厚生労働省ホームページ

一般名　ユウガオ ( 別名 : カンピョウ )

形態　一年生のつる植物で、茎は分岐して 20m に達する。観賞用に栽培されるヒョウタンとは同一種で、ヒョウタンの苦味（ククルビタシン類）の少ない品種が食用のものとして選別されたものがユウガオである。大きな果実を実らせることが特徴。

実を長く剥いて加工したものがかんぴょう（干瓢）であり、広く食用に利用される。

毒性成分　ククルビタシン類

中毒症状　唇のしびれ、吐き気、おう吐、腹痛、下痢

発病時期　摂食食後から数時間に現れる。

中毒対策　ヒョウタンとの誤食がある他、まれに高ククルビタシン含量のユウガオによる中毒もある。苦みの強いものは摂食しない方がよい。

（出典：厚生労働省ホームページ 自然毒のリスクプロファイル：高等植物：ユウガオ）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000079844.html>

**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■【速報】「食中毒と取り扱わないこととした」と保健所　青森県南部町の小中学校で児童や生徒ら体調不良　9/12(木) 15:17配信　ＡＴＶ青森テレビ　青森県南部町**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e31493637720d5a7b555fc00908214520b45f2e3>

**青森・南部町小中学校の体調不良者、計70人に　16人増、すでに回復**

**9/10(火) 9:00配信　Web東奥****青森県南部町**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c31cca56ca0a42e4a8c96b843745f34ae51f0eb0>

**青森 南部町の小中学校で54人が下痢や腹痛 給食センターを調査**

**2024年9月6日 18時04分　NHK NEWS WEB****青森県南部町**

**調査中**

<https://www3.nhk.or.jp/news/html/20240906/k10014574591000.html>

**青森・南部町の小中学校の児童・生徒・教職員の「腹痛」「下痢」　体調不良者が計70人に　前回から16人増加　原因の可能性のある「給食」は中止続く**

**9/9(月) 16:42配信　ＡＴＶ青森テレビ　青森県南部町**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/002b2b3b4528c20d1166bf86101b19cdc795d704>

**■腸管出血性大腸菌感染症が発生しました**

**印刷ページ表示 ページ番号：0935718 2024年9月11日更新／疾病感染症対策課**

**岡山県**

**感染症　ベロ毒素産生性腸管出血性大腸菌Ｏ１５７**

<https://www.pref.okayama.jp/uploaded/life/935718_8968229_misc.pdf>

発生場所 備中保健所管内

患者 １名（男、２０歳代）

発症年月日 令和６年８月１９日

速報年月日 令和６年９月１１日

措 置 そ の 他

○患者は８月１９日から腹痛、水様性下痢等の症状があった。

○９月５日に採取した検体で実施した健康診断により、９月９日にベロ毒素産生性腸管出血性大腸菌Ｏ１５７による感染症と確認されたため、届出があった。

○現在、症状は回復している。

○接触者については、現在調査中である。

備 考

患者等累計（本件を含む）

本年４６名

（参考）

　　令和５年 １０４名

**★ウイルスによる感染症★**

**■【注意喚起】～川遊びをする方へ～**

**ページ番号：0214035 更新日：2024年9月6日更新　熊本県**

<https://www.pref.kumamoto.jp/soshiki/30/214035.html>

自然の川には目に見えないウイルスや細菌など感染症が潜んでいることがあります。

​　　川の水を飲んだり、傷口に触れたりすることで、感染症に感染することがありますので、安全に川遊びを楽しむために、川での遊泳や水辺でのレジャーの際には、次のことに注意してください。​

**予防・対策**

・擦り傷や切り傷がある場合は、川遊びを控えましょう。

・川遊びをする際は、体に傷をつくらないよう肌の露出は最小限にしましょう。（帽子、ラッシュガード、グローブの着用等）

・川の水は飲まないようにしましょう。

・体調が悪いときは、川遊びなどのレジャーは控えましょう。

・川遊びをした後は、石けんを使ってしっかりと手を洗いましょう。

・長期間雨が降らず川の流れが悪いときや、大雨の後で増水しているときは、感染症のリスクが高くなる可能性があるため注意しましょう。

**川遊びの後、体調が悪くなったら…？**

ウイルスや細菌の種類によって潜伏期間や症状は様々ですが、川に入った後に、発熱、下痢、嘔吐、頭痛等の症状がみられた場合は、すぐに医療機関を受診しましょう

また、受診の際には、「○○川に入った」等、川遊びをしたことも告げましょう。​

このページに関するお問い合わせ先

健康危機管理課危機対処・支援班

〒862-8570熊本県熊本市中央区水前寺6丁目18番1号

Tel：096-333-2239 Fax：096-383-0607

<https://www.pref.kumamoto.jp/form/detail.php?sec_sec1=30&inq=02&lif_id=214035&check>

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品・回収等★**

**■未承認の医薬品 “元気になるサプリ”「バリバリ」を販売　薬機法違反でアダルトショップ運営会社社長（80）を書類送検　警視庁　9/12(木) 12:41配信**

**TBS NEWS DIG Powered by JNN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/12ce19c6972c3c04454bfd17cb8955656cb3e2dc>

**■石井食品が自主回収を発表「包装フィルムに微細な穴」　対象商品「茨城筑西市の館玉ねぎを使ったハンバーグ　デミグラスソース」　9/12(木) 11:13配信　オリコン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9c1e2a628fa602968280278905906e947fbd890d>

**■違反食品等に係る行政処分　2024/9/5　兵庫県加古川市**

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

　処分年月日　2024/9/5

　業種及び施設名称　アイスクリーム類製造業〔杉本商店〕

　施設所在地　加古川市平荘町一本松637-4

　主な適用条項　法第6条

行政処分を行った理由

　　本施設が製造したアイスクリーム類の残品からサルモネラ属菌を検出し、食中毒の原因食品であると断定したため。

行政処分の内容　回収命令

対象品等

　　食中毒の原因食品（アイスクリーム類）と同一ロットである可能性のあるもの。

**■違反食品等に係る行政処分　2024/9/5　兵庫県加古川市**

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

　処分年月日　2024/9/5

　業種及び施設名称　アイスクリーム類製造業〔杉本商店〕

　施設所在地　加古川市平荘町一本松637-4

　主な適用条項　法第6条

行政処分を行った理由

　　令和6年9月5日付けで回収を命じられた当該食品が流通消費されないようにするため。

行政処分の内容　廃棄命令

対象品等

　　食中毒の原因食品（アイスクリーム類）と同一ロットである可能性のあるもの。

**★その他関連ニュース★**

**■上越市立小でまた給食アレルギー事故　学校はマニュアル無視　ずさんな対応再び　教訓生かされず　9/13(金) 3:40配信　上越タウンジャーナル**

<https://article.yahoo.co.jp/detail/86c33a229fffa8f94fddae5576814ee199988c5b>

**食器がひじに触れアレルギー症状か、給食後に児童を救急搬送 新潟県　2024/9/12**

**朝日新聞デジタル**

<https://www.msn.com/ja-jp/health/other/%E9%A3%9F%E5%99%A8%E3%81%8C%E3%81%B2%E3%81%98%E3%81%AB%E8%A7%A6%E3%82%8C%E3%82%A2%E3%83%AC%E3%83%AB%E3%82%AE%E3%83%BC%E7%97%87%E7%8A%B6%E3%81%8B-%E7%B5%A6%E9%A3%9F%E5%BE%8C%E3%81%AB%E5%85%90%E7%AB%A5%E3%82%92%E6%95%91%E6%80%A5%E6%90%AC%E9%80%81-%E6%96%B0%E6%BD%9F%E7%9C%8C/ar-AA1qpyQJ?ocid=msedgntp&pc=LCTS&cvid=4d5f1ffce65e40de9b48f10e9234851f&ei=25>

**■会社がまとめてデリバリー注文、従業員20人以上が食中毒に―中国　2024年9月12日（木）0時0分　Record China**

<https://news.biglobe.ne.jp/international/0912/rec_240912_5371953204.html>

**■京急百貨店内のウナギ店での集団食中毒　横浜市が営業禁止処分を解除**

**9/11(水) 19:00配信　カナロコ by 神奈川新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3faae5fbfc4c7b6971191cb0fc2af0daebc8d089>

**■コロナワクチン接種の死亡事例含む55件を認定 - 厚労省の予防接種審査分科会**

**9/11(水) 13:00配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cf93c6aaaf7223455b57fb4e9852f370e411de95>

**■手足口病、全国で再び「警報レベル」超え - 感染者数は前週から34.9％増**

**9/10(火) 18:34配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/72c57338e6652d9a2f41d6ad7af0b04a97269ba1>

**■赤ちゃんは感染症にかかりにくいって本当？…妊婦に接種するRSウイルスワクチン登場**

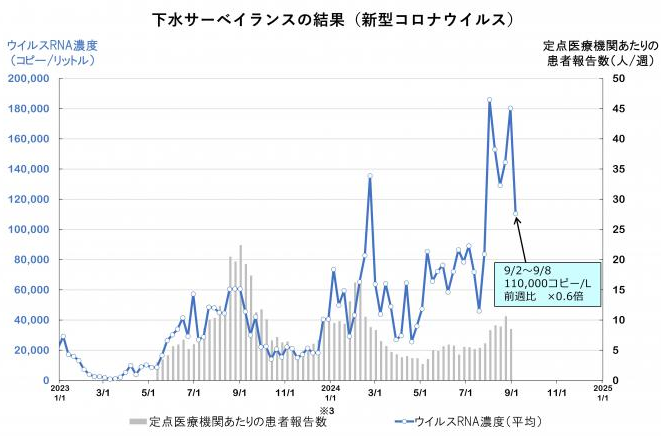
**9/11(水) 17:10配信　読売新聞（ヨミドクター）**

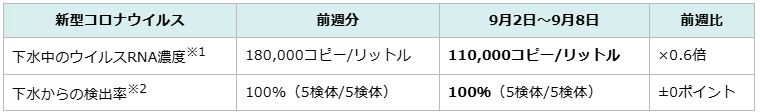
<https://news.yahoo.co.jp/articles/83f83f1801259914d7c5271158852daf33e4afe6>

**■下水サーベイランス　2024/9/10　北海道札幌市**

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

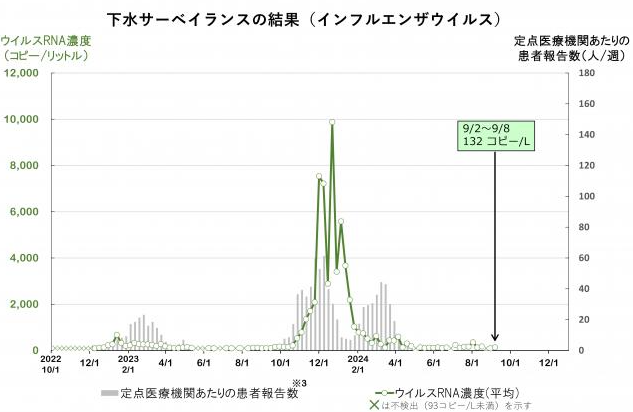
　新型コロナウイルス

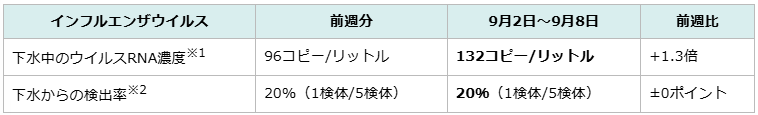




　　　ウイルス濃度は前週に引き続き高い水準を継続しており、警戒が必要です。

　インフルエンザウイルス





　　　下水中のウイルス濃度は引き続き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。

**■熊本県が９月初の「食中毒警報」去年の２倍以上の人が食中毒に**

**09月10日　13時35分　熊本 NEWS WEB**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/kumamoto/20240910/5000023298.html>

**■【感染症アラート・本格的な流行】手足口病、ヘルパンギーナなど4つ**

**9/10(火) 12:58配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a13be656ba105364643997e28c1ffbff73c9ca6b>

**■腸管出血性大腸菌（O157）高水準で推移　今年に入り24人感染　残暑が続き食品管理に注意を　9/9(月) 17:46配信　OBS大分放送　大分県**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8468ba10b658fcd2b16c0c80175c44ec2360ccdd>

**■東京都内で梅毒感染者が2400人超 過去最多の昨年に迫る勢い「近年は増加傾向」**

**2024/9/9　産経新聞**

[https://www.msn.com/ja-jp/news/national/%E6%9D%B1%E4%BA%AC%E9%83%BD%E5%86%85%E3%81%A7%E6%A2%85%E6%AF%92%E6%84%9F%E6%9F%93%E8%80%85%E3%81%8C2400%E4%BA%BA%E8%B6%85-%E9%81%8E%E5%8E%BB%E6%9C%80%E5%A4%9A%E3%81%AE%E6%98%A8%E5%B9%B4%E3%81%AB%E8%BF%AB%E3%82%8B%E5%8B%A2%E3%81%84-%E8%BF%91%E5%B9%B4%E3%81%AF%E5%A2%97%E5%8A%A0%E5%82%BE%E5%90%91/ar-AA1qeyS8?ocid=msedgdhp&pc=LCTS&cvid=4b85290e0ff249cca7f51473fee41d58&ei=23#](https://www.msn.com/ja-jp/news/national/%E6%9D%B1%E4%BA%AC%E9%83%BD%E5%86%85%E3%81%A7%E6%A2%85%E6%AF%92%E6%84%9F%E6%9F%93%E8%80%85%E3%81%8C2400%E4%BA%BA%E8%B6%85-%E9%81%8E%E5%8E%BB%E6%9C%80%E5%A4%9A%E3%81%AE%E6%98%A8%E5%B9%B4%E3%81%AB%E8%BF%AB%E3%82%8B%E5%8B%A2%E3%81%84-%E8%BF%91%E5%B9%B4%E3%81%AF%E5%A2%97%E5%8A%A0%E5%82%BE%E5%90%91/ar-AA1qeyS8?ocid=msedgdhp&pc=LCTS&cvid=4b85290e0ff249cca7f51473fee41d58&ei=23)

**東京の梅毒感染者2400人超で過去最多ペースで増加…内訳は男性7割女性3割 無料・匿名の検査相談室を新宿や多摩地域に設置　2024/9/9　FNNプライムオンライン**

<https://www.msn.com/ja-jp/health/other/%E6%9D%B1%E4%BA%AC%E3%81%AE%E6%A2%85%E6%AF%92%E6%84%9F%E6%9F%93%E8%80%852400%E4%BA%BA%E8%B6%85%E3%81%A7%E9%81%8E%E5%8E%BB%E6%9C%80%E5%A4%9A%E3%83%9A%E3%83%BC%E3%82%B9%E3%81%A7%E5%A2%97%E5%8A%A0-%E5%86%85%E8%A8%B3%E3%81%AF%E7%94%B7%E6%80%A77%E5%89%B2%E5%A5%B3%E6%80%A73%E5%89%B2-%E7%84%A1%E6%96%99-%E5%8C%BF%E5%90%8D%E3%81%AE%E6%A4%9C%E6%9F%BB%E7%9B%B8%E8%AB%87%E5%AE%A4%E3%82%92%E6%96%B0%E5%AE%BF%E3%82%84%E5%A4%9A%E6%91%A9%E5%9C%B0%E5%9F%9F%E3%81%AB%E8%A8%AD%E7%BD%AE/ar-AA1qdEwB?ocid=msedgntp&pc=LCTS&cvid=8ff0a1d948674b28866ca04c9212d5af&ei=20>

**■マイコプラズマ肺炎、東京で前週比37％増 - 大流行した16年上回る水準**

**9/6(金) 18:27配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c7967d55301cbdf8bda08a5458420fb82e09afeb>

**■新型コロナウイルス感染者　1医療機関あたり7．46人　前週より減少…東北で流行続く**

**9/6(金) 16:02配信　読売新聞（ヨミドクター）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/505c37df3202d9e7e184f0c0b76596dfd80eeeb0>