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

**食科協かわら版　No.448　（2024年度No.23）**　 　2024/6/7

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**

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

**バーベナ**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **7-12** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **12-15** |
| **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** | **15-24** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

5月31日　 　 ニュースレター249号を発行

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07日　 　 6月14日会員研修会のzoomアドレスを配信

**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**

**本日　zoomのアドレスを全員に発信いたします**

**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>

**■***NEW***感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）



**■感染症・予防接種審査分科会予防接種健康被害再審査部会　審議結果　2024/5/23**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_40381.html>

**■***NEW***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

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３９４報）　2024/5/28**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_40334.html>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.11 2024（2024.05.29）2024/5/29**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202411m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 小規模飼育の家禽類との接触に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Altona、*S.* Indiana、*S.* Infantis、*S.* Mbandaka、*S.* Typhimurium）感染アウトブレイク（2024 年 5 月 23 日付初発情報）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. エルシニア症 － 2021 年次疫学報告書

**【欧州委員会健康・食品安全総局（EC DG-SANTE）】**

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

**【欧州食品安全機関（EFSA）】**

1. 微生物リスク評価に関する科学ネットワーク（MRA Network）の 2023 年次報告書

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. フォンデュ料理やラクレット料理によるカンピロバクター感染などを防ぐための注意喚起

**【ProMED-mail】**

1.コレラ、下痢、赤痢最新情報（19）（18）（17）（16）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.11 2024（2024.05.29）　2024/5/29**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202411c.pdf>

**【FAO】 新たな食料源及び生産システムの安全性を検証する新しいレビュー**

シンガポール食品庁と国連食糧農業機関（FAO）の科学者による「新たな食料源及び生産システム（New food sources and production systems: NFPS）」に関する総説が学術雑誌に掲載された。本総説では、NFPS 製品である植物由来タンパク質、海藻、クラゲ、昆虫、微生物タンパク質のほか、細胞性食品の生産、精密発酵、垂直農法、3D フードプリンティングに由来する食品に関連する既知の食品安全上のハザードについて概説している。その結果、新たな食品について安全上のハザードの大半は従来の食品でも確認されているが、中には新しい原材料、投入物、製造工程から発生する独自のものもあることが判明した。

**＊ポイント：** 総説はオープンアクセスで、市販されている NFPS 製品を対象に、品目及び生産システムごとの微生物的ハザード・化学的ハザード・物理的ハザード、NFPS のリスクアナリシス、NFPS に関する規制的枠組み、今後の課題についてまとめています。著者らは、NFPS の規制について国際的な調和を促進させるためには、政府、食品業界、研究界の利害関係者が一丸となって取り組む必要があると述べています。

**【BfR】 食品中の天然毒素：多くの人々が健康リスクを認識していない**

多くの人々が、食品に含まれる化学物質、汚染物質、マイクロプラスチックの残留物を懸念している。だが、多くの食品に天然由来の毒素も含まれていることはあまり知られていない。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）の消費者モニター調査（16 才以上の 1,012 名対象）によると、食品に含まれる残留物（植物保護製品由来など）と汚染物質（重金属など）についてはそれぞれ回答者の 63%と 62%が懸念しているのに対し、天然に生じる植物毒素を懸念していたのは 27%であった。「調査結果から、天然由来リスクは過小評価され、合成由来リスクは過大評価される傾向にあることが明らかになった」と BfR長官 Andreas Hensel 博士は述べた。

**＊ポイント：** 食品に天然に含まれる毒素に対する消費者の懸念が低いというのは、我が国も同様だと感じています。天然の毒素を含む食品であっても、昔の人が安全な食べ方を見つけ伝承してきたわけです。ですから、従来と異なる新しい方法（特に抽出や濃縮）で食すことは非常にリスクが高いということをこの機に知っていただきたいと思います。

**【紹介】厚生労働省 HP より：世界食品安全の日（6 月 7 日）**

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

「世界食品安全の日」の今年のテーマは、「Food safety: prepare for the unexpected（食品安全：予期せぬ事態に備えましょう）」です。ツールキット日本語版を下記 URL で入手可能ですので、ぜひご覧下さい。

**＊2024 年 6 月 7 日 世界食品安全の日：コミュニケーションツールキット**

<https://www.mhlw.go.jp/content/001255852.pdf>

**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942回）の開催について　2024/6/6**

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11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）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

 ・動物用医薬品 １案件（農林水産省からの説明）

 ワクチン添加剤（二酸化ケイ素、ゲンタマイシン硫酸塩）

（２）企画等専門調査会における審議結果について

 ・令和５年度食品安全委員会運営状況報告書（案）について

（３）遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について

 ・「JPBL015株を利用して生産されたトランスグルタミナーゼ」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（４）食品安全委員会の後援等名義に関する規程の一部改正について

（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10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11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10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**

**■***NEW***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>

**■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**<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***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

**■***NEW***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**

**■***NEW***「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>

**■***NEW***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

**■***NEW***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>

**■岩手県における豚熱の患畜の確認（国内92例目）及び「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」の持ち回り開催について　2024/5/28**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240528.html>

　本日、岩手県洋野町の養豚農場において家畜伝染病である豚熱の患畜が確認されたことを受け農林水産省は本日、「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」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。

現場及び周辺地域にも本病のウイルスが存在する可能性があり、人や車両を介して本病のまん延を引き起こすおそれがあります。現場及び周辺地域での取材は、厳に慎むよう御協力をお願いいたします。

1.発生農場の概要

所在地：岩手県洋野町

飼養状況：約1万7500頭

2.経緯

（1）岩手県は、昨日（5月27日（月曜日））、同県洋野町の農場から異状がみられる子豚がいる旨の通報があったため、当該農場に立ち入り、検査を実施しました。

（2）岩手県の検査により豚熱の疑いが生じたため、農研機構動物衛生研究部門（注）で精密検査を実施したところ、本日（5月28日（火曜日））、豚熱の患畜であることが判明しました

**■千葉県富里市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内11例目）に係る移動制限の解除について　2024/5/27**

　<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240527.html>

　　千葉県は、同県富里市で確認された高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内11例目）に関し、発生農場から半径3km以内で設定している移動制限区域について、令和6年5月26日（日曜日）午前0時（5月25日（土曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

1.経緯及び今後の予定

（1）千葉県は、令和6年4月29日に同県富里市の家きん農場において高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内11例目）が発生したことを受け、家畜伝染病予防法に基づき、移動制限区域（発生農場の半径3km以内の区域）及び搬出制限区域（発生農場の半径3kmから10kmまでの区域）を設定しました。

（2）千葉県は、令和6年5月15日に発生農場の半径3kmから10km以内の区域について設定している搬出制限を解除しました。

（3）今般、千葉県は、発生農場の防疫措置が完了した令和6年5月4日の翌日から起算して21日が経過する令和6年5月26日（日曜日）午前0時（5月25日（土曜日）24時）をもって、移動制限を解除しました。

　3.参考

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

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

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

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

**■栃木県における豚熱の患畜の確認（国内91例目）及び「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」の持ち回り開催について　2024/5/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240526.html>

　　本日、栃木県那須塩原市の養豚農場において家畜伝染病である豚熱の患畜が確認されたことを受け、農林水産省は本日、「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」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。

現場及び周辺地域にも本病のウイルスが存在する可能性があり、人や車両を介して本病のまん延を引き起こすおそれがあります。現場及び周辺地域での取材は、厳に慎むよう御協力をお願いいたします。

1.発生農場の概要

所在地：栃木県那須塩原市

飼養状況：約1.6万頭

2.経緯

（1）栃木県は、同県那須塩原市の農場から一昨日（5月24日（金曜日））夜に通報があったため、昨日（5月25日（土曜日））、当該農場に立ち入り、検査を実施しました。

（2）栃木県の検査により豚熱の疑いが生じたため、農研機構動物衛生研究部門（注）で精密検査を実施したところ、本日（5月26日（日曜日））、豚熱の患畜であることが判明しました。

**■英国からの家きん肉等の輸入一時停止措置の解除について　2024/5/24**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240524.html>

　　農林水産省は、今般、英国のイースト・ライディング・オブ・ヨークシャー州における鳥インフルエンザの清浄性を確認したことから、本日、当該州からの家きん肉等の輸入一時停止措置を解除しました。

1.経緯

英国のイースト・ライディング・オブ・ヨークシャー州の家きん飼養施設において、高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたことから、同州からの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、英国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、同州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、本日付けで当該輸入一時停止措置（※）を解除しました。

（同州からの生きた家きんについては、既に輸入一時停止措置を解除済みです。）

**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>

**５.****[消費者庁関連](#消費者庁関連)**<https://www.caa.go.jp/>

**「消費者庁」になりすましたTwitter、Facebookアカウントにご注意ください。**

**★***Link***紅麹関連の情報**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/036992>

**■***NEW***消費者庁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>

**■***NEW***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

**■***NEW***「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>

**■***NEW***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)

**■***NEW***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>

**■***NEW***「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>

**■機能性表示食品を巡る検討会　2024/5/27**

**機能性表示食品に対する景品表示法に基づく措置命令を踏まえた食品表示法における対応について(情報提供)**

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

**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**

**★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**

**★ワタリ「メキシコ産ブルーベリー」 - 返金／回収　基準値を超える残留農薬（フロニカミド）が検出されたため（検出値0.09ppm、基準値0.01ppm）　2024/6/5**

**★セコマ「Secomaバーベキュースナック」 - 返金／回収　パッケージ下部にミシン目のような穴が開いている商品が出荷されていることが判明　2024/6/5**

**★肉の宝屋「秩父ホルモン（辛口、味噌）」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦、ごま」の表示欠落　2024/6/5**

**★かやの実会「かやの実フィナンシェ」 - 返金／回収　カビによる汚染　2024/6/4**

**★永楽屋「茶々の実」 - 返金／回収　個包装（ピロー包装）のシール温度不良によりシール部分（背張り）の圧着が弱いため　2024/6/4**

**★三菱食品「マッカイ レモンカード」 - 返金／回収　原材料表示欄に記載されていない食品添加物（保存料（ソルビン酸））を検出したため　2024/6/3**

**★京樽「寿司」（製造者住所が千葉県船橋市高瀬町24-10となっている商品全て） - 返金／回収　製造中に手指や器具へ噴霧して使用するアルコールにアルカリ性洗剤を継ぎ足してしまったため　2024/6/3**

**★エスエルジャパン「フィリングビスケット（ヘーゼルナッツ、ミックスベリー、アプリコット）」 - 返金／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：25.2.5）　2024/6/3**

**★めんつう「生中華麺SM」 - 交換／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：24.6.7）　2024/5/31**

**★水産流通「築地社員食堂のまかない海老フライ」 - 返金／回収　賞味期限表示の欠落の可能性があるため（本来の賞味期限：25.4.17）　2024/6/3**

**★クローバー食品「国産粗剥きさといも」 - 返金／回収　一部の商品に風味不良を生じている可能性があるため　2024/6/3**

**★周南ツーリズム協議会「カラーパプリカ」 - 返金／回収　残留農薬（テフルベンズロン）基準値超過（検出値：0.02ppm、基準値：0.01ppm）　2024/6/3**

**★鳥芳「鳥芳オリジナルから揚げ粉」（阪急百貨店うめだ本店で販売） - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：25.8.13、正：24.8.13）　2024/5/31**

**★Martha「ガレットブルトンヌのバターサンド」（西武池袋本店 光の時計口特設催事場で販売） - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：24.6.29、正：24.5.29）　2024/5/31**

**★やまやコミュニケーションズ（キャナルシティ博多店）「ドライ明太子1本入Lサイズ、ドライ明太子うまだし茶漬け」 - 交換／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.8.23、正：24.7.24）　2024/5/31**

**★國民製薬「エブリサンクスイチョウ葉」 - 返金／回収　小林製薬株式会社製造の紅麹（想定されていない成分は含まれていない）を使用しているため　2024/5/31**

**★葵フーズディナーズ「那須高原黒毛和牛ひつまぶし（蒲焼のたれ、さんしょう付）」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：25.8.28、正：25.5.6）　2024/5/30**

**★会津よつば農業協同組合「スナップエンドウ」 - 返金／回収　登録外の農薬成分（クロロタロニル及びシアノホス）が検出されたため　2024/5/30**

**★オーチャードタケダ「ストレートりんごジュース」 - 返金／回収　異物（直径1mm程度の樹脂片）が混入　2024/5/30**

**★関根和仁「生鮮マンゴー」 - 回収命令　基準値を超える農薬 (ジフェノコナゾール) が検出　2024/5/30**

**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★**

**■食中毒…会社で従業員14人が嘔吐、配達された“おにぎり”食べていた　具材はサケ、ワカメ、ツナマヨ　黄色ブドウ球菌を検出、スーパーを処分　食べず持ち帰った従業員も…自宅で冷凍した“おにぎり”にも菌が　6/4(火) 11:10配信　埼玉新聞****埼玉県深谷市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2f5911c748e265d582e77be84e64823536c75552>

**食中毒を発生させた施設の行政処分を行いました　2024/6/3　埼玉県深谷市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/news/page/news2024060301.html>

　<https://www.pref.saitama.lg.jp/documents/254264/news2024060302.pdf>

1 行政処分の内容

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

(2) 営業施設

食品館　ハーズ

埼玉県深谷市

(3) 営業の種類　飲食店営業

(4) 違反内容　食品衛生法第6条違反

令和6年5月26日(日)に上記営業施設において製造されたおにぎりを喫食した49名中14名に対して、嘔吐、下痢及び腹痛を主症状とする黄色ブドウ球菌による健康被害を生じさせた。

(5) 処分内容　食品衛生法に基づく営業停止命令

ア 処分年月日　令和6年6月3日(月)

イ 期間　令和6年6月3日(月)から令和6年6月5日(水)まで3日間

(6) 病因物質　黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA産生）

2 指導内容

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

3 食中毒事件の概要

(1) 探知

令和6年5月28日(火)12時頃、深谷市内の事業所から「令和6年5月26日（日）に上記施設で製造し、配達された食事を喫食した従業員の内、複数名が嘔吐、下痢等の症状を呈している。」旨の通報があり、熊谷保健所が調査を開始した。

(2) 調査結果（ 発表日現在 ）

ア 患者の発生状況等

(ア) 喫食者　49名

(イ) 患者　14名 （ 男性7名、女性7名 10歳代から60歳代 ）

全員、快方に向かっている。

(ウ) 喫食日時　令和6年5月26日（日）11時から14時40分頃

(エ) 初発日時　令和6年5月26日（日）14時頃

(オ) 主な症状　嘔吐、下痢及び腹痛

(カ) 検査結果

患者3名の便から黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA産生）が検出された

(キ) 喫食メニューおにぎり（鮭、高菜、わかめ、ツナマヨ）

イ 上記飲食店を食中毒の原因施設と断定した理由

(ア) 患者3名の便から黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA産生）が検出されたこと。

(イ)　調査対象者の自宅で冷凍保管されていたおにぎり（鮭）から黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA産生）が検出されたこと。

(ウ) 患者の主症状及び潜伏期間が、黄色ブドウ球菌によるものと一致したこと。

(エ) 患者の共通食が、原因施設で製造されたおにぎりに限定されること。

参考情報

　　　黄色ブドウ球菌は、のど、鼻の中、手指や髪の毛など、私達の身近に存在し、特に化膿した傷口、おでき、水虫、ニキビなどから多く検出されます。この細菌は、食べ物の中で増殖するときにエンテロトキシンという毒素をつくり、この毒素が人に危害をおよぼします。この毒素は100℃でも分解されず、多少塩分があっても毒素をつくるため、汚染を受ければ、あらゆる食品が原因食となる可能性を持っています。

・ 原因となる食品　おにぎり、弁当、和菓子、シュークリームなどです。

・ 症状

　　　　潜伏時間は、0.5時間から6時間（平均3時間）で、吐き気、嘔吐、腹痛が主症状で下痢をともなうこともあります。一般に高い熱はでません。

・ 予防方法

　　(ア)　手指などに化膿巣のある人は、食品に直接触れたり、調理をしないこと。

　(イ)　手指や調理器具の洗浄消毒を十分に行うこと。

　　(ウ)　食品は10℃以下で保存し、菌が増えるのを防ぐこと。

　(エ)　調理に当たっては、帽子やマスクを着用すること

**■高校の調理実習でカンピロバクタ―食中毒　生徒4人が下痢、発熱などの症状を訴える　主なメニューは鶏肉のくわ焼き、小松菜のごま和え、澄まし汁　6/4(火) 17:40配信　NBS長野放送**

**長野県**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f7cac32ae60d7e1890dc3ae027467c95fe50820b>

**鶏肉料理生焼けか 高校の調理実習で生徒4人食中毒 カンピロバクター検出 保健所「十分加熱 取り箸と食べる箸を分けて」　6/5(水) 10:51配信　テレビ信州　長野県**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3e8c99cf947d511337191b787af45ff4bb217a60>

**■鶏の刺身などを食べた客11人が下痢や腹痛の症状　都城市の飲食店で食中毒が発生　カンピロバクター属菌が検出　6/3(月) 19:02配信　MRT宮崎放送****宮崎県都城市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2d28a67a4192c3c86e22f91a17dd637173bdeebb>

**食中毒の発生について　2024年6月3日　宮崎県都城市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.miyazaki.lg.jp/eiseikanri/press/2024/06/20240601133033.html>

　　5月29日（水曜日）午後1時半頃、都城市内の飲食店「博多名物もつ鍋炭火焼とり黒兵衛」で5月24日（金曜日）に会食をした同一グループ22名のうち11名が腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していると都城保健所に連絡があった。

　調査の結果、有症者11名のうち9名からカンピロバクターが検出された。また、有症者の共通食は当該施設で提供された食事のみであることが判明した。

　このことから、都城保健所は、5月24日（金曜日）に当該施設で提供された食品を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対し、食品衛生法に基づき、令和6年6月3日（月曜日）から令和6年6月5日（水曜日）の3日間、営業停止を命じた。

　なお、患者は全員快方に向かっている。

　令和6年6月3日（月曜日）午後3時現在の状況は以下のとおり。

発生年月日：令和6年5月25日（土曜日）午後7時

発生場所：都城市、北諸県郡三股町

喫食者数：22名（男性8名、女性14名、年齢23歳から69歳）

うち患者数：11名（男性4名、女性7名、年齢23歳から69歳）

症状：腹痛、下痢、発熱等

原因食品：令和6年5月24日（金曜日）に当該施設で提供された食品

病因物質：カンピロバクター

喫食日時：令和6年5月24日（金曜日）午後9時から午後11時まで

潜伏時間：22時間から143時間

原因施設

所在地：都城市

屋号：博多名物もつ鍋炭火焼とり黒兵衛

**■発熱、腹痛、下痢など　やきとり店で会食の3人　カンピロバクターによる食中毒**

**6/2(日) 14:46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/01fbe0389d1758020d52c0bdcab15bfc3211c697>

**★ウイルスによる食中毒★**

**■カレー店で“食中毒” 食事した25-64歳の男女11人が下痢や嘔吐 客とスタッフの便からノロウイルス検出　6/7(金) 6:15配信　東海テレビ　愛知県半田市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6757627d334f0498add203131c45da4be4a18ba3>

**半田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：0530065 掲載日：2024年6月6日更新　愛知県半田市**

**ノロウイルス**

　<https://www.pref.aichi.jp/press-release/syokuchuudoku240606.html>

　処分年月日　2024年6月6日

　業種等　飲食店営業

　施設の名称　Buddha（ブッダ）

　施設所在地　愛知県半田市

原因食品　5月29日水曜日の昼及び31日金曜日の昼に提供された食事

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　11名

死者数　0名

備考　発症者数は発表時点のものです。

**■四日市の焼肉店でノロウイルス食中毒　弁当食べた男女10人が下痢、嘔吐**

**2024年6月2日 18時08分　中日新聞****愛知県四日市**

**ノロウイルス**

<https://www.chunichi.co.jp/article/907576>

**食中毒の発生について（令和６年６月２日）　問い合わせ番号：16213-3014-4738 更新日：2024年 6月 2日　愛知県四日市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.yokkaichi.lg.jp/www/contents/1621330144738/index.html>

１　概要

　令和６年５月２９日（水）、県内医療機関から「食中毒様症状を呈した患者を複数名診察した」旨の連絡がありました。調査したところ、５月２６日（日）夕に調理された弁当を喫食した３グループ２２名のうち１０名が５月２７日（月）から５月２９日（水）にかけて下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈していたことが判明しました。

有症者に共通する食事が当該店舗で調理された弁当に限られていること、診察した医師から食中毒の届出があったこと、有症者及び調理従事者の便を検査したところノロウイルスが検出されたことから、当該施設を原因とする食中毒と断定しました。

なお、有症者は概ね快方に向かっています。

２　原因施設

　所在地　四日市市

　屋　号　焼肉喜月

　業　種　飲食店営業（業態：一般食堂、レストラン）

３　処分について

　令和６年６月２日（日）、上記原因施設を営業禁止処分としました。処分の解除は、市保健所の改善確認をもって行います。

４　発病状況（令和６年６月２日（日）９時現在、調査は継続中）

（１）喫食者２２名中有症者１０名（うち入院患者０名、死者０名）

（２）有症者の年齢構成（人）

　　

（３）主な症状　下痢、嘔吐、発熱等

（４）発病日時

　　　令和６年５月２７日（月）１５時００分から令和６年５月２９日（水）９時００分

５　原因食事

（１）令和６年５月２６日（日）夕に調理された弁当

（２）主なメニュー：唐揚げ弁当、とんてき弁当（原因食品は調査中）

（３）病因物質：ノロウイルス

**★寄生虫による食中毒★**

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2024/6/6　中央区**

<https://www.city.chuo.lg.jp/a0030/kenkouiryou/eisei/shokuhineisei/shokuchuudoku/kohyo.html>

　食中毒

公表年月日　令和6年6月6日

業種等　飲食店営業

施設の名称　鮨美幸

営業所所在地　東京都中央区

主な適用条項　食品衛生法第6条及び第60条

不利益処分を行った理由　食中毒

（令和6年5月11日に上記店舗にて調理、提供されたメニュー）

不利益処分の内容　令和6年6月6日（1日間）の営業の一部停止

（一部：生鮮魚介類（-20℃24時間以上の冷凍品を除く）の生食用での調理、提供）

備考

病因物質　アニサキス

**■中能登町のスーパーマーケットの刺身を食べた男性がアニサキスの食中毒**

**5/31(金) 20:56配信　石川テレビ****石川県中能登町**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/417581d3bff5053bbbd5a597a7b8ce8d41cba350>

**発生した食中毒の概要　2024/5/31　石川県中能登町**

**アニサキス**

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

　発表日　2024/5/31

　発生日　2024/5/31

　患者数　1

　原因食品　5月30日に当該施設で販売した刺身

　病因物質　アニサキス

　原因施設等　魚介類販売業

**★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★**

**■6歳男児が腸管出血性大腸菌「O26」感染　手洗いや食材管理に注意を　鹿児島県**

**6/6(木) 16:57配信　MBC南日本放送　鹿児島県鹿屋市**

**感染症　腸管出血性大腸菌「O26」**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/714d06b60388f85815f9d4c0f845d09fea5c5ff9>

**★ウイルスによる感染症★**

**■ノロウイルスとアデノウイルス検出　感染性胃腸炎の集団発生 １６人が症状　岩手・中部保健所管内の保育所　6/7(金) 6:05配信　岩手めんこいテレビ　岩手県**

**感染症　ノロウイルス・アデノウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d060ff4acf639ce8a51848e64818164c09f28a3d>

**★その他の感染症★**

**■農作業でマダニにかまれたか　70代男性がSFTS=重症熱性血小板減少症候群感染　2024年2人目=静岡　5/31(金) 15:59配信　静岡県**

**感染症　マダニ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c7df4b920333f3f10e069cd9bbc18d0c5125aff4>

**■【速報】広島県内でことし初の死亡例　マダニが感染源の日本紅斑熱の患者　尾道市の70代女性　5/31(金) 15:34配信　RCC中国放送　広島県尾道市**

**感染症　マダニ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/62c080a9147b6b3acf7fd45f52b027613110e216>

**★違反食品・回収等★**

**■小学校の給食に「プラスチック片」混入　先週末も同じ給食センターで異物混入　市は再発防止を強く指示【香川・東かがわ市】　6/4(火) 19:36配信　RSK山陽放送**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6da0a563ec20411f94068a3690c8c97e7dac99fe>

**■工場の消毒用アルコールに「食洗器用洗剤」混入　スシローなど124店舗で返金対応実施　「深くお詫び」　5/31(金) 15:02配信　ねとらぼ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/21cf1a65714216ada42afd758628f37100eb26e3>

**「京樽」一部商品に関するお詫びとお知らせ　2024/5/30　株式会社京樽**

<https://www.kyotaru.co.jp/pdf/20240530.pdf>

**■溶剤で日付消し…賞味期限改ざん、販売　菓子の卸売業者「もったいないと思った」　福島・会津若松市　5/31(金) 12:08配信　TUFテレビユー福島**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/115f241c696b26519dc81540e522e26b54aa0935>

**■循誘小学校の給食に金属片が混入　１年生の児童が発見、体調不良の報告なし　佐賀市**

**5/31(金) 10:18配信　佐賀新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f14f8ef401d8e9fd76dd9e3d860bfe7ad702fdcc>

**★その他関連ニュース★**

**■WHO「H5N2型鳥インフルエンザのヒト感染、メキシコで初確認」**

**6/7(金) 11:23配信　朝鮮日報日本語版　メキシコ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b34cae8fcbfa488b2ba10719d2de09ccd0066185>

**■今年初の食中毒警報発令　上川、名寄、富良野、旭川市、紋別の5保健所**

**2024年6月7日 10:59(6月7日 11:06更新)　北海道新聞**

<https://www.hokkaido-np.co.jp/article/1021813/>

**■ベジタリアン料理店の食中毒、死者5人に／台湾**

**6/6(木) 14:02配信　中央社フォーカス台湾　台湾台北市**

**ボンクレキン酸**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/16d56104a2eee8162648c7fc9b06e4834383a2e1>

**■英国沿岸のカニからコカインの成分検出、下水や雨水とともに流出か　海洋生物の生態に影響も**

**6/6(木) 12:19配信　ロイター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d2f773f7fdd06670e42e91b60c1d49db7b681753>

**■下水サーベイランス　2024/6/4　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横ばいで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。

**■秋田南高 生徒らが集団腹痛 複数の生徒からノロウイルス検出**

**06月04日　16時53分　秋田 NEWS WEB****宮城県仙台市**

**ノロウイルス**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/akita/20240604/6010021233.html>

**仙台 ホテルで高校生12人 腹痛など訴え搬送 食中毒の可能性も**

**2024年5月5日 16時09分　NHK NWES WEB　宮城県仙台市**

**ノロウイルス**

<https://www3.nhk.or.jp/news/html/20240505/k10014440781000.html>

**■【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)、手足口病など6つ　6/4(火) 13:01配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/956d04882c0718eae5027d534283ecfb17a9b510>

**■千葉県が「食中毒注意報」発令 予防対策の徹底を呼びかけ**

**2024年06月03日 チバテレニュース**

<https://www.chiba-tv.com/plus/detail/202406100400>

**■冬じゃないのにノロウイルスの食中毒患者が大分県で急増…「保育園で感染するケース多い」**

**5/31(金) 14:50配信　読売新聞オンライン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/47c708eececd91d95639f6611ff9be9223e21ace>

**■鳥インフル、米で酪農従事者への感染3例目　ミシガン州検査拡大へ**

**5/31(金) 11:36配信　ロイター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f782e668585f866c94958a4aa11fad22708bcd1f>