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

**食科協かわら版　No.454　（2024年度No.29）**　 　2024/7/19

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**

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

**食いづらいわ**

|  |  |
| --- | --- |
| **目次** | **ページ** |
| 1. [**食科協関係**](#食科協関係) | **2-3** |
| 1. [**厚生労働省関係**](#厚生労働省関係) | **4-7** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **7-9** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **9** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **10-15** |
| **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** | **15-22** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

7月12日　 　 かわら版453号を発行・かわら版ニュース＆トピックス440号を発行

7月19日　 　 かわら版454号を発行・かわら版ニュース＆トピックス441号を発行

7月19日　 　 ニュースレター251号を発行

7月19日　 　 会員研修会アンケート実施

**今年度の正会員の年会費は5,000円になります**

**なるべく7月下旬までにご入金ください**

**なお　請求書・領収書の必要な方はお知らせください**

**その際　領収書の「宛名」をご指示ください**

**◎SFSS食の安全と安心フォーラム第27回**

**『食文化の継承と食中毒対策』**

<https://nposfss.com/schedule/forum27/>

日時：令和6年7月21日(日)　講演会：13時～17時半、懇親会：17:45～19:00

場所：ハイブリッド（東京大学農学部中島董一郎記念ホール＆Zoom会議）

　　　　＊7/19（金）には事前参加登録者全員にZoom会議URLを配信します。

【主催】 特定非営利活動法人食の安全と安心を科学する会（SFSS）

【後援】東京大学大学院農学生命科学研究科

【賛助】キユーピー株式会社、カルビー株式会社、旭松食品株式会社、株式会社セブン-イレブン・ジャパン

【対象】一般消費者、行政、食品事業者、メディア、栄養士、学生など

【定員】会場：70名、オンライン：100名

【参加費】一般3,000円（事前納付いただきます）

　　＊SFSS会員、後援団体、協賛団体（口数次第）、メディア（媒体名で参加）、栄養士、学生は参加費無料（「ご所属」の欄に、媒体名・資格名・大学名などを明記してください）

　　＊「学生」とは大学、短大、大学院に所属する方に限ります

（高校生以下の方は含まれません）

会場参加されるメディア、栄養士、学生のみなさんには、

書籍「食の安全の落とし穴」／小島正美・山﨑 毅 共著 (2024年6月発売) を無償配布します。

　＊受付にて名刺・学生証など身分証明書をご提示ください。

　【書籍配布へのご協賛】日本生活協同組合連合会

プログラム　＊講師／演題は予告なく変更する場合があります。

13：00-13：10　挨拶：山崎毅(SFSS理事長)

13：10-13：50

『我が国の食中毒対策の歴史と現状の課題』

：山本茂貴 (内閣府食品安全委員会　委員長)

我が国の食文化や食中毒の歴史および腸炎ビブリオ、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、ノロウイルス等の対策として、リスク管理機関(農林水産省、厚生労働省)およびリスク評価機関(食品安全委員会)が行ってきたこと、そして、現状問題となっている微生物および対策を行うにあたっての課題等について、ご講演いただく。

13：50-14：30

アニサキス（サバ、アジ等の魚介類を中心に）

：杉山　広(国立感染症研究所　客員研究員)

原因物質別食中毒事件数で現在最も多いアニサキスによるは、アジ、サバ等の魚介類の生での喫食による。刺身や寿司等の魚介類の生食は、我が国の食文化の代表的なものであり、現在食品安全委員会では、アニサキスのリスクプロファイルの取りまとめが進行中である。それらを踏まえ、アニサキス食中毒対策の現状と対策について、ご講演いただく。

14:30-15:10

ノロウイルス（カキ、食品取扱者の二次汚染食品を中心に）

：野田　衛(国立医薬品食品衛生研究所　客員研究員)

ノロウイルス食中毒はノロウイルスの汚染を受けたカキ等の二枚貝や調理従事者からの二次汚染を受けた食品を原因とすることが多い。本年もカキによる食中毒や手作業を伴う寿司による食中毒が発生した。これらを踏まえ、ノロウイルス食中毒の現状と対策について、ご講演いただく。

15：10-15：30　(Coffee break)

15：30-16：10

鶏卵加工におけるサルモネラリスクへの対応

：大河内美穂　(キユーピー株式会社 品質保証本部食品安全科学センター 次長)

1980～90年代にかけて世界的に鶏卵によるサルモネラ・エンテリティディス食中毒が多発し、大きな社会的な問題となった。その後の表示基準設定などの措置を講じた結果、卵によるサルモネラ食中毒は激減した。それらを踏まえ、サルモネラ食中毒対策の現状と対策について、ご講演いただく。

16：10-16：50

カンピロバクター（鶏肉を中心に）

　　：中村寛海((地独)大阪健康安全基盤研究所　主幹研究員)

現在細菌性食中毒の中で最も多いカンピロバクター食中毒の多くは鶏肉の喫食による。多くは加熱不十分な状態での喫食である一方、鳥刺しなどの生食による事例もある。それらを踏まえて、カンピロバクター食中毒の現状と対策について、ご講演いただく。

16：50-17：20　パネルディスカッション

：パネリスト：上記演者5名、小島正美、進行：山崎　毅

17：20-17：25　閉会の挨拶： 阿紀 雅敏（SFSS副理事長）

17:45-19:00　立食懇親会（講師を囲む会）＠ホールロビーエリア

（参加費2,000円は現地にて徴収）

＊参加申込（一般、参加費3,000円）はこちら

<https://sfss-event-20240721.peatix.com/>

**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１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）　2024/7/16**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_41404.html>

　1．日時　令和６年７月26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）座長の選出

（２）食品ロスの現状と食べ残しの持ち帰りについて

（３）構成員から現状報告

（４）参考人から現状報告

（５）今後の予定

（６）その他

4．傍聴について

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、７月22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１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_41407.html>

**■院内感染対策について　2024/7/11**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_21747.html>

**■「化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律施行令の一部を改正する政令」が閣議決定されました　2024/7/5**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_41043.html>

　　本日、「化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律施行令の一部を改正する政令」が閣議決定されましたので、お知らせします。

　この政令は、「PFOAの分枝異性体又はその塩」及び「PFOA関連物質」を化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律（以下「化審法」という。）に規定された第一種特定化学物質※１に指定し、また、この物質が使用されている場合に輸入することができない製品の指定等を行うものです。

【政令の改正ポイント】

（１）第一種特定化学物質の指定（化審法施行令第１条関係）

　　　　①　「PFOAの分枝異性体又はその塩」を第一種特定化学物質に追加指定する。

　　　　②　「PFOA関連物質」を第一種特定化学物質に追加指定する。

（２）第一種特定化学物質が使用されている製品のうち、輸入禁止製品の指定（化審法施行令第７条関係）

　「PFOAの分枝異性体又はその塩」が使用されている製品として、13種類の製品を輸入禁止製品※２に指定する。また、「PFOA関連物質」が使用されている製品として、８種類の製品を輸入禁止製品※２に指定する。

（３）例外的に使用することが認められる用途の指定（化審法施行令原始附則第３項関係）

　「PFOA関連物質」のうち、「８：２フルオロテロマーアルコール」及び「ペルフルオロオクチル＝ヨージド」について、例外的に使用することが認められる用途※２を指定する。

（４）第一種特定化学物質が使用されている製品のうち、取扱い等に係る技術上の基準を設ける製品の指定（化審法施行令原始附則第４項関係）

　　　　　取り扱い時に国が定める技術上の基準に従わなければならない製品として、当分の間、「PFOAの分枝異性体又はその塩」及び「PFOA関連物質」が使用されている消火器、消火器用消火薬剤及び泡消火薬剤を定める。

※１　「第一種特定化学物質」は、難分解性、高蓄積性及び人又は高次捕食動物への長期毒性を有する化学物質であり、製造及び輸入の許可（原則禁止）、使用の制限、政令指定製品の輸入禁止等が規定されています。

※２　輸入禁止製品及び例外的に使用することが認められる用途については、案文又は新旧対照表を御確認ください。

【今後のスケジュール】

公布日　：令和６年７月10日（予定）

施行期日：（１）①は令和６年９月10日（予定）

（１）②及び（２）～（４）は令和７年１月10日（予定）

要綱

<https://www.mhlw.go.jp/content/11124000/youkou.pdf>

案文・理由

<https://www.mhlw.go.jp/content/11124000/anbun.pdf>

新旧対照表

<https://www.mhlw.go.jp/content/11124000/shinkyu.pdf>

参照条文

<https://www.mhlw.go.jp/content/11124000/sanshojobun.pdf>

**■第77回WHO総会結果（概要）　2024/7/8**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/hokabunya/kokusai/tp210607-01_00014.html>

**■2023（令和５）年　国民生活基礎調査の概況　2024/7/5**

<https://www.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/k-tyosa/k-tyosa23/index.html>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１４０１報）　2024/7/16**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_41320.html>

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１４００報）　2024/7/9**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_41108.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 ４件

　　　No. 2 福島県　　 イノシシ　　　　 　　（Cs ： 150 Bq / kg )　須賀川市

　　　No. 6 福島県　　 ツキノワグマ　　 　　（Cs ： 110 Bq / kg )　国見町

　　　No. 11 福島県　　 イノシシ　　　　　 　（Cs ： 910 Bq / kg )　飯館町

　　　No. 24 福島県　　　イノシシ　　　　 　　（Cs ： 150 Bq / kg )　国見町

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.14 2024（2024.07.10）2024/7/10**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202414m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. キュウリに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Africana、*S.*Braenderup）感染アウトブレイク（2024 年 7 月 2 日付更新情報）

2. 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.* Cerro、*S.* Indiana、*S.* Infantis、*S.* Johannesburg、*S.* Mbandaka、*S.* Typhimurium）感染アウトブレイク（2024 年 6 月 27 日付更新情報）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. カンピロバクター症 ― 2022 年次疫学報告書

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）／欧州食品安全機関（EFSA）】**

1. ECDC-EFSA 合同迅速アウトブレイク評価：鶏肉製品の喫食に関連して欧州連合／欧州経済領域（EU/EEA）加盟数カ国および英国で発生しているサルモネラ（*Salmonella* Mbandaka シークエンスタイプ（ST）413）感染アウトブレイク（第 1 回目の更新情報）

**【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）

**【英国保健安全保障局（UK HSA）】**

1. 英国内で発生している志賀毒素産生性大腸菌（STEC）O145 感染アウトブレイク（2024年 6 月 27 日、20 日付更新情報、6 日付初発情報）

**【ProMED-mail】**

1.コレラ、下痢、赤痢最新情報（26）（25）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.14　2024（2024.07.10）　2024/7/10**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202414c.pdf>

**【EFSA】 食品中の低分子有機ヒ素化合物のリスク評価**

欧州食品安全機関（EFSA）が、食品に含まれる低分子の有機ヒ素化合物のリスク評価に関する科学的意見を発表した。EFSA は 2009 年に食品中のヒ素について評価を実施したが、当時はデータ不足のため低分子の有機ヒ素化合物や、アルセノベタイン、アルセノ糖（arsenosugars）、アルセノ脂質（arsenolipids）のような複雑な有機ヒ素化合物のリスクについては評価できなかった。今回の評価では、他の低分子有機ヒ素化合物についてはデータが不足していたため、対象をモノメチルアルソン酸（MMA(V)）とジメチルアルシン酸（DMA(V)）に限定し、暴露マージン（MOE）のアプローチを適用することにした。

MMA(V)については、ラット試験での下痢による体重減少を重要な健康影響としたベンチマーク用量信頼下限値（BMDL10）の 18.2 mg MMA(V)/kg 体重/日を基準点として導出した。MMA(V)の推定摂取量に基づく MOE は健康上の懸念を示すものではなかった。一方、DMA(V)については、ラット試験での膀胱腫瘍の発生の増加を重要な健康影響とした　　BMDL10 の 1.1 mg DMA(V)/kg 体重/日を基準点として導出した。EFSA は DMA(V)には遺伝毒性と発がん性がありそうだと判断し、健康影響への懸念を生じるか否かの判断の規準となる MOE を 10,000 とした。DMA(V)への推定暴露量をもとに算出した MOE が10,000 を下回ったことから、EFSA は食品に含まれる DMA(V)への暴露はヒトの健康への懸念を生じると結論した。

**＊ポイント：** 今回の科学的意見は、2024 年 1 月に発表された食品中の無機ヒ素に関する科学的意見に次ぐものです。EC は他に、複雑な有機ヒ素化合物に関する評価と無機ヒ素及び有機ヒ素の複合暴露に関する評価の 2 つの科学的意見の提出を EFSA へ要請しており、2025 年初旬に発表を予定しているとのことです。食品中のヒ素については、これまでより毒性の強い無機ヒ素が注目されてきましたが、今後はデータの充実とともに有機ヒ素と合わせて総合的にリスクを検討することが求められるでしょう。

**【BVL】 「フードサプリメント」作業部会の第一次報告書**

EU の Heads of Food Safety Agencies（HoA）が 2019 年に設立したフードサプリメントワーキンググループ（HoA WG FS）が、ヒトの健康に対する潜在的リスクを踏まえ、フードサプリメントへの添加が禁止または制限されるべき物質のリストを含む第一次報告書を発表した。WG は、ドイツ連邦消費者保護食品安全庁（BVL）とオランダ食品消費者製品安全庁（NVWA）が議長を務め、26 名のメンバーからなる。2020 年から作業を開始し、本報告書では 117 物質が分類され、優先順位が付けられた。

**＊ポイント：** EU では、フードサプリメントに添加できるビタミン・ミネラルとその化合物、並びにその他の物質を Regulation (EC) No 1925/2006 で規制しています。本報告書では、当該規則のもとフードサプリメントへの添加を禁止または制限する候補物質として最終的に 13 物質（植物含む）を提案しています。さらに 65 物質は新規食品制度の対象となることも指摘しています。EU では新規食品と判断されたものについては、EFSAの評価で安全性が確認され、EC による認可を取得できなければ食品（フードサプリメント含む）及び食品の原材料として使用することはできません。

**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948回）の開催について　2024/7/18**

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7月23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）動物用医薬品専門調査会における審議結果について

　 ・「ジブチルサクシネート」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

　・「ノルジェストメット」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（２）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

　 ・遺伝子組換え食品等「JPBL015株を利用して生産されたトランスグルタミナーゼ」に係る食品健康影響評価について

（３）ファクトシートの作成について(報告)

　・アレルゲンを含む食品（総論、牛乳、小麦）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、7月22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、7月23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7月22日（月）18時までに御登録いただいたメールアドレス宛てにご連絡いたしますので、受付時間（13：30〜13：50）までに会議室入口で受付をお済ませください。受付時間終了後は入場出来ませんので、ご了承ください。会場で傍聴できない方については、動画視聴に必要なＵＲＬをご送付させていただきます。

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

※動画視聴時の録画及び録音、画面撮影はご遠慮ください。

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

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

**会議の結果は下記から確認できます**

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

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

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

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

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

**■食品安全委員会20周年記念誌　食品安全委員会の20年〜日本の食品安全を守るために〜**

**2023/7/1**

<https://www.fsc.go.jp/iinkai/20shunen_kikaku.data/20shunenkinenshi.pdf>

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和6年6月1日から令和6年6月14日）2024/7/16**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2024&from_month=6&from_day=1&to=struct&to_year=2024&to_month=6&to_day=14&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>

**★***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***ポーランドからの家きん肉等の輸入一時停止措置の解除について　2024/7/12**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240712.html>

　　農林水産省は、今般、ポーランド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、ポーランド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

ポーランドの一部県（※1）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、当該県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。

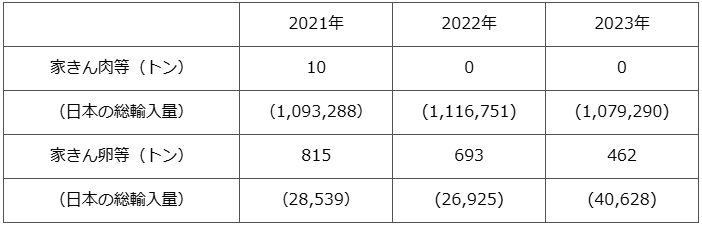
（参考）生きた家きんについては、二国間の輸入条件が設定されておらず、従前より輸入できません。

※1：ドルヌィ・シロンスク県、クヤヴィ・ポモージェ県、ルブリン県、ルヴシュ県、ウッチ県、マゾフシェ県、オポーレ県、ヴァルミア・マズールィ県、ヴィエルコポルスカ県、西ポモージェ県

2.対応

今般、ポーランド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、同国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（※2）を解除しました。

　（参考）ポーランドからの家きん肉、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>

**■「令和6年度病害虫発生予報第4号」の発表について　2024/7/10**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/syokubo/240710.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***「特定保健用食品の表示許可等について」の一部改正について(案)に関する意見募集について　2024/7/19**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/038767/>

　　消費者庁では、「特定保健用食品の表示許可等について」(平成26年10月30日消食表第259号。以下「通知」という。)についての一部改正案を作成いたしました(本案の詳細は別添資料を御参照ください。)。つきましては、以下のとおり、広く国民の皆様の御意見を募集いたしますお寄せいただいた御意見につきましては、内容を検討の上、本案作成の参考とさせていただきます。

詳細

1.意見募集の対象

「特定保健用食品の表示許可等について」の一部改正について(案)

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235080076&Mode=0>

2.一部改正案の概要

特定保健用食品について、機能性表示食品制度の見直しと同様の措置を許可制度の運用上講ずることを速やかに検討するとされたことから、許可等の要件及び許可後の取扱いについて、通知において明確化することを検討しています。

3.意見募集期間　令和6年7月19日(金)から同年8月18日(日)まで(郵送の場合は同日必着)

4.意見の提出方法

以下の事項を記載し、次に掲げるいずれかの方法により提出してください。

なお、電話での受付はできませんので御了承ください。

【1】 氏名(法人その他の団体にあっては名称/部署名等)

【2】 職業(法人その他の団体にあっては業種)[任意]

【3】 住所

【4】 電話番号

【5】 電子メールアドレス(お持ちの場合)

【6】 御意見及びその理由

\* 御意見が600字を超える場合、その内容の要旨を添付してくださいますようお願いいたします。

\* 郵送で御提出の場合、別途様式を用意しておりますが、【1】～【6】の項目が記載されていれば、他の様式を用いての御提出も可能です。

(1) インターネットの場合

電子政府の総合窓口(e-Gov)の意見提出フォームから提出してください。

リンク:<https://search.e-gov.go.jp/servlet/Public>

(2) 郵送の場合

〒100-8958

東京都千代田区霞が関3-1-1 中央合同庁舎第4号館6階

消費者庁食品表示課 意見募集担当宛て

\* 封筒表面に「「特定保健用食品の表示許可等について」の一部改正について(案)」と朱書きしてください。

5.注意事項

・お寄せいただいた御意見に対する個別の回答はしかねますので、その旨御了承願います。

・御意見については、提出者の氏名や住所等、個人を特定できる情報を除き、そのまま公表させていただく場合もありますので、その旨御了承願います。

・御記入いただいた氏名、住所、電話番号及び電子メールアドレスは、御提出いただいた御意見の内容に不明な点があった場合等の連絡のために利用します。

公表資料

「特定保健用食品の表示許可等について」の一部改正について(案)に関する意見募集について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms206_240719_01.pdf>

関連リンク

意見募集・意見交換会

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

「特定保健用食品の表示許可等について」の一部改正について(案)

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235080076&Mode=0>

**■***NEW***食品の基準値と摂取量調査　2024/7/17**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_pollution/criterion>

**■***NEW***食品中の放射性物質の調査結果 (令和5年9～10月調査分)　2024/7/17**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/038755/>

　令和5年9～10月調査分の食品に含まれる放射性物質の摂取量調査結果を公表いたします。

詳細

～放射線量は基準値の設定根拠である年間線量1ミリシーベルトの0.1%程度～

食品衛生基準審査課(旧厚生労働省食品基準審査課)は、国立医薬品食品衛生研究所に委託して令和5年9月から10月に、全国15地域で、実際に流通する食品を購入し、食品中の放射性セシウムから受ける年間放射線量を推定しました。

調査の結果、食品中の放射性セシウムから、人が1年間に受ける放射線量は、0.0006～0.0010ミリシーベルト/年と推定され、これは現行基準値の設定根拠である年間上限線量1ミリシーベルト/年の0.1%程度であり、極めて小さいことが確かめられました。

なお、放射性セシウム(Cs-134とCs-137の合計)濃度が0.5Bq/kg以上となった試料については、放射性ストロンチウム(Sr-90)及びプルトニウム(Pu-238、Pu-239+240)も調査することとしています。今回、調査対象となる放射性セシウム濃度が0.5Bq/kg以上の試料はありませんでした。

食品衛生基準審査課では、今後も継続的に同様の調査を行い、食品の安全性の検証に努めていきます。

参考: 東京電力福島第一原発の事故に由来して、食品中の放射性物質から長期的に受ける線量の大半は、放射性セシウムによるものとされています。

資料

(別添)食品中の放射性セシウムから受ける放射線量の調査結果(令和5年9～10月調査分)

公表資料

食品中の放射性セシウムから受ける放射線量の調査結果(令和5年9～10月調査分)

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/standards_cms105_240717_02.pdf>

問合せ先

食品衛生基準審査課 規格基準係　青木、西、春田　電話番号 03-3507-9351

**■***NEW***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(案)に関する意見募集について　2024/7/12**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/038725/>

　消費者庁では、食品表示基準改正案の規定に基づき、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(案)を作成いたしました(本案の詳細は別添資料を御参照ください。)。つきましては、以下のとおり、広く国民の皆様の御意見を募集いたします。お寄せいただいた御意見につきましては、内容を検討の上、本案作成の参考とさせていただきます。

詳細

1.意見募集の対象

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(案)

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235080075&Mode=0>

2.一部改正案の概要

今般の小林製薬株式会社の紅麹関連製品に係る事案を踏まえ、食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)の改正案についてパブリックコメントを実施しているところです。当該改正案の規定に基づき、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を検討しています。

3.意見募集期間

令和6年7月12日(金)から同年8月16日(金)まで(郵送の場合は同日必着)

4.意見の提出方法

以下の事項を記載し、次に掲げるいずれかの方法により提出してください。

なお、電話での受付はできませんので御了承ください。

【1】 氏名(法人その他の団体にあっては名称/部署名等)

【2】 職業(法人その他の団体にあっては業種)[任意]

【3】 住所

【4】 電話番号

【5】 電子メールアドレス(お持ちの場合)

【6】 御意見及びその理由

\* 御意見が600字を超える場合、その内容の要旨を添付してくださいますようお願いいたします。

\* 郵送で御提出の場合、別途様式を用意しておりますが、【1】～【6】の項目が記載されていれば、他の様式を用いての御提出も可能です。

(1) インターネットの場合

電子政府の総合窓口(e-Gov)の意見提出フォームから提出してください。

リンク:<https://search.e-gov.go.jp/servlet/Public>

(2) 郵送の場合

〒100-8958

東京都千代田区霞が関3-1-1 中央合同庁舎第4号館6階

消費者庁食品表示課 意見募集担当宛て

\* 封筒表面に「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(案)について」と朱書きしてください。

5.注意事項

・お寄せいただいた御意見に対する個別の回答はしかねますので、その旨御了承願います。

・御意見については、提出者の氏名や住所等、個人を特定できる情報を除き、そのまま公表させていただく場合もありますので、その旨御了承願います。

・御記入いただいた氏名、住所、電話番号及び電子メールアドレスは、御提出いただいた御意見の内容に不明な点があった場合等の連絡のために利用します。

公表資料

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(案)に関する意見募集について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms206_240712_01.pdf>

関連リンク

意見募集・意見交換会

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/#public_meeting>

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(案)

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235080075&Mode=0>

問合せ先

消費者庁食品表示課　斎藤、森川

電話番号 03-3507-9138(直通)

**■***NEW***令和6年度 第1回日本版包装前面栄養表示に関する検討会の開催について　2024/7/11**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/036572/>

　1.日時　令和6年7月24日(水)13:00～15:00

2.場所

銀座ユニーク7丁目 N401　(東京都中央区銀座7丁目13-15)　傍聴はウェブのみ

3.議題

（1）検討の方向性及び主な論点(案)

（2）対象外とすべき食品区分

（3）摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い(1)

（4）加工食品における栄養成分等の表示実態調査の方法

（5）その他

4.傍聴方法

会議の様子については、関連リンクの「【ライブ配信:YouTubeチャンネル】」にてライブ配信いたします。

なお、ライブ配信の傍聴に際して、事前の申込は不要です。

(開催日時から配信予定です。開催日時以外の視聴はできません。)

5.傍聴時の留意事項

資料や議事録については、「令和6年度 第1回日本版包装前面栄養表示に関する検討会」 (2024年7月24日)」に掲載いたしますので、御確認いただきますよう、御協力をよろしくお願いいたします。

　＜資料掲載予定ページ＞

消費者庁ウェブサイト

<URL:https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_013/>

傍聴に当たり、次の留意事項を遵守してください。これらが遵守できない場合は、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。

・カメラ撮りは冒頭のみとなること(カメラ撮り後に会場で傍聴をすることも可能です。)。

・その他、事務局職員の指示に従うこと。

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傍聴が可能ですが、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。

・傍聴申込みによって得られた個人情報は厳重に管理し、御本人への検討会の傍聴に関する連絡を行う場合に限り利用させていただきます。

・運営に関する問合せについては、以下お問合わせ先宛に御連絡いただきますようお願い申し上げます。

【運営に関するお問合わせ先】

日本版包装前面栄養表示に関する検討会事務局(株式会社オーエムシー)

電子メール:<eiyou_hyouji@omc.co.jp>

電話番号:03-6810-1072

公表資料

令和6年度 第1回日本版包装前面栄養表示に関する検討会の開催について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms206_240711_02.pdf>

**■新井消費者庁長官記者会見要旨**

**(2024年7月4日(木) 14:00～14:24 於:中央合同庁舎第4号館6階消費者庁記者会見室/オンライン開催)　2024/7/11**

<https://www.caa.go.jp/notice/statement/arai/038701.html>

**小林製薬関連の質問があります**

**■新井消費者庁長官記者会見要旨**

**(2024年6月27日(木) 14:00～14:27 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)　2024/7/5**

<https://www.caa.go.jp/notice/statement/arai/038647.html>

**ナッツ類のアレルギー表示についての言及があります**

**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**

**★フェルミエ「ナチュラルチーズ：BANON AOP 100G ETOILE DE PROVENCE NU OU COUPELLE BOIS」 - 返金／回収　エルシニア・エンテロコリチカの汚染の疑い　2024/7/149**

**★協同乳業「パティレ誘惑のクッキー&バニラ」 - 返金／回収　異物の混入（パッキン（軟質の樹脂）の一部）　2024/7/19**

**★イトーヨーカ堂（北見店、琴似店、福住店、アリオ札幌店）「うなぎ蒲焼」 - 返金／回収　保存方法の誤表示（誤：4℃以下保存、正：-5℃以下保存）　2024/7/18**

**★フジワンタン本舗「棒餃子」 - 返金／回収　かびの発生　2024/7/18**

**★帯広大正農業協同組合「大正だいこん」 - 回収　ホスチアゼート0.06ppm検出（基準値：0.05ppm）　2024/7/18**

**★タツマ「紅はるか平干し芋」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.9.6、正：24.10.6、24.9.29）　2024/7/18**

**★社会福祉法人ひとは福祉会「もち麦どーなつ（チョコ）」 - 交換／回収　カビによる汚染（脱酸素剤の入れ忘れによる）　2024/7/17**

**★関西麺業「はこべ3人前焼きそば、はこべ1人前焼きそば、焼きそば」 - 返金／回収　麺がふやけた状態となっているとのクレームが発生したため　2024/7/17**

**★イトーヨーカ堂「ベリークランベリー」 - 返金／回収　アレルゲン「乳」の表示欠落　2024/7/17**

**★オーケー「frama カットトマト」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：09/2026、正：26.8.31）　2024/7/16**

**★社会福祉法人おおいそ福祉会「3色クッキー」 - 返金／回収　商品の一部に針金様異物が混入している可能性があるため　2024/7/12**

**★PLANT（境港店）「チャンピオンカレー（甘口、中辛）」 - 返金／回収　要冷蔵商品を常温で販売したため　2024/7/12**

**★日清製粉ウェルナ「マ・マー 大盛りスパゲティ カルボナーラ」 - 返金／回収　流通・保管時に一度解凍され品質が変化した商品が陳列・販売されていたことが判明　2024/7/12**

**★サンクウェル「脂減流」 - 返金／回収　原料に想定していない成分が含まれている可能性が判明　2024/7/12**

**★高見澤「チーズセレクション 和風100」 - 返金／回収　アソート品の中に賞味期限切れ製品が混入　2024/7/11**

**★ユーラス「ベルギーリエージュワッフル（冷凍食品）」（ロピア国際通り店、フレッシュプラザユニオン各店で販売） - 返金／回収　商品の一部にプラスチック片様の異物が混入していることが判明　2024/7/11**

**★雀屋本舗横山かまぼこ店「海老ほたて白造り」 - 回収命令　大腸菌群陽性　224/7/11**

**★デリカ食品「明太きゅうり細巻、ツナきゅうり細巻」 - 返金／回収　アレルゲン「卵、小麦」の表示欠落　2024/7/11**

**★伍魚福「D)ジャイアントコーン コーンポタージュ味、ほか2商品」 - 返金／回収　アレルゲン「卵、小麦、豚肉」の表示欠落　2024/7/11**

**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★**

**■焼き鳥店で食事したグループ客１０人のうち８人が下痢・腹痛症状…カンピロバクターによる食中毒か(浜松市)　7/18(木) 19:43配信　Daiichi-TV（静岡第一テレビ）　静岡県浜松市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a072d007aab88e9b782e80e0e4e77e3735e4ca7c>

**客8人が食中毒に カンピロバクター検出 焼き鳥店を営業禁止に=浜松市保健所**

**7/18(木) 17:04配信　静岡放送（SBS）****静岡県浜松市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/af22b2d647f53495ca42daa12521c580493d6bb9>

**食中毒等の公表（第3号）　2024/7/18　静岡県浜松市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/seiei/food/safy/syoku_syokutyudoku/r6_3gou.html>

　公表年月日 令和6年7月18日

営業所所在地 浜松市

営業の種類 飲食店営業（食堂）

営業所の名称 炭火焼き鳥Dining　らん

適用条項 食品衛生法第55条

行政処分を行った理由 食品衛生法第6条違反（食中毒）

行政処分の内容 令和6年7月18日（木曜日）から衛生状態の改善が確認されるまでの間営　業禁止

備考 報道発表実施

**■尼崎の飲食店で食中毒、2人からカンピロバクター検出　とりの生レバーやたたき食べ**

**7/12(金) 21:34配信　神戸新聞NEXT　兵庫県尼崎市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f23a4a42f8d4e914dc2c6391cbb2107341305ba3>

**食中毒事件の発生について　2024/7/12　生活衛生課　兵庫県尼崎市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.amagasaki.hyogo.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/038/509/240712-03.pdf>

　（概 要）

令和６年７月８日（月）午後５時３０分頃、西宮市保健所より「『尼崎市内の飲食店を６月２８日（金）に利用したところ、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。医療機関を受診し検便を実施したところ、カンピロバクター陽性が判明した。』と市民から連絡があったため、当該施設に同様の申出がないか確認してほしい。」との一報が尼崎市保健所にあった。

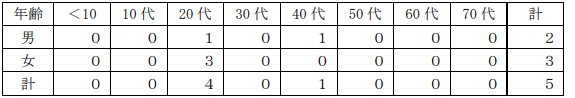
尼崎市保健所で調査を行ったところ、申出者の喫食日以降、当該施設への同様の申出はなかったが、６月２８日（金）午後６時から市内の飲食店「●●●●●」で食事をした申出者を含む１グループ７人において、５人が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明した。

これらの有症者に共通する飲食物は当該施設が提供した食事以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、有症者２検便からカンピロバクターが検出されたこと、更に、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、営業者に対して７月１２日（金）から１４日（日）までの３日間の営業停止を命じた。なお、有症者については全員快方に向かっている。

１ 発生年月日（初発）　令和６年６月３０日（日）午後１０時

２ 摂食者数　１グループ７人

３ 有症者数　１グループ５人　男性：２人、女性：３人



　　４ 入院者　０人

５ 死亡者　０人

６ 主な症状　下痢、腹痛、発熱等

７ 原因食品　６月２８日（金）に原因施設が提供した食事

＜参考 当該グループに提供された食事内容＞

鶏づくしコース（生レバー、もも肉タタキ、ムネ肉タタキ、若鶏の唐揚げ、砂ズリガーリックバター、鶏皮ピーマン、鶏ももチーズガーリックマヨ、せせりポン酢、鶏雑炊）

８ 原因施設 ＜施設所在地＞ 尼崎市内

　　＜施 設 名＞ ●●●●●

　　＜業 種＞ 飲食店営業

　　＜営 業 者＞ ●● ●●

９ 摂食場所　原因施設

10 病因物質　カンピロバクター

11 潜伏時間　５１時間３０分から１２０時間（平均８０時間）

1. 措 置
2. 営業停止命令　令和６年７月１２日（金）から３日間
3. 検査等

ア 検便（有症者） ５検体（２検体からカンピロバクターを検出。残り３検体については現在検査中）

イ 検便（調理業務棟従事者） １検体（現在検査中）

ウ 施設の拭取り １１検体（現在検査中）

1. その他

原因施設の清掃及び消毒の徹底

調理器具、容器等の洗浄及び消毒の徹底

調理従事者に対する衛生教育の実施

**■【食中毒】「なれ寿司」食べた高齢者３人がおう吐や下痢の症状　黄色ブドウ球菌を検出　和歌山県　7/13(土) 18:40配信　MBSニュース　和歌山県御坊市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7c77d83fd9572c2b532852e80dac2e54b00fbef5>

**【速報】和歌山で家族3人食中毒 　下痢などの症状　サバの「なれ寿司」が原因か　黄色ブドウ球菌検出　7/13(土) 15:27配信　読売テレビ****和歌山県御坊市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/75a2ff3bcd8c5a26b43b290c894aa687c3784bb2>

**令和6年和歌山県食中毒発生状況一覧　2024/7/7　和歌山県御坊市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/d00216015.html>

　発生年月日（初発）　2024/7/7

　発生場所　御坊市

　摂食者　3

　患者数　3

　原因食品　原因施設で製造された食品

　病因物質の種類　黄色ブドウ球菌

　原因施設の種別　製造所

**★ウイルスによる食中毒★**

**■**

**★寄生虫による食中毒★**

**■「アニサキス食中毒」和食店でマグロやカツオの刺身を食べた50代男性が腹痛の症状　仙台**

**7/17(水) 15:56配信　tbc東北放送****宮城県仙台市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/95209c1f2fd13638b43b0002bf4d37132849ae71>

**食中毒事件概要　202/7/17　宮城県仙台市**

**アニサキス**

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/syokutyudoku/gaiyou240717.html>

1.発生月日　　令和6年7月14日　日曜日

2.原因施設

屋号　　　和食　波奈　仙台店

所在地　　仙台市

3.利用者数　　3名

4.発症者数　　50代男性1名

5.原因食品　　刺身（マグロ、カツオ、スズキ、金目鯛など）

6.病因物質　　アニサキス

7.主症状　　　腹痛

8.喫食時間　　7月14日　日曜日　18時30分～

9.発症時間　　7月14日　日曜日　23時～

発生の探知および調査の概要

1.7月16日火曜日、市内医療機関から若林区保健福祉センター衛生課あてに、腹痛で受診した患者からアニサキスを摘出した旨の連絡があった。

2.同日、患者の住所地及び当該施設を所轄する青葉区保健福祉センター衛生課にて調査を行ったところ、次のことが判明した。

患者は7月14日日曜日18時30分ごろに3名のグループで当該施設を利用し、当該患者のみが刺身を喫食したところ、同日23時ごろから腹痛を発症し、医療機関を受診したところアニサキスが摘出された。

患者は発症前3日間、当該食事以外で魚介類の生食はしていなかった。

刺身に使用された魚介類は、一部、冷凍処理されていないものがあった。

3.市保健所では次のことから、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た。

・患者は、発症前3日間で、当該食品以外に、アニサキスが生きたまま混入している可能性のある生鮮魚介類を喫食していないこと。

・発症者が喫食してから発症するまでの時間および症状が、アニサキスによるものと一致したこと。

・医療機関で患者からアニサキス虫体が摘出され、診察した医師から食中毒の届出があったこと。

提供食品　　刺身（マグロ、カツオ、スズキ、金目鯛など）

行政処分等（仙台市保健所）

飲食店営業の一部停止処分（生鮮魚介類（冷凍品※を除く）の生食用での調理、提供の停止）

※冷凍品とは、-20℃で24時間以上中心部まで完全に冷凍したものをいう。

7月17日水曜日　1日間（処分日7月17日）

**■不利益処分等のお知らせ　2024/7/16　港区**

**アニサキス**

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

　公表年月日　令和6年7月16日

　業種等 飲食店営業

　施設の名称及び施設の所在地

　　施設の名称　黒座暁樓

　　施設の所在地　東京都港区

　不利益処分等を行った理由 食中毒の発生

　原因食品　令和6年7月5日に調理し、提供した刺身盛合わせ

　原因物質　アニサキス

　主な適用条項 食品衛生法第6条第3号の規定に違反するので同法第60条第1項を適用

　不利益処分等の内容及び停止を命令する営業の内容

　　不利益処分等の内容　令和6年7月16日（1日間）の営業の一部停止命令

　　停止を命令する営業の内容　生食用鮮魚介類（冷凍品を除く。）の調理、提供。

　　なお、冷凍品とは-20℃以下で24時間以上の冷凍をしたものをいう。

　備考 公表時の患者数　1名

　　アニサキスは海産哺乳動物を終宿主とする寄生虫です。サバ、イワシ、アジ、サンマ、スルメイカ等の魚介類には幼虫のままで寄生します。アニサキス症はアニサキスが寄生した魚介類を生食することにより感染し、多くが8時間以内に激しい腹痛や吐き気、おう吐等の症状を引き起こします。アニサキスは酢やわさび、しょうゆでは死にませんが、-20℃で24時間以上の冷凍又は加熱により食中毒を防ぐことができます。

**★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★**

**■**

**★ウイルスによる感染症★**

**■**

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品・回収等★**

**■「がん予防」「滋養強壮」など効能うたい未承認で「医薬品」としてサプリメントを販売か 養鶏業の女ら逮捕【新潟】　7/18(木) 8:00配信　UX新潟テレビ21**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1809974b023259980773146fbfbf160aa30daf1e>

**■瓶が割れた調味料をそのまま使用　小学校の給食にガラス片が混入　児童が口に入れたもののけがなし　浜松市立鴨江小学校　7/12(金) 12:10配信　静岡朝日テレビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/73b98381b30f140e184eea7602c41cae6a6d850d>

**★その他関連ニュース★**

**■何者かが無断でクリームパン訪問販売…「八天堂」も被害か？ 状況は「清水屋」に酷似**

**7/19(金) 9:06配信　日刊ゲンダイDIGITAL**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1eda66ef1efffb002a9a141248d442ef361b142f>

**■レプトスピラ症川遊びで注意　7/18(木) 12:02配信　沖縄テレビOTV**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e81930a4c8bf6acb199ffc24d6e9b03105022f68>

**「河川で遊泳控えて生水はそのまま飲まないで」　レプトスピラ症　頭痛や発熱、筋肉痛などの症状　沖縄県が注意を促す　7/18(木) 8:03配信　沖縄タイムス**

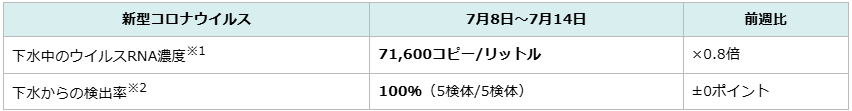
<https://news.yahoo.co.jp/articles/c72b59eeec17ffd9bf827477078fe932b757cccb>

**■下水サーベイランス　2024/7/16　北海道札幌市**

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

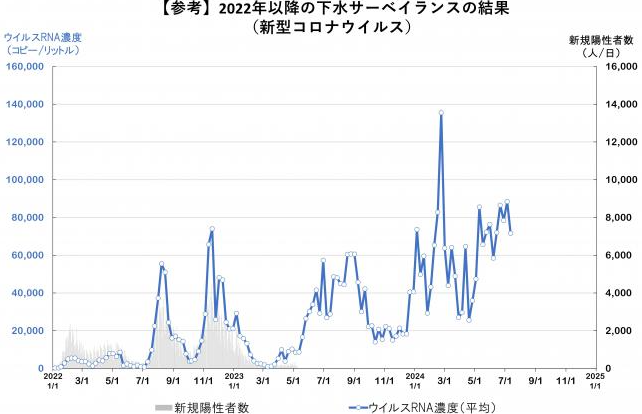
新型コロナウイルス



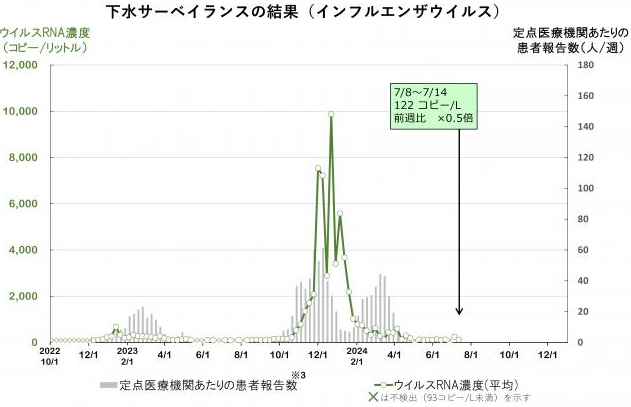


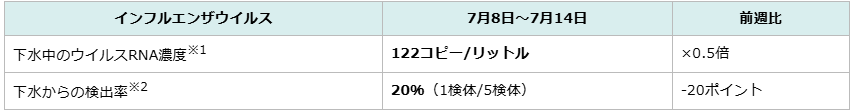
　　ウイルス濃度は前週から減少しましたが高い水準を継続しており、引き続き注意が必要です。

　【参考】2022年以降の調査結果（新型コロナウイルス）

****

インフルエンザウイルス





　　検出率及びウイルス濃度は前週から減少しています。

※本調査では、インフルエンザウイルス（A型）を分析対象としています。

**■「食べる手りゅう弾」と呼ばれる激辛ポテチを食べ高校生14人が救急搬送。あのヒカキンも試食し悶絶、製造会社スタッフは直撃に「私もパウダーを全部いれることはありません」**

**7/17(水) 18:51配信　集英社オンライン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/91f6f17309ba19e8699ea779f852b182fabf46f1>

**【速報】激辛ポテトチップス食べ高校生15人救急搬送　東京・大田区**

**7/16(火) 13:57配信　FNNプライムオンライン（フジテレビ系）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b75bcbc15c6f9049e36c314b391ea6171c6ca145>

**■手足口病、「警報レベル」超えが38都府県に - ついに東北地方でも警報開始**

**7/16(火) 20:30配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d202793100ebd8268436b11e7ea46987fc1758d0>

**■手足口病　15週連続で増加　1医療機関あたり患者11．46人…ヘルパンギーナも前週比1．36倍　7/16(火) 16:01配信　読売新聞（ヨミドクター）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8ff8aa792be3262dc4dd3966885a94a6a8ade6bb>

**■新型コロナ患者4万人、前週から1.4倍増 - 全都道府県で増加**

**7/12(金) 17:54配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c04f1f5e79fb7d09cba8bd3290f5009a356cc7e4>

**■新型コロナウイルス感染者数　1医療機関あたり8．07人　9週連続で増加…1か月で2倍に**

**7/12(金) 16:28配信　読売新聞（ヨミドクター）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ee2a9188628c8d809e90b64bc914c1ddf82f2601>

**■新型コロナ死者、今も1週間に1700人 WHO**

**7/12(金) 14:22配信　ＡＦＰ＝時事**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/16ab6e8c2e50caacbe434ec94e4273437e1225fe>

**■愛媛県では9人の死者も…新型コロナウイルスワクチンの健康被害705件を国が認定　広がる不安に医師の見解は　7/12(金) 13:55配信　SmartFLASH**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/dadb5ee2c2ba9fae378e093647536b1e965deb99>

**■ミネラルウォーターから高濃度のＰＦＡＳ、発がん性の恐れ指摘…神戸市内で製造され商品化**

**7/12(金) 13:51配信　読売新聞オンライン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3234652be554fbc32d9e3efe7d8fc866f73b2985>

**■劇症型溶連菌で妊産婦５人死亡…日本産婦人科医会「マスク着用や手洗いなど感染予防を」**

**7/12(金) 10:41配信　読売新聞オンライン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c1086c72b8b0015593718edf2e3c0b980716ef83>