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

**食科協かわら版　No.455　（2024年度No.30）**　 　2024/7/26

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**

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

**ルリマツリ**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **6-8** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **8-11** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **11-17** |
| **6**[**食中毒・感染症**](#食中毒・感染症)  **細菌性食中毒→ウイルス性食中毒→寄生虫→自然毒→感染症→違反品の回収→他**  **各項目発生順で記載　菌種については月により掲載位置が変動しています** | **17-29** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

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

7月26日　 　 かわら版455号を発行・かわら版ニュース＆トピックス442号を発行

**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**

**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***新型コロナ等の感染拡大に対応する有識者ヒアリング　資料　2024/7/22**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_41636.html>

　議題

１．直近の新型コロナ等の感染症の発生状況等について

２．医療機関の状況について

３．高齢者施設の状況について

４．その他

資料一覧

議事次第

<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001277748.pdf>

【資料１－１】 直近のコロナ等感染症の発生状況等

<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001277749.pdf>

【資料１－２】新型コロナウイルス感染症（COVID-19）、手足口病・ヘルパンギーナ・咽頭結膜熱の感染対策に関する発信について

<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001277675.pdf>

【資料１－３】夏に向けた感染症の現状

<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001277676.pdf>

【資料２】医療提供体制の状況

<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001277750.pdf>

【資料３】令和６年度介護報酬改定　高齢者施設等における感染症対応力の向上

<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001277751.pdf>

【資料４】新型コロナウイルス感染症治療薬の一般流通状況について

<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001277700.pdf>

【資料５】都における感染症対策の取組

<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001277752.pdf>

参考資料

【参考資料１】４月以降の医療提供体制の移行等について

<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001277677.pdf>

【参考資料２】 医療措置協定の状況（令和6年6月1日時点）（都道府県別）

<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001277678.pdf>

**■「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>

**■***NEW***原子力災害対策特別措置法第20条第２項の規定に基づく食品の出荷制限の解除　2024/7/23**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_41550.html>

　本日、原子力災害対策本部は、千葉県に対し、原子力災害対策特別措置法に基づき出荷制限が指示されていた、勝浦市及び大多喜町において捕獲されたイノシシの肉について、出荷制限の解除を指示しました。

１千葉県に対して指示されていた出荷制限のうち、勝浦市及び大多喜町において捕獲されたイノシシの肉について、本日、出荷制限が解除されました。

（１）本日付けの原子力災害対策本部から千葉県への指示は別添１のとおりです。

（２）千葉県の申請は、別添２のとおりです。

２なお、原子力災害対策特別措置法の規定に基づく食品の出荷制限及び摂取制限の指示の一覧は参考資料のとおりです。

【参考１】原子力災害対策特別措置法 －抄－

（原子力災害対策本部長の権限）

第２０条 （略）

２ 原子力災害対策本部長は、当該原子力災害対策本部の緊急事態応急対策実施区域及び原子力災害事後対策実施区域における緊急事態応急対策等を的確かつ迅速に実施するため特に必要があると認めるときは、その必要な限度において、関係指定行政機関の長及び関係指定地方行政機関の長並びに前条の規定により権限を委任された当該指定行政機関の職員及び当該指定地方行政機関の職員、地方公共団体の長その他の執行機関、指定公共機関及び指定地方公共機関並びに原子力事業者に対し、必要な指示をすることができる。

３～１０ （略）

【参考２】「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」（原子力災害対策本部：最終改正 令和６年３月26日）

（別添１）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001278756.pdf>

（別添２）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001278757.pdf>

（参考資料）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001276890.pdf>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１４０２報）　2024/7/23**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_41519.html>

**■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>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.15 2024（2024.07.24）2024/7/24**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202415m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. デリカウンターで薄切りされた食肉製品に関連して複数州にわたり発生しているリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイク（2024 年 7 月 19 日付初発情報）

2. コロラド州の家禽農場の従業員で高病原性鳥インフルエンザ（HPAI）A（H5）ウイルス感染患者 4 人を確認

**【カナダ公衆衛生局（PHAC）】**

1. 公衆衛生通知：回収対象の冷蔵植物性飲料に関連して発生しているリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイク（2024 年 7 月 17 日付初発情報）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. 赤痢 － 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. 伝達性海綿状脳症（TSE）の 2022 年のサーベイランス結果に関する欧州連合（EU）要約報告書

**【英国食品基準庁（UK FSA）】**

1. 英国食品基準庁（UK FSA）が 2022/23 年次報告書および決算報告書を発表

**【ProMED-mail】**

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（30）（29）（28）（27）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.15　2024（2024.07.24）　2024/7/24**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202415c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【EC】 食品中の麦角菌核および麦角アルカロイドの最大基準値の引き下げの適用日に関**

**する規則（EU）2023/915 の改正**

欧州委員会（EC）は、2024 年 7 月 1 日から適用予定だった麦角菌核および麦角アルカロイドの最大基準値の引き下げについて、未加工ライ麦穀粒中の麦角菌核については 1 年間、小麦製粉品、ライ麦の製粉品および消費者向け市販ライ麦中の麦角アルカロイドについては 4 年間、適用を延期すると発表した。これは、提供された情報を詳細に検討した結果、気候条件により穀類中の麦角菌核および麦角アルカロイドの含有量の増加が見込まれることによる措置である。

**＊ポイント：** 本件は、食品に含まれる汚染物質に関する最大基準値は、適切な栽培（農業生産工程管理/GAP、汚染の低減や防止のための実施規範の適用など）を行った上で合理的に達成可能な範囲で低く設定するという ALARA（as low as reasonably achievable）原則に則った措置となります。EU では他に、汚染状況の悪化に応じて、一時的に最大基準値の緩和措置などを検討することもあります。

**【FDA】FDA と FTC は、デルタ-8 THC を含む模倣食品を違法に販売する企業から消費者**

**を保護する共同の取組みを継続する**

米国食品医薬品局（FDA）と連邦取引委員会（FTC）は、デルタ-8 テトラヒドロカンナビノール（デルタ-8 THC）を含む模倣食品を違法に販売し、連邦食品医薬品化粧品法（FD&C法）に違反したとして、5 社に警告文書を発行した。また、FDA は同様の違反について、独自に 1 社に警告文書を発行した。

**＊ポイント：** 米国では数年前からデルタ-8 THC を含む食用製品の販売が問題となり、米国 FDA が製品の販売を確認する度に警告を発しています。特に菓子類に違法成分を添加した製品が多いことから、成人による意図的な摂取だけでなく、子供が誤って手にすることによる有害事象も多数発生しているようです。

**【RIVM】 ムクナプルリエンスを含むサプリメントを使用する際は注意すること**

オランダではムクナプルリエンス（Mucuna pruriens）の種子（八升豆、ハッショウマメ）を含むハーブ製品がオンラインで販売されている。オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）は、当該製品が健康に有害かどうかを調査した。

**＊ポイント：** *M. pruriens* 種子を含むハーブ製品に関する入手可能な情報は少なく、遺伝毒性や発がん性、慢性毒性といった重要な情報が不足していると指摘しています。さらに、*M. pruriens* 種子抽出物の摂取による肝臓、腎臓、生殖機能、胎児発達への有害影響が示唆されていることから、予防措置として、妊婦・授乳中の方、肝臓・腎臓に問題がある方は、当該製品の摂取をしないよう注意を呼び掛けています。また、*M. pruriens* 種子抽出物には医薬品成分としても使用されている「レボドパ」が含まれており、サプリメント製品が推奨する量を摂取した場合に、レボドパの摂取量が医薬品としての投与量と同等か超える可能性があるとして懸念を示しています

**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949回）の開催について　2024/7/25**

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30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

　　　・農薬 ３品目　（農林水産省からの説明）

　　　　イソプロチオラン

　　　　チアジニル

　　　　ベンゾビシクロン

（２）農薬第五専門調査会における審議結果について

　　　・「ジンプロピリダズ」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

　　　・農薬「フェンメディファム」に係る食品健康影響評価について

　　　・農薬「マンデストロビン」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、7月29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30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29日（月）18時までに御登録いただいたメールアドレス宛てにご連絡いたしますので、受付時間（13：30〜13：50）までに会議室入口で受付をお済ませください。受付時間終了後は入場出来ませんので、ご了承ください。会場で傍聴できない方については、動画視聴に必要なＵＲＬをご送付させていただきます。

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

※動画視聴時の録画及び録音、画面撮影はご遠慮ください。

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

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

**会議の結果は下記から確認できます**

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

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

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

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

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

**■***NEW***パンフレット 『食品安全委員会』　（2024年7月発行）　2024/7/23**

<https://www.fsc.go.jp/iinkai/pamphlet/>

<https://www.fsc.go.jp/iinkai/pamphlet/index.data/pamphlet.pdf>

**■***NEW***アレルゲンを含む食品（総論、牛乳、小麦）のファクトシート（科学的知見に基づく概要書）を公開しました　2024/7/23**

<https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/allergen.html>

　　食物アレルギーは、日頃からしっかり対策する必要があり、正確な情報を得ることが大切です

　食品安全委員会は、令和3（2021）年６月８日に、アレルゲンを含む食品のうち「卵」に関する食品健康影響評価結果（評価書）をとりまとめて公表しました。「卵」以外の食品については、科学的な評価を行うための情報が十分ではなく、健康影響評価を行うことが困難であったため、国内外の最新情報や研究結果等を集約した概要書（ファクトシート）を作成することとしています。

　令和6年7月23日、アレルゲンを含む食品（総論、牛乳、小麦）のファクトシートを公表しました。食物アレルギーのある方やそのご家族、食物アレルギーにご関心のある方々にご覧いただき、日常生活にお役立ていただければ幸いです。

　そば、えび・かに、落花生、くるみについても、ファクトシートができ次第、公表いたします

**評価書（卵）**

アレルゲンを含む食品（卵）について（令和3年6月8日）

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

**ファクトシート（科学的知見に基づく概要書）**

総論

<https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/allergen.data/factsheets_Allergy_General.pdf>

牛乳

<https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/allergen.data/factsheets_Allergy_Milk.pdf>

小麦

<https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/allergen.data/factsheets_Allergy_Wheat.pdf>

　　　※　本ファクトシートは食品安全確保総合調査事業を参考に作成しています。

<https://www.fsc.go.jp/chousa/sougouchousa/chousa_kadai.html>

　　　※　ファクトシート全体のページはこちらをご参照ください。

<https://www.fsc.go.jp/factsheets/>

食品安全委員会の広報資料より

キッズボックス

<https://www.fsc.go.jp/kids-box/#jump3_202105_2>

食の安全ダイヤルQ&Aより

現在新しいQ＆Aはありません

アレルゲン関連リンク集

　　　一般的な食物アレルギーに関する情報や食物アレルギー表示制度については、以下をご覧ください。

・アレルギーポータルサイト

アレルギーポータル　食物アレルギー

<https://allergyportal.jp/knowledge/food/>

（厚生労働省の補助事業として一般社団法人日本アレルギー学会が運営するサイト。一般的な食物アレルギーに関する情報の検索や対策方法、医療機関の情報などを提供）

・消費者庁

食物アレルギー表示に関する情報

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/>

（食物アレルギー表示制度について）

**■***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***「令和6年度病害虫発生予報第5号（水稲特集）」の発表について　2024/7/24**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/syokubo/240724.html>

**■***NEW***英語版「食品製造現場におけるロボット等導入及び運用時の衛生管理ガイドライン」を策定！　2024/7/24**

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/kigyo/240724.html>

　～海外の食品工場における先端技術導入も後押しします～

農林水産省は、食品製造業の労働生産性向上に向け、製造現場へのロボット等の先端技術の導入を推進しています。

施策の一つとして、令和6年4月には、HACCPに沿った衛生管理に対応したロボット等導入の指針となる、ロボット等の先端技術を衛生的に使用するための留意点等をまとめたガイドラインを公表しました。

このたび、日本語版に続き、本ガイドラインを海外に拠点を持つ食品事業者や機械メーカー等に幅広く活用いただくため、英語版のガイドラインを作成しました。

1.背景

農林水産省は、他の製造業に比べ低い食品製造業の労働生産性を向上させるため、ロボットをはじめとした先端技術の活用を推進しています。

一方、令和3年6月の食品衛生法改正により、原則すべての食品事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられたことから、食品製造現場へのロボット等の導入には、HACCPに対応するための指針等が必要になっていました。

そこで、農林水産省は、令和6年4月に、一般社団法人日本惣菜協会を代表とするコンソーシアムに委託して、食品の安全性を確保しながらロボット等の先端技術を衛生的に活用するため検討すべき項目を取りまとめたガイドラインを策定し公表しました。

本ガイドラインの公表後、特に、海外に製造拠点をお持ちの食品製造事業者等から英語版の作成について要望を受けたことから、このたび、英語版のガイドラインを作成しました。

2.ガイドラインの内容

本ガイドラインは、工場にロボット等を導入しようとしている食品製造事業者や、食品分野に参入しようとしている機械メーカー、SIer（システムインテグレーター）に役立てていただける内容となっています。

本ガイドラインがこれまで食品分野を対象としていなかったSIerや機械メーカーの食品分野への参入の手助けになり、食品製造事業者においてもロボット等の自動化技術の導入を理解するための一助となることを期待しています。

　第1章 ガイドラインの基本的な考え方と定義

　第2章 ロボットシステム導入に向けた手順

　　　食品製造現場へのロボット導入プロセスの全体像を解説

　第3章 食適対応ロボットとして備えるべき機能

　　　食適対応ロボットがクリアするべき構造、材質、潤滑剤、表面処理について解説

　第4章 非食適対応ロボットを使用する場合の留意点と対策

　　　非食適対応ロボットを食品製造現場に導入する際の衛生管理上の危害要因と対策を解説

　第5章 ロボットの設置から運用開始前までの留意点

　　　ロボットの設置、運用の各段階において、食品製造現場の観点からの確認事項を解説

　第6章 ロボット運用開始後の維持管理

　　　ロボットの維持管理において、食品製造現場の観点からの確認事項を解説

　第7章 教育

　　　SIerと食品製造現場管理者への教育事項を解説

3.添付資料

報道発表資料

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/kigyo/attach/pdf/240724-3.pdf>

ガイドラインの概要

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/kigyo/attach/pdf/240724-2.pdf>

ガイドライン本体はこちら

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/kigyo/attach/pdf/240724-1.pdf>

ガイドライン本体の掲載ページはこちら

<https://www.maff.go.jp/e/policies/food_ind/index.html>

お問合せ先

新事業・食品産業部食品製造課原材料調達・品質管理改善室　担当者：西嶋、丸山

代表：03-3502-8111（内線4163）ダイヤルイン：03-6738-6166

**■***NEW***野菜摂取量の見える化の取組について　2024/7/19**

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/ryutu/240719.html>

　　野菜の日（8月31日）に関する特別企画として、手指の皮膚カロテノイド量を測定することで日頃の野菜摂取状況が把握できる測定機器を、7月23日（火曜日）から8月2日（金曜日）まで及び、8月14日（水曜日）から8月30日（金曜日）までの間、農林水産省内に設置します。来庁される皆様は是非ご利用ください。

1.趣旨

8月31日は「野菜の日」です。

20歳以上1人1日当たりの野菜摂取目標量は、健康づくりの指標である「健康日本21（第三次）」等で350g以上とされています。一方、現状は平均280g程度となっており、約7割の人が目標量に達していません。これは自分自身が摂取している野菜の量や不足している野菜の量を正しく把握できていないことが原因の一つと考えられます。

そこで、「野菜の日」特別企画として、日頃の野菜摂取状況が把握できる測定機器を農林水産省内に設置し、各自で現状の摂取状況を確認いただける機会をつくります。

2.実施期間

2024年7月23日（火曜日）から8月2日（金曜日）まで、及び、8月14日（水曜日）から8月30日（金曜日）まで（土日祝日は除く）

各日9時30分から18時まで

※7月23日及び8月14日は10時から開始、8月2日及び8月30日は18時までの設置

3.利用者及び利用機器

農林水産省に来庁される皆様はベジメータ（株式会社LLCジャパン）<https://www.llcjapan.jp/>を自由にご利用いただけます（予約不要）。

（農林水産省職員も利用します。）

**5.その他**

**本取組は、「野菜を食べようプロジェクト」**<https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/yasai/2ibent.html>

**の一環です。**

**本取組を野菜の消費促進等の施策に活かすため、データを集計し、結果を農林水産省Webページで公表する予定です。**

**令和4、5年度の取組結果についてはこちらからご確認いただけます。**

**添付資料**

**野菜摂取状況を測定できます！チラシ**

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/ryutu/attach/pdf/240719-1.pdf>

**お問合せ先**

**農産局園芸作物課　担当者：中村、鶴屋、藤富**

**代表：03-3502-8111（内線4790）　ダイヤルイン：03-3501-4096**

**■***NEW***外国法人等による農地取得に関する調査の結果について　2024/7/19**

<https://www.maff.go.jp/j/press/keiei/seisaku/240719.html>

**■***NEW***外国資本による森林取得に関する調査の結果について　2024/7/19**

<https://www.rinya.maff.go.jp/j/press/keikaku/240719.html>

**■***NEW***民有林の無断伐採に係る都道府県調査結果（令和5年）について　2024/7/19**

<https://www.rinya.maff.go.jp/j/press/keikaku/240719_7.html>

**■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

**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***内部通報に関する意識調査(就労者1万人アンケート)結果概要版(英語版)の公表について　2024/7/24**

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\_partnerships/whisleblower\_protection\_system/research#domestic](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_partnerships/whisleblower_protection_system/research%23domestic)

**■***NEW***機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供義務化等に関する説明会(食品関連事業者向け)の開催について　2024/7/23**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/038785/>

　　標記の件について、厚生労働省との共催で以下のとおり開催いたしますので、お知らせいたします。

詳細

1.説明内容(予定)

(1)機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供義務化等について

(2)機能性表示食品等のGMPの要件化及び表示事項見直しについて

(3)質疑応答

2.対象者

都道府県及び保健所設置市等の食品衛生担当者、食品表示及び消費者行政担当者

いわゆる「健康食品」取扱事業者

3.日時・場所

北海道(札幌市)　8月23日(金)15:30～16:30

東北(仙台市)　　8月20日(火)15:30～16:30

関東信越(さいたま市)　8月29日(木)15:30～16:30

東海北陸(名古屋市)　8月26日(月)15:30～16:30

近畿(大阪市)　　8月21日(水)15:30～16:30

中国四国(岡山市)　8月28日(水)15:30～16:30

九州(福岡市)　8月16日(金)15:30～16:30

※詳細な場所等は参加希望受付フォームをご参照ください。なお、いずれの会場もオンラインとのハイブリットで開催いたします。

4.注意事項

本説明会は食品関連事業者の皆様を対象としたものですので、食品関連事業者以外の皆様は参加をご遠慮ください。

本説明会における事業者向け説明部分については、後日どなたにでもご確認いただけるように、録画を掲載させていただく予定です。

食品関連事業者の皆様におかれましては、下記の区分に従い、原則としてご自身の事業所がある地域の説明会にご参加いただけますよう、ご協力をお願いいたします。

1. 北海道　(北海道)

2. 東北　(青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県)

3. 関東信越　(茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、新潟県、山梨県、長野県)

4. 東海北陸　(富山県、石川県、岐阜県、静岡県、愛知県、三重県)

5. 近畿　(福井県、滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、 奈良県、和歌山県)

6. 中国四国　(鳥取県、島根県、岡山県、広島県、山口県、 徳島県、香川県、愛媛県、高知県

7. 九州　(福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県)

・複数の会場をご希望されても、参加いただける会場は原則1会場のみとさせていただきます

・各会場、同一企業からの現地参加は1名のみとさせていただきます。

・各会場、同一企業がオンライン参加可能なアカウント数は、原則として1つのみとさせていただきます。

・同一企業から同じ会場に複数名の応募がある場合であっても、1名のみのご参加とさせていただきますので、企業内で調整の上でお申し込みいただけますようお願いいたします。

5.参加のご応募方法

食品関連事業者の皆様は下記の「関連リンク」に記載している参加希望受付フォームにおいて必要事項をご入力いただくことでご応募いただけます。

なお、各回の募集締め切りは下記のとおりとさせていただきます。

【北海道】　　　開催日:8月23日(金) 募集締切:8月16日(金)17時まで

【東北】　　　　開催日:8月20日(火) 募集締切:8月13日(火)17時まで

【関東・信越】　開催日:8月29日(木) 募集締切:8月22日(木)17時まで

【東海・北陸】　開催日:8月26日(月) 募集締切:8月19日(月)17時まで

【近畿】　　　　開催日:8月21日(水) 募集締切:8月14日(水)17時まで

【中国・四国】　開催日:8月28日(水) 募集締切:8月21日(水)17時まで

【九州】　　　　開催日:8月16日(金) 募集締切:8月 9日(金)17時まで

ご応募の結果は後日消費者庁からメールで連絡させていただきます。

本フォームでご入力いただいた情報は本説明会の運営のため、厚生労働省と消費者庁で共有させていただきます。

関連リンク

機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供義務化等 に関する説明会(食品関連事業者向け) 参加希望受付フォーム

<https://contact.caa.go.jp/food_labeling/kinousei_setsumei-001.html>

問合せ先

消費者庁食品表示課　横田、田中(健)　電話番号 03-3507-9220(直通)

**■***NEW***新井消費者庁長官記者会見要旨　2024/7/22**

**(2024年7月11日(木) 14:00～14:08 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/038794.html>

**■「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>

**■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>

**■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

**■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)

**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**

**★高知県農業協同組合「高知県産ししとう」 - 回収　農薬成分「フルトラニル」を1.24ppm検出（残留農薬基準値：0.01ppm）　2024/0726**

**★神和貿易「ねぎ」 - 回収命令　チアメトキサムを3ppm検出（基準値：2ppm以下）　2024/7/26**

**★姫津漁業協同組合「いか塩辛」 - 返金／回収　大腸菌陽性　2024/7/24**

**★龍屋物産「和酒庵「焼えび」、和酒庵「串酢だこ」」 - 交換／回収　アレルゲン「えび」「小麦」の表示欠落　2024/7/24**

**★天芋や「お芋大福、ほか」（イオンタウン姫路で販売） - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.8.21）　2024/7/24**

**★rem「グリークヨーグルト（プレーン）、ほか」 - 返金／回収　アレルゲン「乳成分、小麦、大豆」、表示責任者（製造所）等の表示欠落　2024/7/24**

**★オーサワジャパン「オーサワのべジ玄米ラーメン（しょうゆ、しお、担担麺）」 - 返金／回収　麺の乾燥が不十分で一部の商品にカビが発生したため　2024/7/24**

**★三商「和日彩々つぼ漬、和日彩々きゅうり漬」 - 返金／回収　表示に記載のない添加物（保存料：ソルビン酸）が含まれていたため　2024/7/24**

**★特定非営利活動法人らでぃっしゅ福祉会「米粉クッキー（プレーン&ココア）」 - 返金／回収異物混入（繊維状のもの）　2024/7/24**

**★エヌエス・インターナショナル「ハードフライビスケット」 - 交換／回収　消費者から古い油のような匂いがするという申し出があったため　2024/7/23**

**★清川商事「韓国産活ひらめ（養殖）」 - 回収命令　オキシテトラサイクリンが0.3ppm検出されたため　2024/7/23**

**★クリスピー・クリーム・ドーナツ・ジャパン「ミニクルーラー（ダブルチョコ、シュガー、レモン）」 - 返金／回収　カビによる汚染の可能性　2024/7/23**

**★Meフードシステム「鶏レバーハム」 - 回収命令　E.coli陽性　2024/7/23**

**★シーオン「ひらめ」 - 回収命令　オキシテトラサイクリンが0.4ppm検出されたため　2024/7/23**

**★若田安津子「焼肉のたれ：まるわか印」 - 返金／回収　商品の一部に膨張が確認されたため　2024/7/22**

**★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　2024/7/19**

**★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**

**★お菓子のブティックメリー「MARYモカソフト」 - 回収　製造に係る営業許可条件違反（ソフトクリーム製造に限る許可条件だったが、スーパー及び届出者の営業施設にて販売していたため）　2024/7/19**

**★そよかぜの丘「やきそばパン」 - 返金／回収　アレルゲン「えび」の表示欠落　2024/7/19**

**★ツジセイ製菓「かぼちゃのパウンドケーキ、ほか3商品」 - 返金／回収　一部商品の袋が膨脹し、発酵、腐敗のおそれがあるため　2024/7/19**

**★福岡大同青果「おくら」 - 返金／回収　残留農薬（ブロフラニリド）の基準値超過（検出値：0.04ppm、基準値：0.01ppm）　2024/7/19**

**★ふらの農業協同組合「いちご（北海道 JAふらの産）」 - 回収　残留農薬（テブコナゾール）の基準値超過（検出値：0.03ppm、基準値：0.01ppm）　2024/7/19**

**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★**

**■飯塚市の寿司店で食中毒の疑い　コース料理食べた親族グループ11人が下痢や発熱の症状**

**7/21(日) 12:36配信　RKB毎日放送****福岡県飯塚市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/467443fde03623f2f456ea0972dbeb58e9d8c464>

**食中毒（疑い）が発生しました　2024年7月21日 10時30分　生活衛生課　食品衛生係**

**福岡県飯塚市**

**調査中**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/shokuchudoku20240721.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/228002.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７月２０日（土）、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、７月１４日（日）１３時３０分頃に同市内の飲食店を利用した親族グループ１７名のうち複数名が下痢、腹痛、発熱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、食中毒及び感染症の両面で調査を進めている。

３　発生日時　判明分：令和６年７月１４日（日）１７時３０分頃

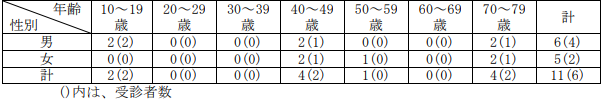
４　摂食者数　調査中　判明分：１７名

５　症状　判明分：下痢、腹痛、発熱等

６　有症者数　調査中　判明分：１１名

１１名のうち６名が医療機関を受診し、うち１名が入院している。

　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、病因物質

（１）原因施設：調査中

（２）原因食品：調査中

（３）病因物質：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（７月２１日現在。調査中の事件を除く）



**■熊本市内の飲食店が作った弁当が原因で３５人食中毒【熊本】**

**7/25(木) 19:45配信　TKUテレビ熊本　熊本県熊本市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/be38bc97c00995dac9e209f326e48fbd38883192>

**熊本県が食中毒警報　弁当食べた35人が食中毒の症状…飲食店を営業停止**

**7/25(木) 19:29配信　KAB熊本朝日放送****熊本県熊本市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/55fb7dbbd5f378cc6fbac1dfd4d0dc1207168823>

**【集団食中毒】入所施設で35人に下痢や腹痛　熊本市の弁当店を2日間の営業停止処分**

**7/25(木) 16:51配信　RKK熊本放送****熊本県熊本市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/25d946a17bd544e3e661a5d437e4726635fab261>

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

**最終更新日：2024年7月26日　政策局　秘書部　広報課　熊本県熊本市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.city.kumamoto.jp/hpKiji/pub/detail.aspx?c_id=5&id=56589&class_set_id=2&class_id=3956>

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

1　概要

（1）探知

令和6年（2024年）7月19日（金）、熊本市内の入所施設関係者から「7月18日（木）夜から翌日19日（金）の明け方にかけて入所者13名と職員2名が下痢、下腹部不快感の症状を呈している。」との連絡がありました。

（2）調査

連絡があった入所施設では当該飲食店が製造した弁当の宅配サービスを受けており、また、同様に当該飲食店の宅配サービスを利用していた他の入所施設3施設においても同様の体調異常を呈している者がいることが判明しました。

調査の結果、有症者は4施設35名で、全員当該飲食店が製造した弁当を喫食し、7月18日（木）から7月19日（金）にかけて下痢などの症状を呈しており、4名が医療機関を受診していることが判明しました。

（3）決定

有症者の共通食は当該飲食店が製造した弁当のみであり、有症者の検便結果、喫食状況や発症状況などから、この飲食店で製造された弁当を原因とする食中毒と断定し、この飲食店に対して営業停止を命じました。

2　有症者の状況

（1）発症日時　　令和6年（2024年）7月18日（木）18時（初発）

（2）主な症状　　下痢

（3）喫食者数　　42名

（4）有症者数　　35名（男性11名、女性24名、年齢30歳代～90歳代）

（5）その他　　　医療機関受診者4名（入院者1名）

有症者はいずれも快方に向かっています。

3　原因食品　　　原因施設で7月18日（木）に製造された弁当

4　病因物質　　　ウエルシュ菌

5　原因施設

（1）名称 彩りごはん　Jian

（2）業種 飲食店営業（弁当屋）

　（4）営業所所在地 熊本市

6　措置等　　　　営業停止　令和6年（2024年）7月25日（木）から7月26日（金）

**■不利益処分等のお知らせ　2024/7/23　港区**

**ウエルシュ菌**

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

　公表年月日　令和6年7月23日

業種等 集団給食施設

施設の名称及び施設の所在地

施設の名称　サニーライフ芝浦

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9日に調理し、提供された食事

原因物質　ウエルシュ菌

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68条第3項の規定により準用する同法第60条第1項を適用

不利益処分等の内容

令和6年7月23日から令和6年7月25日（3日間）の営業等の停止命令（給食の供給停止）

備考 公表時の患者数：33名

ウエルシュ菌は、ヒトや動物の腸管内、土壌、下水、食品や埃など自然界に広く分布しています。ウエルシュ菌が腸管内で増殖し、芽胞を形成するときに産生されるエンテロトキシン（腸管毒）によって、6〜18時間（平均10時間）の潜伏期間の後、主に腹痛や下痢などの症状を起こします。ウエルシュ菌による食中毒の原因食品としては、カレーやシチュー、宴会料理など、食肉や魚介・野菜類を使用した煮物や大量調理食品が多くみられます。

なお、事業者は令和6年7月19日から施設での調理提供を自粛して、外部事業者から仕入れた食事の提供に切り替える対応を取っています。

**■１ 飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2024/7/25　新宿区**

<https://www.city.shinjuku.lg.jp/content/000386061.pdf>

　公表年月日　令和６年７月２５日

業種等　飲食店営業

施設の名称　ＹＡＫＩＴＯＲＩ 葵

施設所在地等　東京都新宿区

主な適用条項　食品衛生法第６条

不利益処分等の原因となった食品等　令和６年６月２９日に提供した食事

不利益処分等を行った理由　カンピロバクター食中毒

（当該飲食店が提供した食品を原因とする）

不利益処分等の内容　令和６年７月２５日から令和６年７月３０日までの６日間の営業停止命令

備考　令和６年７月２４日は自主的に休業

**■阿南 飲食店で食中毒 ６日間の営業停止処分　07月23日　19時32分　徳島 NEWS WEB**

**徳島県阿南市**

**カンピロバクター**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/tokushima/20240723/8020020800.html>

**食中毒事件の発生について　2024/7/23　徳島県阿南市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.tokushima.lg.jp/syoku/syokuhinanzen/hassei/7242497/>

　県内で食中毒事件が発生しましたのでお知らせします。

＜原因施設＞

名称：炭火焼鳥 とり笑

営業所住所地：阿南市

＜原因食品の喫食者数および有症者数＞

喫食者:70名（22グループ）有症者:5名（37歳～48歳）

＜主症状＞　腹痛、下痢、発熱 等

＜原因食品＞　原因施設が7月13日（土）に提供した食事

＜病因物質＞　カンピロバクター・ジェジュニ

**■【食中毒】国分町の居酒屋　男性3人からカンピロバクター検出　店は3日間営業停止処分＜仙台市＞　7/23(火) 17:31配信　ミヤギテレビ****宮城県仙台市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/745f741a05698b5b8db0b40de2365922564cc298>

**食中毒事件概要　2024/7/23　宮城県仙台市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/syokutyudoku/gaiyou240722.html>

　発生概要

1.発生月日　　令和6年7月15日　月曜日

2.原因施設

屋号　　　屋台や十八番

所在地　　仙台市

3.摂食者数　　5名

4.発症者数　　40代男性3名

5.原因食品　　7月12日(金曜日)夜に提供されたコース料理

6.病因物質　　カンピロバクター・ジェジュニ

7.主症状　　　水様性下痢、発熱

8.摂食時間　　7月12日　金曜日　19時～

9.発症時間　　7月15日　月曜日　早朝5時～

発生の探知と調査の概要

1.7月18日(木曜日)10時25分、市外在住の男性より、青葉区保健福祉センター衛生課に対し、12日(金曜日)に友人5名で当該施設を利用し、うち3名が下痢、発熱等を呈した旨の連絡があった。また、宮城県食と暮らしの安全推進課から市保健所生活衛生課に対し、12日(金曜日)に当該施設を利用した複数名が体調不良を訴えている旨の連絡があった。

2.青葉区保健福祉センター衛生課および宮城県塩釜保健所が調査したところ、上記連絡の対象者は同一グループであり、12日(金曜日)19時から当該施設を5名で利用し、うち3名が同様の症状を呈し、うち2名が医療機関を受診したことが判明した。

3.仙台市保健所では次のことから、当該施設が調理、提供した食品を原因とする食中毒と断定した。

・発症者に共通する食事は、当該施設が調理、提供した食事のみであること。

・発症者3名が喫食してから発症するまでの時間及び症状がカンピロバクターによるものと一致し、また3名の検便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと。

・患者を診察した医師から、食中毒の届出があったこと。

提供食品

刺し身盛り合わせ、馬刺し、焼き鳥串盛り(レバー等）、おでん、ポテトサラダ、肉巻きおにぎり、いかにんじん、アルコール飲料

検査状況（検査機関　仙台市衛生研究所等）

1.発症者便　3検体（カンピロバクター・ジェジュニ陽性3検体、他検査中）

2.従事者便　6検体（検査中）

3.施設ふきとり　10検体（検査中）

行政処分等（仙台市保健所）

飲食店営業停止処分

7月23日（火曜日）から25日（木曜日）まで　3日間（処分日7月23日）

※7月22日（月曜日）は営業自粛

改善指示書の交付

**■東かがわ市の飲食店で食中毒　３人が下痢や発熱などの症状　保健所が３日間の営業停止処分【香川】　7/22(月) 18:28配信　OHK岡山放送****香川県東かがわ市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/987729ff5b091862c6ff2f13da6515e8a5305cce>

**食中毒が発生　2024/7/22　香川県健康福祉部生活衛生課食品衛生グループ**

**香川県東かがわ市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/eisei/shokuhin/syokuanzen/syokucyudoku20240722.html>

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/documents/49030/r060722shiryou1.pdf>

１ 概 要

令和６年７月 17 日（水）17 時 00 分頃、患者の親族から「東かがわ市内の飲食店で食事をした４名のうち３名が体調を崩している。」旨の連絡が東讃保健所にありました。

東讃保健所が調査したところ、当該患者は、７月 14 日（日）夜に東かがわ市内の飲食店「三原茶屋」を４名で利用し、そのうち３名が下痢、発熱、頭痛等の食中毒様症状を呈していることが判明しました。

これら患者に共通する食事は、加熱不十分な食肉の提供が当該施設の食事に限られていること、患者の便からカンピロバクターが検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がカンピロバクターによる食中毒と一致していること並びに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、東讃保健所は当該施設を原因とする食中毒と断定し、飲食店営業を停止する処分を行いました。

なお、患者は快方に向かっています。

２ 摂食者数　４名（男性４名）

３ 患 者 数　３名（男性３名。全員が医療機関を受診。入院なし。）

４ 原因施設

所在地 東かがわ市

　　　施設名 三原茶屋（さんげんぢゃや）

５ 症 状　下痢、発熱、頭痛等

６ 検 査　検査中（検査機関：香川県環境保健研究センター）

患者便：３検体、従業員便：５検体、使用水：１検体、調理器具等拭き取り：10 検体、

食品：１検体

７ 原因食品　調査中

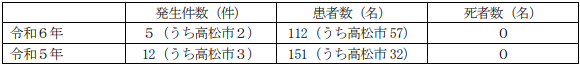
７月 14 日（日）に提供された食事：桜姫ささみたたき、モダン焼き、焼うどん、

だし巻き等

８ 病因物質　カンピロバクター

９ 行政処分（処分庁：東讃保健所）

令和６年７月 22 日（月）から７月 24 日（水）までの３日間の飲食店営業の停止処分

10 参考事項（食中毒発生状況（今回を除く））

**■腹痛や血便等で2人入院 焼肉店でO157食中毒 大分市保健所が2日間の営業停止処分**

**7/20(土) 9:57配信　OBS大分放送****大分県大分市**

**腸管出血性大腸菌O157**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/bf4308d8199025630a8036d9c5ca42310c8b3b04>

**食中毒の発生についてお知らせします　2024/7/19　大分県大分市**

**腸管出血性大腸菌O157**

<https://www.city.oita.oita.jp/o095/shokuhin/shokucyuudoku20240719.html>

　　令和6年7月9日（火曜日）、大分市内で食中毒が発生しました。

1.概要

7月16日（火曜日）に報道発表したO157患者について、7月10日（水曜日）に高級焼肉大将軍小池原店（大分市小池原）を利用していたことが判明し、

調査の結果、7月6日（土曜日）から10日（水曜日）に当該飲食店の食事を喫食した3グループのうち3名に腹痛、血便、発熱等の症状があることが判明しました。

大分市保健所は、当該飲食店が提供した食事を原因とした腸管出血性大腸菌O157による食中毒と断定し、本日、食品衛生法に基づき、営業停止（2日間）を命令しました。

2.調査結果

1 調査結果

（1）発生日時 7月9日（火曜日）午前9時頃

（2）原因施設

所在地　大分市

営業の種類 　①飲食店営業

屋号　高級焼肉大将軍小池原店

（3）原因食品7月6日（水曜日）から10日（水曜日）に当該原因施設が調理提供した食事

【焼肉、ローストビーフ寿司、ローストビーフユッケ、キムチ、サラダ等】

（4）病因物質　腸管出血性大腸O157

患者便2検体から腸管出血性大腸菌O157を検出

※検査機関：大分県衛生環境研究センター

（5）喫食者数　6名（調査中）

（6）患者数　3名（調査中）



　　（7）症状　腹痛、血便、発熱 等

（8）受診状況　医療機関受診者2人

（9）潜伏期間　38～75時間

（10）患者状況

入院患者が2名いましたが、うち1名はすでに退院しており、残り1名も快方に向かっています。

2 食中毒と断定した理由

（1）患者らの共通食は、当該原因施設が調理提供した食事のみであること。

（2）患者の便から腸管出血性大腸菌O157を検出し、患者の症状および潜伏時間が腸管出血性大腸菌O157によるものと一致していること。

（3）医師から食中毒患者の届出が提出されたこと。

以上のことから、上記施設を原因とする腸管出血性大腸菌O157による食中毒と断定しました。

3 原因施設への措置内容等

（1）行政処分　営業停止命令 7月19日（金曜日）から20日（土曜日）まで（2日間）

（2）指導内容

・提供する食事は十分な加熱を行うこと。

・調理場内の清掃、消毒を徹底し二次汚染を防止すること。

・手指の洗浄、消毒を十分に行うこと。 等

**★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★**

**■ユウガオ食べて3人が食中毒　宮城・気仙沼　7/25(木) 10:55配信　河北新報**

**宮城県気仙沼市**

**植物性自然毒　ユウガオ　ククルビタシン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/12a70b95fec618cc420ca50214e518cc54238c9b>

**【食中毒】スーパーで購入したユウガオで腹痛　宮城では統計開始以来初めて「苦みが強いもの食べないように」　7/24(水) 19:30配信　ミヤギテレビ　宮城県気仙沼市**

**植物性自然毒　ユウガオ　ククルビタシン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3ac85d675fdee7532bc5d742774d6dc427a8cbf4>

**県内初「ユウガオ」で食中毒スーパーで購入し食べた男女3人腹痛や下痢　原因は「加熱や冷凍しても減少しない苦味成分」宮城・気仙沼市　7/24(水) 17:09配信　tbc東北放送**

**宮城県気仙沼市**

**植物性自然毒　ユウガオ　ククルビタシン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a4958390ff2df3d2902d1610123d4012ee6d9fa5>

**宮城・気仙沼市で販売のユウガオ食べた男女３人　腹痛や下痢の症状訴える　食中毒と断定**

**7/24(水) 17:03配信　khb東日本放送****宮城県気仙沼市**

**植物性自然毒　ユウガオ　ククルビタシン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b3a1fadefa731c12d1c1e4070ee4b4f4d443d6aa>

**食中毒の発生について　2024/7/24　食と暮らしの安全推進課　宮城県気仙沼市**

**植物性自然毒　ユウガオ　ククルビタシン**

<https://www.pref.miyagi.jp/documents/52006/press2202407241430.pdf>

［事件の概要］

７月２３日（火）午後５時頃、気仙沼市内の医療機関から「苦みのあるユウガオを喫食し、腹痛、下痢等の症状を呈した患者１名を診療した。」旨、気仙沼保健所に通報があった。

同保健所が調査したところ、７月２０日（土）に販売店からユウガオを購入し、７月２２日（月）の夕食に調理して喫食した３名のうち３名が腹痛、下痢等の症状を呈し、うち１名は医療機関を受診していたことが判明した。

同保健所は、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、７月２４日（水）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　７月２２日（月） 午後９時頃

主 な 症 状　腹痛、下痢、悪感、嘔吐

患 者 数　３名（３０歳代から６０歳代、男性１名、女性２名）

受 診 者 数　１名

入 院 者 数　０名

診療医療機関　気仙沼市内の医療機関

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　気仙沼保健所

販 売 店　イオン気仙沼店（気仙沼市赤岩館下６－１外）（販売日：７月２０日）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]



**ユウガオ　ウィキペディア**

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%A6%E3%82%A6%E3%82%AC%E3%82%AA>

**■道端のキノコ食べ20代男性が食中毒　ドクツルタケとコテングタケモドキを複数**

**2024年7月24日 19時08分　中日新聞　長野県上田市**

**植物性自然毒　ドクツルタケ・コテングタケモドキ**

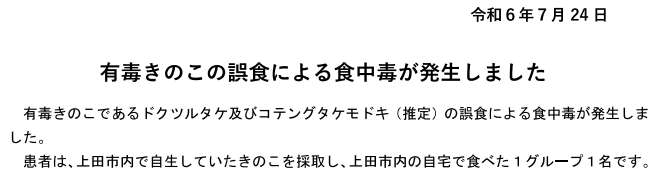
<https://www.chunichi.co.jp/article/932565>

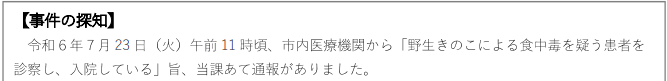
**「お腹が空いていたので食べた…」仕事帰りに道路脇のキノコを採って夕食に…毒性強い「ドクツルタケ」と「コテングタケモドキ」食べ20代男性が食中毒**

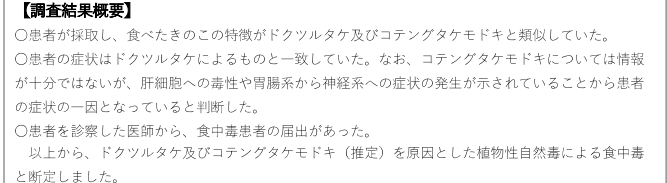
**7/24(水) 16:48配信　ＳＢＣ信越放送****長野県上田市**

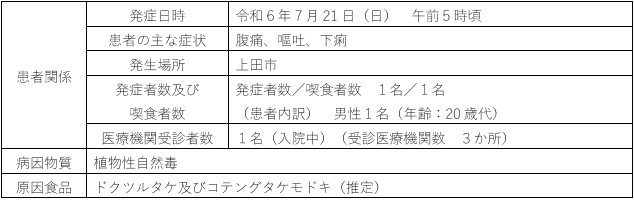
**植物性自然毒　ドクツルタケ・コテングタケモドキ**

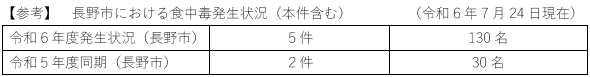
<https://news.yahoo.co.jp/articles/fd3e500f67947eaa2314f9b5dc316b0521d32288>

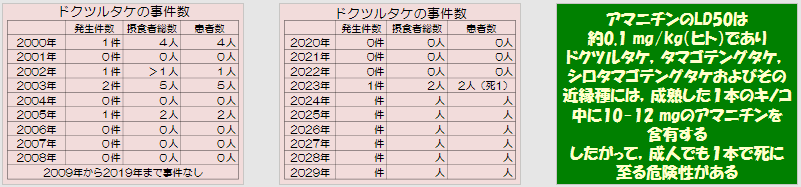
****

****

****

****

****





**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■腸管出血性大腸菌感染症が発生しました　令和６年７月１８日　疾病感染症対策課　岡山県**

**性腸管出血性大腸菌Ｏ２６**

<https://www.pref.okayama.jp/uploaded/life/927991_8886947_misc.pdf>

　発生場所 備中保健所管内

患 者 １名（女、５０歳代）

発症年月日 令和６年７月１０日

速報年月日 令和６年７月１８日

措 置　そ の 他

○患者は７月１０日から腹痛、水様性下痢の症状があった。

○７月１０日に医療機関を受診し、検査したところ、７月１７日にベロ毒素産生性腸管出血性大腸菌Ｏ２６による感染症と確認されたため、届出があった。

○現在、症状は回復傾向にある。

○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２１名

（参考）

令和５年 １０４名

**★ウイルスによる感染症★**

**■**

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品・回収等★**

**■やせ薬として服用した糖尿病薬で下痢・嘔吐、２０代の女２人「もったいないから売った」疑い…購入者も体調不良　2024/07/23 13:56　読売新聞オンライン**

<https://www.yomiuri.co.jp/national/20240723-OYT1T50062/>

**■「鶏レバーハム」から糞便系大腸菌群が検出…大分県が中津市の食肉製品製造会社に回収命令**

**7/23(火) 12:42配信　読売新聞オンライン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6d9f4e1db7b71cc7415060bb4f28903d219d94f8>

**★その他関連ニュース★**

**■手足口病感染者、東京は14週ぶりに減少 - 前週を15％下回る**

**7/25(木) 17:07配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2a39cd5cc4bce4ff96eb2738888c82630a1040d8>

**■手足口病4万人強、16週連続で増加 - 「警報レベル」超えは37都府県**

**7/23(火) 18:40配信****医療介護ＣＢニュース**

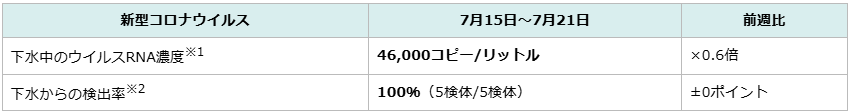
<https://news.yahoo.co.jp/articles/d2334a2d5f4cb352cee4b0405e92d3dda5295ffe>

**■下水サーベイランス　2024/7/23　北海道札幌市**

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

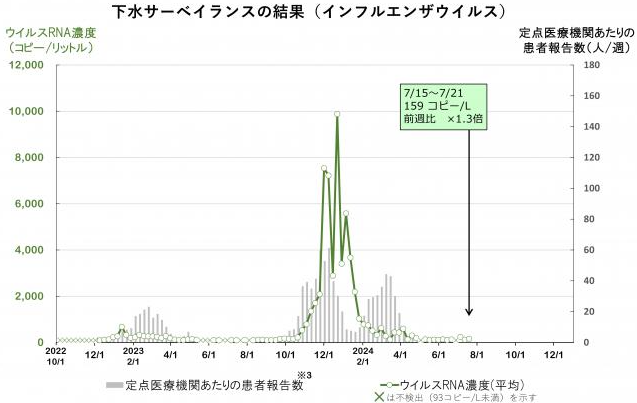
　新型コロナウイルス

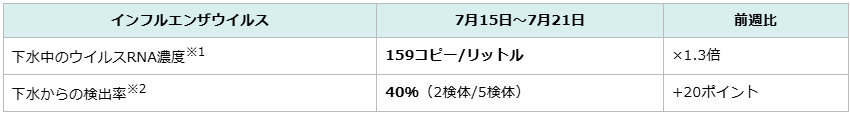




　　ウイルス濃度は前週から減少しましたが高い水準を継続しており、引き続き注意が必要です。

　インフルエンザウイルス





　　　ウイルス濃度は検出限界付近の低い値で推移しています。

※本調査では、インフルエンザウイルス（A型）を分析対象としています。

**■致死率高いニパウイルス、インドでまたも集団感染　10代少年が死亡**

**7/23(火) 11:30配信　Forbes JAPAN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/112c980c6c5170192e13681f72ac39316ec158e1>

**■【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5つ**

**7/23(火) 11:03配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e8d8794d403e4d1b9e0ff16c6c3ba2ea3af12151>

**■廃棄予定のパン持ち帰りで懲戒免職　「重すぎる」と処分取り消し判決**

**7/22(月) 18:30配信　朝日新聞デジタル**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8025a25e26b4dd2eb1a64ef886ab29d855d54dc8>

**■【感染症ニュース】O157などによる腸管出血性大腸菌感染症の患者が増加！　夏休み前に予防法をおさらい　医師「動物園などでの触れ合い後も注意」**

**7/22(月) 7:00配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/27e21f37c5239afacaa866ea566c2566060b0b36>

**■新型コロナ患者5.5万人超、前年同期を上回る - 10週連続で増加**

**7/19(金) 18:40配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9d18e2a863556341c24037d36d7a953ff6a39b62>

**■新型コロナ　かかった人と話すだけでうつる可能性　「KP.3」感染力強く…夏休みの外出問題ない？　7/19(金) 18:10配信　読売新聞（ヨミドクター）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/329e6291e13b8e79a99343f5c47a32f0abf5f877>

**■食品腐敗をスプーンが検知　弘前工業高（青森県）チーム開発、特許出願**

**7/19(金) 9:00配信　Web東奥**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4b5c44dfcf6a00bd5242168f4e94a82c8e507a32>

**■手足口病感染者、東京は13週連続増 - 都内保健所の9割強で「警報レベル」**

**7/18(木) 19:48配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6c6226312ce107430f75ba30bf7b9b3cd5a4699d>