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

**食科協かわら版　No.444　（2024年度No.19）**　 　2024/5/10

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**

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

**例のほたるいか　干物バージョン追加**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **5-6** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **6-10** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **10-12** |
| **6**[**食中毒・感染症**](#食中毒・感染症)  **細菌性食中毒→ウイルス性食中毒→寄生虫→自然毒→感染症→違反品の回収→他**  **各項目発生順で記載　菌種については月により掲載位置が変動しています** | **12-23** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

5月02日　 　 かわら版443号を発行・かわら版ニュース＆トピックス429号を発行

5月10日　 　 かわら版444号を発行・かわら版ニュース＆トピックス430号を発行

5月14日　 　 第二回常任理事会・運営委員会

**２.****[厚生労働省関係](#厚生労働省関係)**　<https://www.mhlw.go.jp/index.html>

**★***Link***傍聴・参加が可能な審議会等の会議一覧　ご案内しきれないときもございます**<https://www.mhlw.go.jp/topics/event/open_doors.html>

**★***Link***副反応疑い報告の状況について（とても詳しい資料です）**

**厚生科学審議会 (予防接種・ワクチン分科会 副反応検討部会)**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/shingi-kousei_284075.html>

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

COVID-19 レジストリ研究　“ダッシュボード” 本データの注意点  
<https://www.ncgm.go.jp/pressrelease/2021/20220331.html>  
ダッシュボード  
<https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiNGJlMmZmNDctMDk0NC00MjkwLTk0NDgtYmM1MGFkYjNhN2RiIiwidCI6IjZmOGFmOWFkLTU2NDctNGQ2My1hYjIxLWRiODk0NTM3MzJmNyJ9>  
NCGM COVID-19 治療フローチャート（中等症以上成人) <https://www.ncgm.go.jp/covid19/pdf/20220322NCGM_COVID-19_Flow_chart_v5.pdf>

**■***NEW***第111回コーデックス連絡協議会(開催案内)　2024/5/7**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_40032.html>

　農林水産省、消費者庁及び厚生労働省は、令和６年５月28日（火）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111回コーデックス連絡協議会」を開催します。なお、ウェブ上での傍聴を受け付けます。

1 開催概要

(1) 農林水産省、消費者庁及び厚生労働省は、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。

厚生労働省

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\_iryou/shokuhin/codex/index\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/codex/index_00001.html%20%20)

農林水産省

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

消費者庁

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

(2) 今回は、令和６年６月開催される第55回残留農薬部会（CCPR）の主な検討議題の説明を行い、令和６年３月に開催された第54回食品衛生部会（CCFH）、令和６年４月に開催された第17回食品汚染物質部会（CCCF）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５月28日（火）15時00分～16時40分

開催形式：ハイブリッド

・委員は農林水産省共用第2会議室（東京都千代田区霞が関1-2-1）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55回　残留農薬部会（CCPR）

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54回　食品衛生部会（CCFH）

・第17回　食品汚染物質部会（CCCF）

（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５月24日（金）までに農林水産省の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。

厚生労働省

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

消費者庁

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

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みください。（消費者庁消費者安全課及び厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課ではお申込みをお受けできません。）

＜インターネットによるお申込先＞<https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/syouan/kijun/240507.html>

（２）申込締切等

令和６年５月21日（火）17時00分必着です。

傍聴はYoutube等によるライブ配信等です。

傍聴用URLについては、５月22日（水）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：内海、村上

代表：03-5253-1111（内線 2469）FAX：03-3503-7964

消費者庁　消費者安全課　担当者：佐々木・高橋・谷口（内線 5267・2329）

代表：03-3507-8800（内線 2329）FAX：03-3507-9292

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）ダイヤルイン：03-3502-8732

FAX：03-3507-4232

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３９１報）　2024/5/7**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_40037.html>

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３９０報）　2024/4/30**

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

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

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

**目次**

**【世界保健機関（WHO）】**

1. 世界保健機関（WHO）がコレラの新しい経口簡易ワクチンを事前承認

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

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

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

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. 欧州公衆衛生微生物学研修プログラム（EUPHEM）開設 15 周年

**【欧州委員会健康・食品安全総局（EC DG-SANTE）】**

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

**【スコットランド食品基準庁（FSS）】**

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

**【オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）】**

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

**【ProMED-mail】**

1.コレラ、下痢、赤痢最新情報（14）

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

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

**【EC】 食品汚染物質の最大基準値の改訂**

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

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

**【FDA】 化学物質が含まれている食品は安全か?**

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

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

**【FDA】 米国食品医薬品局の監視**

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

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

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

**■***NEW***食品安全委員会（第939回）の開催について　2024/5/9**

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5月14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）農薬第三専門調査会における審議結果について

　　　・「フェンメディファム」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（２）肥料・飼料等専門調査会における審議結果について

　　　・「カシューナッツ殻液」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（３）食品安全基本法第２４条の規定に基づく委員会の意見について

　　　・飼料添加物「2-デアミノ-2-ヒドロキシメチオニンイソプロピルエステル」に係る食品健康影響評価について

（４）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、5月13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、5月14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5月13日（月）18時までに御登録いただいたメールアドレス宛てにご連絡いたしますので、受付時間（13：30〜13：50）までに会議室入口で受付をお済ませください。受付時間終了後は入場出来ませんので、ご了承ください。会場で傍聴できない方については、動画視聴に必要なＵＲＬをご送付させていただきます。

　　また、当日の配布資料につきましては、会議開催前までに食品安全委員会のウェブサイト（　<https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html>　）に掲載予定ですので、必要に応じて参照いただきながら、ご覧ください。

※動画視聴時の録画及び録音、画面撮影はご遠慮ください。

<https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/annai/annai804.html>

<http://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/annai/> 　**←発表がない場合はこちらからご確認ください**

**会議の結果は下記から確認できます**

**★***Link***食品安全委員会　開催実績リンク　開催日時、配付資料、議事録等**

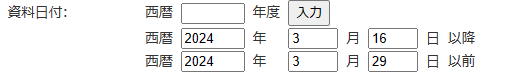
<https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html>

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

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

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

**下記アドレスをクリックすると　上の方に**

****

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

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

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

**★***Link***ウクライナ情勢に関する農林水産業・食品関連産業事業者向け相談窓口**

<https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/sodan.html>

**■***NEW***千葉県で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内11例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2024/5/8**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240508.html>

　千葉県富里市で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内11例目）について、動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。また、当該高病原性鳥インフルエンザのウイルスについて、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

1.概要

（1）千葉県富里市の農場で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内11例目、4月29日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した遺伝子解析の結果、高病原性と判断される配列が確認されました。

（2）これを受け、農林水産省は、「高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針」に基づき、当該家きんを高病原性鳥インフルエンザの患畜と判定しました。

（3）また、当該高病原性鳥インフルエンザウイルスについて、動物衛生研究部門における検査の結果、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

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

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

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

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

1.農場の概要

所在地：千葉県富里市

飼養状況：約6.3万羽（採卵鶏）

2.経緯

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

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

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

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

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

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

1.概要

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

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

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

・詳細は、添付資料をご覧ください。

2.今後の対応

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

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

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

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

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

3.用語の解説

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

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

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

4.別添資料

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

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

5.関連情報

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

（平成17年8月25日公表）

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

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

　　有害化学物質（令和3年3月24日公表）

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

　　 有害微生物（令和4年2月25日公表）

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

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

（令和3年3月24日公表）

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

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

（令和4年2月25日公表）

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

・食品の安全性に関するリスク管理検討会

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

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

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

お問合せ先

消費・安全局食品安全政策課　担当者：漆山、勝田、桑原

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

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

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

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

概要

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

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

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

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

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

＜2023年の輸出額＞

鶏肉の総輸出額：26億円

（うち、香港：22億円）

鶏卵の総輸出額：70億円

（うち、香港：67億円）

出典：財務省「貿易統計」

＜これまでの経過＞

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

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

参考

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

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

**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***食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)第2 添加物　2024/5/9**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_additives/second_additive_01>

**■***NEW***第3回 機能性表示食品を巡る検討会　2024/5/8**

<https://www.caa.go.jp/notice/other/caution_001/review_meeting_001/meeting_003>

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

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

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

**■新井消費者庁長官記者会見要旨　2024/4/26**

**(2024年4月18日(木) 14:00～14:31 於:中央合同庁舎第4号館6階消費者庁記者会見室/オンライン開催)**

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

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

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

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

公表資料

エステー株式会社に対する景品表示法に基づく措置命令について

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

別紙1

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

別紙2及び別紙3

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

別紙4及び別紙5

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

別紙6及び別紙7

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

別紙8及び別紙9

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

別紙10ないし別紙13

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

参考1及び参考2

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

別添

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

**消費者庁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**

**★敷島製パン「超熟山型5枚スライス、超熟山型6枚スライス」 - 返金／回収　異物（小動物らしきものの一部）が混入したものを製造出荷したことが判明　2024/5/9**

**★中嶋冨貴堂「こびりあんころ餅」 - 返金／回収　酵母菌による汚染のおそれ　2024/5/9**

**★カナイフーズ「うに豆」 - 回収　小分け業の許可を得ずに小分けしたため、製品の安全性が確認できないおそれがあるため　2024/5/9**

**★高倉町珈琲「ココナッツとホワイトチョコのクッキー」 - 交換／回収　アレルゲン「卵」の表示欠落　2024/5/8**

**★北村商店「塩蔵マッシュルーム、マッシュルームスライス」 - 回収　残留農薬（プロシミドン）基準値超過（基準値：一律基準0.01ppm、検出値：0.05ppm）　2024/5/8**

**★ビッグ富士（エブリィビッグデー有玉南店）「釜揚げしらす」 - 返金／回収　フグの稚魚のようなものが混入したおそれ　2024/5/7**

**★KLIM「アイスミルク：サンデー（チョコレート、黒ごま、いちご、抹茶）」（大和富山店の催事会場で販売） - 返金／回収　硬質異物（プラスチック片）混入のおそれ　2024/5/7**

**★せんどう「マーガレットポーク肩ロースうす切り」 - 返金／回収　金属片の混入のおそれ　2024/5/7**

**★メロディアン「+NMN12000　Eternalight、+NMN12000　Towarise」 - 返金／回収　本来含むべき原料（エラスチン）が含まれておらず、原材料表示との不一致が生じたため　2024/5/7**

**★明治製薬「熟成香酢」 - 返金／回収　当該商品に原料として使用している「紅麹粉末」の製造元より「一部の紅麹原料に意図しない成分が含まれている可能性が判明した」との発表があったため　2024/5/2**

**★花ゆう「ボトルキャンディ小糸てまり」 - 交換／回収　賞味期限の誤表示（誤：30.11.1、正：24.11.1）　2024/5/2**

**★加島屋「紅鮭水煮　缶詰（小、大）、キングサーモン水煮　缶詰（小、大）」 - 返金／回収一部製品の側部に金属腐食が起きていることが判明　2024/5/2**

**★マルイチ食品「ハローズセレクションごま昆布」 - 返金／回収　木片異物の混入　2024/5/2**

**★朝日川酒造「さくらんぼの酒」 - 返金／回収　微生物の増殖により内容物が白濁し健康被害が発生する可能性があるため、ビン内発酵により蓋及びビンの破損のおそれがあるため　2024/5/2**

**★丸山菓子舗「喜作新道」 - 返金／回収　異物（金属片）が混入していたことが判明　2024/5/2**

**★ゆげや本舗「ワッフルクッキー　名古屋港水族館」 - 交換／回収　個包装の圧着不備がある商品が混在している可能性があるため　2024/5/2**

**★高橋商店「ゆずこしょう」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：25.9.14、正：24.9.14）　2024/5/2**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**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★**

**■ホテル宿泊の高校生12人が“腹痛や吐き気“訴え搬送 秋田から部活動で遠征中 宮城・仙台市**

**5/5(日) 17:53配信　ミヤギテレビ　宮城県仙台市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e5136c2c19eb4ce758cef51b22ec0ed7fbf8adb0>

**仙台市のホテルで高校生12人が「腹痛や吐き気」　秋田から部活の遠征で宿泊**

**5/5(日) 12:17配信　FNNプライムオンライン（フジテレビ系）****宮城県仙台市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/84a3511e2ce054a81f96913dcba6cf539d47ee4e>

**仙台市で高校生１２人が腹痛など訴え救急搬送**

**5/5(日) 10:07配信　khb東日本放送****宮城県仙台市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d3550cdfad6901101ecdb0dcadd86a49a4006c15>

**■福岡県内で食中毒疑い2件　計15人が下痢や腹痛訴える**

**5/4(土) 13:52配信　FBS福岡放送　福岡県糸島市・飯塚市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3c78c9ac5e998d4fe517893a4d5357fe4449bacb>

**食中毒（疑い）が発生しました　発表日：2024年5月4日 12時00分　福岡県糸島市**

**調査中**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/shokuchudoku20240504-2.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/222137.pdf>

　次のとおり食中毒（疑い）が発生したので発表します。

１ 事件の探知

令和６年５月３日（金）、糸島市の飲食店から、同店の利用者が食中毒様症状を呈した旨、糸島保健福祉事務所に連絡があった。

２ 概要

　　同事務所が調査したところ、５月２日（木）昼頃に糸島市内の飲食店を利用した４グループ１０名のうち複数名が嘔吐、下痢等の症状を呈していることが判明した。

現在、同事務所において、食中毒疑いとして調査を進めている。

３ 発生日時　判明分：令和６年５月２日（木）１６時００分頃

４ 摂食者数　調査中　判明分：１０名（４グループ）

５ 症状　判明分：嘔吐、下痢等

６ 有症者数　調査中　判明分：２名（男性１名、女性１名）　なお、２名とも快復している。

　７ 原因施設、原因食品、原因物質

（１）原因施設：調査中

（２）原因食品：調査中

（３）原因物質：調査中

８ 検査

福岡県保健環境研究所で有症者の便及び従事者の便等を検査予定

９ その他

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（５月４日現在。調査中の事件を除く）



**食中毒（疑い）が発生しました　発表日：2024年5月4日 12時00分　福岡県飯塚市**

**調査中**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/shokuchudoku20240504-1.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/222136.pdf>

　次のとおり食中毒（疑い）が発生したので発表します。

１　事件の探知

　　令和６年５月３日（金）、飯塚市の住民から、同市内の飲食店を利用したところ、食中毒様症状を呈し、医療機関を受診した旨、嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所に連絡があった。

２　概要

　　同事務所が調査したところ、４月２７日（土）１８時頃に同市内の飲食店を利用し、さらに２２時頃に同市内の別の飲食店を利用した知人グループ５名全員が発熱、腹痛、下痢等の症状を呈していることが判明した。

　現在、同事務所において、食中毒疑いとして調査を進めている。

３　発生日時　判明分：令和６年４月２９日（月）６時３０分頃

４　摂食者数　調査中　判明分：５名

５　症状　判明分：発熱、腹痛、下痢等

６　有症者数　調査中　判明分：５名

　５名のうち２名が医療機関を受診しているが、入院はしていない。

　重篤な症状は呈しておらず、快方に向かっている。



７　原因施設、原因食品、原因物質

（１）原因施設：調査中

（２）原因食品：調査中

（３）原因物質：調査中

8　その他

​〈参考〉県下における食中毒の発生状況（５月４日現在。調査中の事件を除く）



**■神戸の炭火焼店で食中毒、4月に食事の8人軽症　3日間営業停止に**

**5/2(木) 20:21配信　神戸新聞NEXT****兵庫県神戸市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/03e9c70107277bdb734cfe3bec6668fe00be8cc0>

**鳥刺しによる食中毒事件の発生　記者資料提供（2024年5月2日）健康局食品衛生課**

**兵庫県神戸市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kobe.lg.jp/a99427/068738348895.html>

　概要

2024年4月25日（木曜）、グループ代表者より「4月18日(木曜)に「炭火焼　日本酒　バル　からんと」を約20名で利用したところ、6名が下痢、腹痛、発熱の症状を呈している」との連絡が本市保健所東部衛生監視事務所に寄せられました。

同所の調査の結果、4月18日（木曜）に当該施設を利用した1グループ22名のうち8名が4月19日（金曜）より下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明しました。

当該施設で提供された食事以外に共通食事がないこと、患者便5検体からカンピロバクターが検出されたこと、発症状況が類似しておりカンピロバクター食中毒の症例と一致すること並びに患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから、神戸市保健所長は当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対して営業停止（5月2日（木曜）から5月4日（土曜）までの3日間）を命じました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

　原因施設

業種　飲食店営業

屋号　炭火焼　日本酒　バル　からんと

営業所所在地　神戸市

原因食事　4月18日（木曜）に原因施設で提供された鳥刺しを含む食事

病因物質　カンピロバクター

喫食日時　4月18日（木曜）18時30分

発症日時　4月19日（金曜）10時00分（初発患者）

主症状　下痢、腹痛、発熱

患者の状況　8名（男8名：20代～50代）

住所別：市内　計5名（東灘区：1名　兵庫区：1名　垂水区：1名　西区：2名）

　　　　　　　　　　　市外　計3名（広島県：1名　香川県：1名　愛媛県：1名）

喫食内容

地鶏のお造り4種盛り（ササミ、ムネ、ズリ、キモの鳥刺し）、鮮魚のカルパッチョサラダ、だし巻き、鶏肉の炭火焼き、チキン南蛮風唐揚げ、牛ロースの炭火焼、牛肉寿司、ケーキ

**■３福祉施設６２人食中毒　金沢、野々市　ウエルシュ菌検出**

**5/3(金) 8:01配信　北國新聞社　石川県金沢市・野々市市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f1c43d8afa7e1015a1834103734d9346a261d8e1>

**ウエルシュ菌　老人介護施設で食中毒　　40代～100歳代の男女62人被害**

**5/2(木) 19:16配信　テレビ金沢****石川県金沢市・野々市市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/821b96bcc64a47d6ca2f1d239905dedb3958d7a0>

**介護施設で大規模食中毒 62人に症状 室温放置で増殖「ウェルシュ菌」を検出**

**5/2(木) 18:22配信　MRO北陸放送****石川県金沢市・野々市市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a374129ea508a6f1b684993efa16fb73d57f9605>

**食中毒事故の発生について　2024/5/2　石川県金沢市・野々市市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.pref.ishikawa.lg.jp/kisya/r6-1/documents/0502_16_yakujieisei.pdf>

１ 発生年月日（患者の初発年月日）令和６年４月２４日（水）

２ 原因施設

株式会社イワクラ（金沢市北安江４丁目）が経営する、住宅型有料老人ホーム２施設（①、②）及び介護サービス事業所２施設（③、④）

所在地 ： 金沢市

施設名 ： マナの家 松島

業 種 ： 集団給食施設（社会福祉施設）

②

所在地 ： 金沢市

施設名 ： マナの家 木曳野

業 種 ： 集団給食施設（社会福祉施設）

③

所在地 ： 金沢市

施設名 ： マナの家 涌波

業 種 ： 集団給食施設（社会福祉施設）

④

所在地 ： 野々市市

施設名 ： マナの家

業 種 ： 集団給食施設（社会福祉施設）

施設①で事前に調理した食事を真空包装後、冷蔵もしくは冷凍し、施設②～④に配送している。施設②～④ではそれを再度加熱調理して盛り付け提供している。

３ 発生の端緒

４月２５日（木）薬事衛生課に金沢市保健所から、「４月２４日（水）に（株）イワクラが経営する有料老人ホーム等４施設のうち３施設で、複数の入所者が消化器症状を呈している。この３施設では、金沢市内のセントラルキッチンで調理した食事を再度加熱して提供している。」旨、情報提供があった。

４ 調査内容

石川中央保健福祉センター、金沢市保健所の調査では、

・施設②～④で提供した食事を喫食した 62 名（施設②24 名、施設③14 名施設④24 名）が同様の食中毒様症状を呈していること

・複数の患者の検便から、ウエルシュ菌が検出されたこと

・症状及び潜伏期間がウエルシュ菌によるものと一致すること

・患者に共通する食事は上記食事以外にないこと

以上から当該施設の食事を原因とする食中毒と断定した。

５ 患 者

６２名（男性１６名：７０代～９０代、女性４６名：４０代～１００代）

うち、石川中央保健福祉センター管内（野々市市内事案） ２４名、金沢市保健所管内 （金沢市３か所事案）３８名　医療機関受診 １４名（入院なし）。患者は全員回復傾向にある。

６ 主な症状　下痢、腹痛(患者は全員回復傾向にある)

７ 原因食品　４月２４日に当該施設で喫食した食事

８ 病因物質　ウエルシュ菌

９ 措置

石川中央保健福祉センターでは、５月２日(木)から３日間、野々市市内の当該施設④の調理部門を営業停止処分にするとともに、施設の清掃、消毒及び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) ７件 患者 １０９人(うち金沢市４件 ８３人)

令和５年度同期 ０件 患者 ０人(うち金沢市０件 ０人)

令和５年度通年 １６件 患者 ９７３人(うち金沢市４件 １７人)

なお、本件についてのお問い合わせは、１８時３０分まで薬事衛生課で対応します。

**★ウイルスによる食中毒★**

**■営業施設に対する行政処分　2024/5/8　台東区**

**ノロウイルス**

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

　公表年月日　令和6年5月8日

施設の名称　上野イカセンター

施設所在地　東京都台東区

業種等　飲食店営業

（食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令（令和元年政令第123号）附則第2条の規定による従前の営業）

不利益処分等を行った理由 食中毒

（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号違反により、第55条を適用）

不利益処分等の内容　令和6年5月8日から7日間の営業停止命令

原因食品　4月21日（日）に上野イカセンターで調理提供された食事（蒸しカキを含む）

病因物質　ノロウイルス

患者数 1グループ　　3名

**■弁当食べた16人に腹痛や吐き気などの症状　サポウイルス食中毒で花巻市の飲食店に3日間営業停止の行政処分　患者はいずれも回復傾向　岩手**

**5/4(土) 19:42配信　IBC岩手放送　岩手県花巻市**

**サポウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7e6f98640bc15dd7f833df0365b52d76f07a7d11>

**★寄生虫による食中毒★**

**■ヒラメの刺し身食べた8人が食中毒症状…熊本の飲食店、1人から寄生虫「クドア」検出**

**5/3(金) 12:07配信　読売新聞オンライン****熊本県熊本市**

**クドア・セプテンプンクタータ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b83503e2a78057bc7d08c7aaa11e17b3a3c0e654>

**【報道資料】クドア・セプテンプンクタータによる食中毒の発生について**

**最終更新日：2024年5月7日　政策局　秘書部　広報課　熊本県熊本市**

**クドア・セプテンプンクタータ**

<https://www.city.kumamoto.jp/hpKiji/pub/detail.aspx?c_id=5&id=55041&class_set_id=2&class_id=3938>

<https://www.city.kumamoto.jp/common/UploadFileDsp.aspx?c_id=5&id=55041&sub_id=1&flid=394483>

クドア・セプテンプンクタータ（以下、クドア）による食中毒が発生しましたので、お知らせします。

1　概要

（1）探知

　　　令和6年（2024年）4月21日（日）、熊本市内在住の方から熊本市保健所に「4月20日（土）に市内の飲食店を20人で利用し、そのうち8人が体調異常を呈している。」と連絡がありました。

（2）調査

　当該グループは親族20人であり、4月20日（土）18時から21時頃まで当該飲食店でこのうち17人が同じメニューの食事をしており、うち8人が同日21時から翌日3時にかけて下痢、嘔吐などの症状を呈していることが判明しました。

（3）決定

有症者8人の共通食は、当該飲食店での食事のみであり、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クドアによる食中毒と断定しました。

2　有症者の状況

（1）発症日時　　令和6年（2024年）4月20日（土）21時頃（初発）

（2）主な症状　　下痢、嘔吐

（3）喫食者数　　17人

（4）有症者数　　8人（男性4人、女性4人、年齢40～70代）

3　原因食品　4月20日（土）の当該飲食店での食事（ヒラメの刺身を含む）（18時頃喫食）

4　病因物質　クドア・セプテンプンクタータ（有症者8名のうち6名に検便の協力が得られ、1名の便から検出）

5　原因施設

（1）名称（屋号・商号）　とらや

　（2）業種　　　　　　　　飲食店営業

　　（4）営業所所在地　　　　熊本市

《クドアによる食中毒について》

　クドアは、魚の筋肉中に寄生する寄生虫（粘液胞子虫）の一種で、大きさ約10マイクロメートル（μm）の胞子を形成します。クドアは、特にヒラメに寄生することが知られています。クドアが大量に寄生したヒラメを非加熱（刺身、マリネ等）又は加熱不十分の状態で食べると、数時間程度（約2時間～20時間）で一過性の下痢・嘔吐を引き起こしますが、症状は軽度であり、多くの場合、発症後24時間以内に回復するとされています。

　●冷凍・加熱が有効！

　　・冷凍する。（-20℃で4時間以上）

　　・加熱する。（75℃以上で5分以上）

【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。）



**■福井県内で今年初のアニサキス食中毒　飲食店で海鮮丼食べた男性に症状**

**5/3(金) 10:07配信　福井新聞ＯＮＬＩＮＥ****福井県小浜市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/812d567f37e68f1da826518a89541a61dc38acf2>

**アニサキスを原因とする食中毒が発生しました　2024/5/2　福井県小浜市**

**アニサキス**

<http://www2.pref.fukui.lg.jp/press/atfiles/pade1714617561e4.pdf>

本日、若狭健康福祉センターは、小浜市内にある下記の施設を食中毒の原因施設と断定し、こ

の施設に対し営業停止を命じました。

食中毒事件の概要については、以下のとおりです。

１ 探知

令和６年４月３０日（火）午後３時１３分頃、当該営業者から若狭健康福祉センターに「４　月２７日に当店を利用した方が、体調が悪くなり医療機関を受診したところ、アニサキス虫体が摘出された。」という旨の連絡があった。

２ 調査結果

以下のことから、若狭健康福祉センターは本件を当該施設が調理提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

〇患者が４月２７日（土）の午後２時頃に、当該施設で食事をしていました。

○医療機関において患者からアニサキス虫体が摘出されました。

○患者の症状および潜伏期間が胃アニサキス症と類似していました。

○患者が発症前数日以内に喫食した生食用鮮魚介類は、当該施設が調理提供したもののみでした。

○当該施設ではアニサキスが寄生する可能性のある魚介類について、冷凍等の措置を行わずに調理提供していました。

○患者を診察した医師から食中毒患者等届出票の提出がありました。

患 者

　発 症 日 時 令和６年４月２７日（土）午後７時頃

症 状 嘔気、腹痛

患 者 数 男性 １名（１０歳代）

原 因 食 品 ４月２７日（土）に原因施設が調理提供した食事

主なメニュー：海鮮丼（カンパチ、サワラなど）

原 因 物 質 アニサキス（寄生虫）

検 査 状 況 医療機関で患者からアニサキス虫体が摘出された。

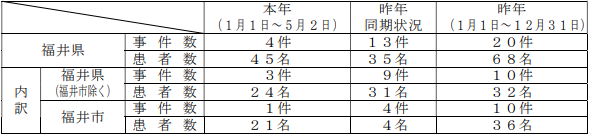
原 因 施 設所 在 地 小浜市

屋 号 若狭フィッシャーマンズワーフ 海幸苑

営業の種類 飲食店（食堂）

行政処分等

若狭健康福祉センターは、食品衛生法に基づき、飲食店（食堂）の営業について、５月２日の１日間、停止処分とし、管理運営基準の適合の確認、従事者の衛生教育を実施する。

３ 本県における食中毒発生状況（令和６年５月２日現在 今回の事件を含む） 

**★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★**

**■保育園児4人が腸管出血性大腸菌O26に感染…宮崎県内の集団感染は今年初めて**

**5/8(水) 11:08配信　読売新聞オンライン　宮城県都城市**

**感染症　腸管出血性大腸菌O26**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ff2d9553c1e01f1175ac6e82487daa5ea07457ec>

**★ウイルスによる感染症★**

**■デング熱患者ことし沖縄県内2例目　東南アジア帰国後に40度の発熱**

**5/7(火) 12:57配信　RBC琉球放送　沖縄県那覇市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f7d09b32dcfa08cf2f1f1b446c25766073abd486>

**■山林でマダニに咬まれたか　80代が日本紅斑熱に感染　2024年に入り静岡県内3人目**

**5/8(水) 14:59配信　静岡放送（SBS）　静岡県熱海保健所管内**

**マダニ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8448bfe6b813159c08df60488024936b6a0aa433>

**★その他の感染症★**

**■デング熱患者ことし沖縄県内2例目　東南アジア帰国後に40度の発熱**

**5/7(火) 12:57配信　RBC琉球放送　沖縄県那覇市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f7d09b32dcfa08cf2f1f1b446c25766073abd486>

**★違反食品・回収等★**

**■みそ汁に虫が混入　給食の提供を中止　野菜を4回以上洗浄したが除去できず　浦添市の7小学校　5/9(木) 7:13配信　沖縄タイムス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a98b942a1ad3e38950e08fb2f045ec706ebfc2f5>

**■食パン「超熟」にネズミ混入か　敷島製パンが10万個を自主回収**

**5/8(水) 11:08配信　毎日新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/882e833fa280ea496c05087e0ed3262c2c62ea29>

**★その他関連ニュース★**

**■コロナワクチン接種後に死亡　秋田県の男性の救済認定　一時金給付へ**

**5/10(金) 11:00配信　朝日新聞デジタル**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/fe4f27f6da53fa9a36ab05c4f10bb2b1db743a98>

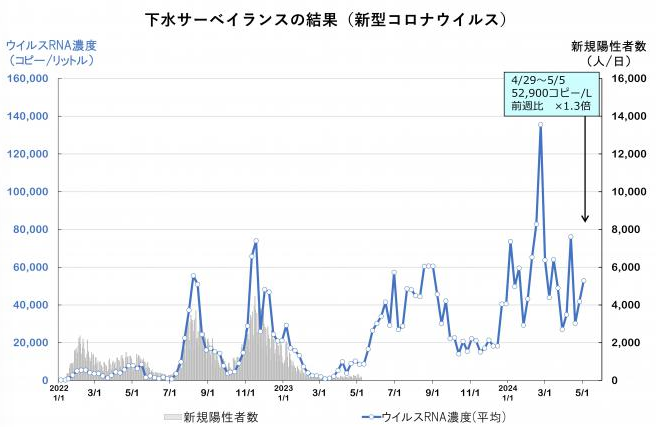
**■Ａ群溶血性レンサ球菌咽頭炎、過去10年で最多 - 国立感染症研究所、山形、鳥取、北海道で警報レベル　5/8(水) 18:34配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b828e9d734a101f08310fb00334f5c365884e65d>

**■下水サーベイランス　2024/5/7　北海道札幌市**

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

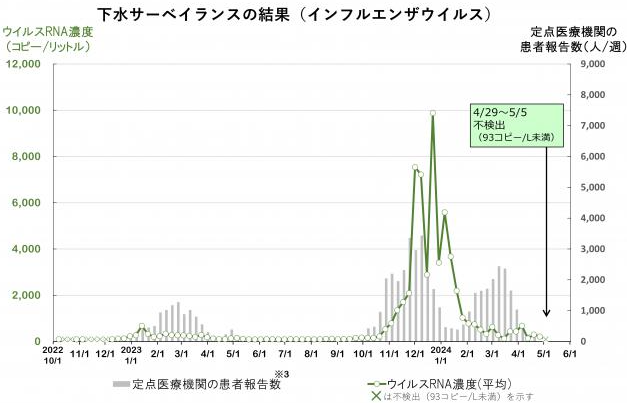
　新型コロナウイルス

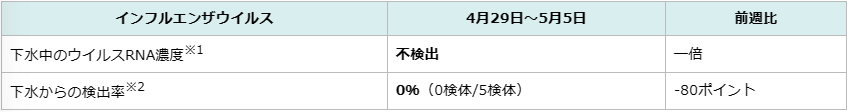




　　ウイルス濃度は2週連続で増加し高い水準を継続しており、引き続き注意が必要です。

　インフルエンザウイルス





　　インフルエンザウイルス（A型）は不検出でした。

※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。

**■インフルエンザ感染者　2週連続で「1人」台　新型コロナは12週連続で減少**

**5/7(火) 16:56配信　読売新聞（ヨミドクター）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d610419564a7f5081df9bd3a00e9baa96df01389>

**■【感染症アラート・本格的な流行】A群溶血性レンサ球菌咽頭炎(溶連菌感染症)、咽頭結膜熱など4つ　5/7(火) 13:20配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a1eb5dccb89fe2316f0a0ce9939128914908b592>

**■568人体調不良のバインミー店集団食中毒、警察が捜査へ**

**2024/05/09 06:38 JST配信**

<https://www.viet-jo.com/news/social/240508194536.html>

**6歳少年含む12人が重体に…ベトナムのサンドイッチ「バインミー」食べて食中毒か?560人が下痢や嘔吐で病院に　5/8(水) 13:17配信　FNNプライムオンライン（フジテレビ系）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/497e2a21601956cdadf590c4d365a3b9414b52fb>

**バインミー店集団食中毒、重症児童の血培検査で大腸菌検出**

**2024/05/06 13:46 JST配信　ベトナム**

<https://www.viet-jo.com/news/social/240506114754.html>

**ドンナイ省：バインミー店で集団食中毒、328人が体調不良**

**2024/05/03 06:04 JST配信　ベトナム**

<https://www.viet-jo.com/news/social/240502223748.html>

**■牛乳提供できず「おかずを増量」学校給食の牛乳で体調不良　再開めど立たず一部自治体で水筒継続　乳飲料などの代替品提供も　宮城　5/8(水) 18:02配信　tbc東北放送**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c0a629452c98673d18d8cf0dd1c65d487a6a59b7>

**学校給食の牛乳で「体調不良者1032人」に　仙台市は給食での牛乳再開の目途立たず　宮城**

**5/7(火) 18:19配信　tbc東北放送**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cb63f2c9bc45f7b45e9d2f02cf3f347a316df3cb>

**食中毒の原因となる菌などは検出されず　給食の牛乳で児童生徒が体調不良**

**5/7(火) 16:57配信　khb東日本放送**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d48b476d59b83b84c56764f35d23300d87f29371>

**食中毒の原因菌検出されず、宮城　給食牛乳で体調不良、保健所検査**

**5/7(火) 15:30配信　共同通信**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3522766246697f71dc56e2f8f9973d49fac0001e>

**宮城 給食の牛乳で体調不良 食中毒の原因菌検出されず 保健所**

**2024年5月7日 12時12分　NHK NEWS WEB**

<https://www3.nhk.or.jp/news/html/20240507/k10014441991000.html>

**■市立学校等の給食で提供した牛乳の異味等について　2024/4/26　宮城県仙台市**

<https://www.city.sendai.jp/kyushokukanri/gyuunyuu20240426.html>

　昨日4月25日（木曜日）、市立学校等で提供した給食のうち、東北森永乳業株式会社が製造した牛乳について、一部の学校の児童生徒等より、「いつもと味が違う」などの訴えのほか、腹痛や嘔吐などの体調不良の申し出がありました。現在、製造事業者および本市保健所において、同製品の調査を行っています。なお、同製品の提供は、本日の学校給食より停止しています。

提供食品　成分無調整　森永牛乳（製造事業者　東北森永乳業株式会社）

提供先　133校・園

（内訳）小学校78校、中学校50校、中等教育学校1校、高等学校2校、特別支援学校1校、市立幼稚園1園

提供本数　59,626本

体調不良を訴えた人数

（1）人数　337名

　※4月26日（金曜日）午前10時現在で集計したもの（すでに快方している者も含む）

（2）校数　39校

　（内訳）小学校22校、中学校17校

対応等

（1）同製品の安全性が確認されるまで、本日の学校給食より同製品の提供を停止しています。

（2）各学校を通じ、保護者に対して、児童生徒の健康状態の確認を依頼するとともに、体調に変化が生じた場合、学校に連絡するよう通知を発出しています。

（3）4月25日（木曜日）以降、本市保健所において、製造事業者に立ち入り調査を実施しています。

お問い合わせ

教育局健康教育課

仙台市青葉区上杉1-5-12 上杉分庁舎11階

電話番号：022-214-5257ファクス：022-268-293