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

**食科協かわら版　No.456　（2024年度No.31）**　 　2024/8/2

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**

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

**2024隅田川花火大会**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **2-8** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **8-11** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **11-15** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **15-18** |
| **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** | **18-34** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

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

8月02日　 　 かわら版456号を発行・かわら版ニュース＆トピックス443号を発行

**今年度の正会員の年会費は5,000円になります**

**なるべくはやめにご入金ください**

**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**

**年会費の二重払いが多発しております**

**未確認の方には7/23に個別にご連絡差し上げております**

**メールが届いていない方は「支払い済み」です**

**次回のご連絡は　未確認の方のみ8/6前後を予定しています**

**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***麻しんについて　2024/8/1**

<https://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/kekkaku-kansenshou/measles/index.html>

**■***NEW***小林製薬株式会社からの報告に係る不備について（再点検結果）　2024/8/1**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_42013.html>

　　本年７月26日付けの報道発表（「小林製薬株式会社からの報告に係る不備について」）のとおり、本年４月５日までに小林製薬株式会社から報告のあった、「同社製の紅麹を含む食品に係る自主点検の結果」については、同社からの報告内容に不備があったことが判明したため、厚生労働省から同社に対して、遅くとも７月31日までに正確な報告を提出するよう求めたところです。

　これについて、７月31日付けで、同社から以下の報告がありましたのでお知らせします。

・７月26日に公表した「製造のみで販売を行っていない社」については、公表済みの５社に加え、新たに２社が判明し計７社

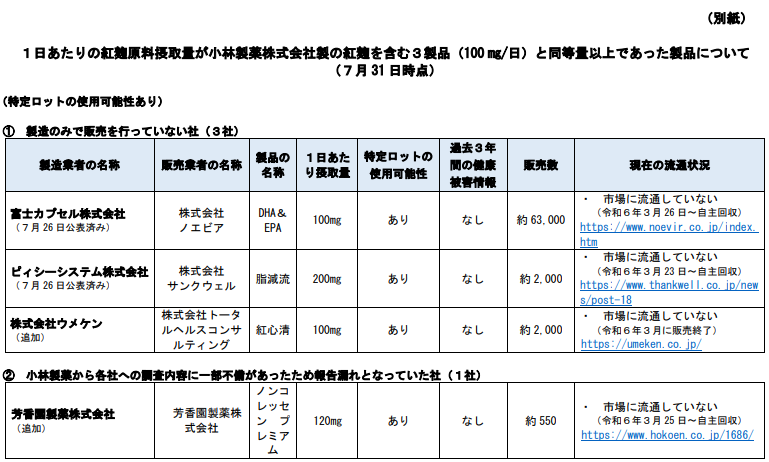
・そのほかに、小林製薬から各社への調査内容に一部不備があったため報告漏れとなっていた社が２社

　　厚生労働省としては、同社からの報告を受けて、直ちに地方自治体と協力し、同社から新たに示された計４社に関する安全情報（紅麹１日あたり摂取量、特定ロットの使用可能性、現在の流通状況）に関する調査を実施しましたので、その内容について、７月26日付けで公表した５社を含めて別紙のとおりお知らせします。

　　なお、特定ロットの使用可能性がある４製品については、各社において、服用の中止の要請、自主回収等が行われているところです。

　　お手元に製品がある場合は、各社の回収の案内等に沿ってご対応ください。

　別紙　<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001282970.pdf>

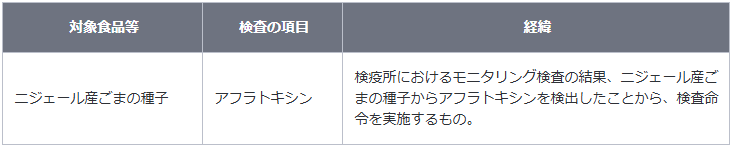




**■***NEW***輸入食品に対する検査命令の実施（ニジェール産ごまの種子）　2024/7/31**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_41806.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ので、お知らせします。



　アフラトキシンについて

　　発がん性を有するカビ毒（アスペルギルス属の真菌により産生される）の一種。

違反の内容

　　　品名：ごまの種子

　　　輸入者：三井物産株式会社

　　　輸出者：GOLDEN CREST LIMITED

　　　届出数量及び重量：519 BG、25,748.10 kg

　　　検査結果：アフラトキシン 19 μg/kg 検出 (基準：付着してはならない)

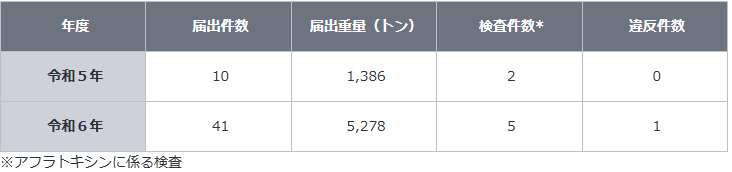
　　　届出先：名古屋検疫所

　　　日本への到着年月日：令和６年６月７日

　　　違反確定日：令和６年７月26日

　　　貨物の措置状況：全量保管中

参考：ニジェール産ごまの種子の輸入実績（令和５年４月１日から令和６年７月25日まで：速報値）



**■***NEW***小林製薬株式会社からの報告に係る不備について　2024/7/26**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_41852.html>

記

　本年４月５日までに、小林製薬株式会社から報告を受けていた、同社製の紅麹を含む食品に係る自主点検の結果について、点検対象の製造業者の製品に係る自主回収届出を受理した地方自治体から厚生労働省に照会があり、厚生労働省から小林製薬に確認を求めたところ、同社からの報告に係る不備があったことが判明しました。

　　この自主点検に当たっては、厚生労働省から小林製薬に対し、報告対象の基準として、「①小林製薬の３製品に使用された紅麹と同じ小林製薬社製の原材料を用いて製造され、かつ、上記３製品と同等量100 mg/１製品）以上の紅麹を１日あたりに摂取する製品」、「②過去３年間で医師からの当該製品による健康被害が１件以上報告された製品」の２つを示していましたが、小林製薬からは、報告に係る不備事案として、製造のみで販売を行っていない社（５社）を厚生労働省への報告対象から除外していたとの報告がありました。

　　厚生労働省としては、小林製薬からの報告を受けて、直ちに地方自治体と協力し、小林製薬から示された５社に関する安全情報（紅麹１日あたり摂取量、特定ロットの使用可能性、現在の流通状況）に関する調査を実施しており、その内容については、別紙のとおりです。

　　小林製薬に対しては、自主点検の結果について早急に再確認し、遅くとも７月31日までに結果を報告するよう指示しています。

　　なお、特定ロットの使用可能性がある２製品については、各社において服用の中止を要請するとともに、自主回収が行われているところです。

　　お手元に製品がある場合は、各社の回収の案内に沿ってご対応ください。

・別紙

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001280558.pdf>

**↓　別紙の内容は下記のとおり**

**１日あたりの紅麹原料摂取量が小林製薬株式会社製の紅麹を含む３製品（100 ㎎/日）と同等量以上であった製品について （７月 26 日時点） （特定ロットの使用可能性あり）**

テーブル

自動的に生成された説明

テーブル

自動的に生成された説明

**■***NEW***「第７回食品の営業規制の平準化に関する検討会（ハイブリッド会議）」を開催します（開催案内）　2024/7/26**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_41691.html>

　1．日時　令和６年７月30日（火）13：00～16：00

2．場所　AP虎ノ門　11階【A室】

(東京都港区西新橋1-6-15 NS虎ノ門ビル（日本酒造虎ノ門ビル）11階)

3．議事

（１）無人店舗での飲食店営業に係る営業規制について（事業者ヒアリング）

（２）その他

4．非公開の理由

企業の知的財産等が開示され、特定の者に不当な利益もしくは不利益を与えるおそれがあるため。

**■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>

**■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（１４０３報）　2024/7/30**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_41754.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２件

　　　No.10 福島県　　 ネマガリタケ　　 　　（Cs ： 120 Bq / kg )　福島市

　　　No.11 福島県　　 ネマガリタケ　　 　　（Cs ： 120 Bq / kg )　福島市

**■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>

**■***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950回）の開催について　2024/8/1**

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8月6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１１条第１項第１号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときについて （厚生労働省からの説明）

　　　・食品衛生法施行規則の一部改正について

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

　　　・飼料添加物　１品目（農林水産省からの説明）

　　　　遺伝子組換え技術によって得られたBacillus licheniformisを利用して生産されたアミラーゼ

（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

　　　・動物用医薬品「動物用ワクチンの添加剤として使用される成分（二酸化ケイ素、ゲンタマイシン硫酸塩）」に係る食品健康影響評価について

　　　・遺伝子組換え食品等「PRO-No.1株を利用して生産されたL-プロリン」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、8月5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、8月6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8月5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>

**■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>

**■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15日から令和6年6月28日）2024/7/26**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2024&from_month=6&from_day=15&to=struct&to_year=2024&to_month=6&to_day=28&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***鶏用遺伝子組換え生ワクチンの第一種使用等に関する審査結果についての意見・情報の募集（パブリックコメント）について　2024/8/1**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouan/240801.html>

　　農林水産省は、遺伝子組換え微生物である鶏用生ワクチンの使用に関する承認申請1件を受け、審査を行いました。その際、学識経験者からは、生物多様性影響が生じるおそれはないとの意見を得ました。当該意見を踏まえ、申請書類に記載されている内容の妥当性を確認したので、審査報告書をまとめました。当該審査報告書について、国民の皆様からの御意見をいただくため、本日から令和6年9月5日(木曜日)までの間、パブリックコメントを実施します。

1．背景

（1）鶏用遺伝子組換え生ワクチンの生物多様性に対する影響評価

鶏用遺伝子組換え生ワクチンの使用等に当たっては、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保に関する法律（昭和35年法律第145号）に基づく動物用医薬品としての承認の前に、我が国の野生動植物等に影響を与えないよう、「遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律（平成15年法律第97号。以下「カルタヘナ法」という。)」に基づき評価を行っています。飼育環境下等での接種等の「第一種使用等」を行うためには、その使用等に関する規程（第一種使用規程）を定め、これを農林水産省及び環境省に申請し、承認を受ける必要があります。

（2）審査及び審査報告書

農林水産省は、遺伝子組換え農作物の審査・管理の能力や透明性及び科学的一貫性を向上させるため、審査・管理の標準的な手順をまとめた「遺伝子組換え農作物のカルタヘナ法に基づく審査・管理に係る標準手順書」（平成22年8月31日公表。以下「標準手順書」という。）を定めています。

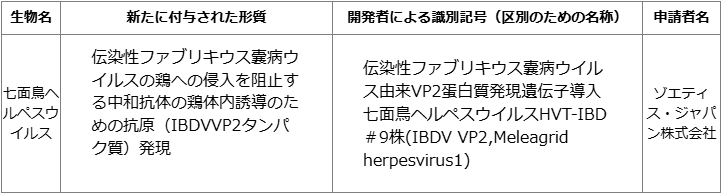
（標準手順書）<https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/carta/about/index.html#2>

鶏用遺伝子組換え生ワクチンの第一種使用規程の承認申請の審査について、農林水産省はこの標準手順書に準じて、審査の結論、審査の概要等から成る報告書をまとめることとしています。

（3）今回の申請・審査

今回、カルタヘナ法に基づき第一種使用規程の承認を受けるために申請のあった下表の鶏用遺伝子組換え生ワクチンについて、 カルタヘナ法及び標準手順書等に基づき、審査を行いました。その際、学識経験者の意見を聴取するため、 薬事・食品衛生審議会薬事分科会再生医療等製品・生物由来技術部会動物用組換えDNA技術応用医薬品調査会を開催（令和6年3月5日）し、 承認申請のあった第一種使用規程に従って使用した場合に、生物多様性影響が生じるおそれはないとの意見を得ました。

<参考資料＞



**・カルタヘナ法に基づき第一種使用規程を承認した遺伝子組換え生ワクチン一覧(承認順)**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouan/attach/pdf/240801-1.pdf>

**・ 遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律施行規則第10条の規定に基づく農林水産大臣及び環境大臣が意見を聴く学識経験者の名簿**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouan/attach/pdf/240801-2.pdf>

**2．意見・情報の募集**

**今般、この鶏用遺伝子組換え生ワクチンの第一種使用規程の承認の審査に関し、 審査報告書をまとめましたので、これについて、国民の皆様から御意見を募集します。**

**審査報告書については、ホームページ上（電子政府の総合窓口（e-Gov））に掲載しております。こちらから御覧ください。**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=550003977&Mode=0>

**また、審査報告書は、農林水産省 消費・安全局 農産安全管理課においても配布しております。**

**（1）提出期限　令和6年9月5日（木曜日）（郵便の場合も締切日必着とします。）**

**（2）提出方法　次の(ア)及び(イ)のいずれかの方法でお願いします。**

**(ア)インターネットによる提出**

**以下のアドレス（電子政府の総合窓口（e-Gov））の「意見入力へ」より送信可能です**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=550003977&Mode=0>

**(イ)郵便による提出**

**宛先：〒100-8950 東京都 千代田区 霞が関1-2-1**

**農林水産省 消費・安全局 農産安全管理課 組換え体審査担当宛て**

**（3）提出に当たっての留意事項**

**提出の意見・情報は、日本語に限ります。また、氏名・住所（法人又は団体の場合は名称、代表者の氏名及び主たる事務所の所在地）及び連絡先を明記してください。なお、提出いただいた個人情報については、提出意見・情報の内容に不明な点があった場合等の連絡・確認のために利用します。**

**また、これらの情報は意見・情報の内容に応じて、省内の関係部署、関係府省等に転送することがありますので御了承ください。**

**郵送の場合には、封筒表面に「鶏用遺伝子組換え生ワクチンの第一種使用等に関する審査結果についての意見・情報の募集」と朱書きいただきますようお願いします 。**

**なお、電話での意見・情報はお受けしませんので御了承願います。また、頂いた御意見に対する個別の回答はいたしかねますので、その旨御了承願います。**

**意見・情報の募集は、環境省においても同時に実施されております。意見・情報は農林水産省又は環境省のいずれかに提出いただければ、両省において考慮されることとなりますので、同じ意見を両省に提出していただく必要はありません。**

**3．今後の対応**

**農林水産省及び環境省では、今後、御提出いただいた意見・情報を考慮した上で、本件の承認を判断することとしております。**

**お問合せ先**

**消費・安全局農産安全管理課　担当者：髙島、寺井**

**代表：03-3502-8111（内線4510）　ダイヤルイン：03-6744-2102**

**■「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>

**■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

**■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**

**■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>

**■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>

**■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>

**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***令和5年改正景品表示法等説明会の開催について　2024/8/2**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/038784/>

**■***NEW***新井消費者庁長官記者会見要旨**

**(2024年7月25日(木) 14:00～14:12 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)　2024/8/1**

<https://www.caa.go.jp/notice/statement/arai/038921.html>

**小林製薬関係の質疑応答**

**■***NEW***株式会社ファッズに対する景品表示法に基づく措置命令について　2024/7/30**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/038840/>

　　消費者庁は、令和6年7月29日、株式会社ファッズに対し、「新時代」又は「新時代44」と称する店舗における料理及び飲料を供給する役務に係る表示について、景品表示法に違反する行為(同法第5条第2号(有利誤認)に該当)が認められたことから、同法第7条第1項の規定に基づき措置命令を行いました。

公表資料

株式会社ファッズに対する景品表示法に基づく措置命令について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representaion_cms204_20240730_01.pdf>

別紙1ないし別紙8

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representaion_cms204_20240730_02.pdf>

参考1及び参考2

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representaion_cms204_20240730_03.pdf>

別添

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representaion_cms204_20240730_04.pdf>

**■***NEW***令和6年度第2回食品衛生基準審議会農薬・動物用医薬品部会(2024年7月31日)　2024/7/30**

<https://www.caa.go.jp/policies/council/fssc/pesticide/meeting_materials/review_meeting_002>

**■***NEW***新井消費者庁長官記者会見要旨**

**(2024年7月18日(木) 14:00～14:16 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)　2024/7/26**

<https://www.caa.go.jp/notice/statement/arai/038848.html>

**紅麹・並びにサプリメント関連**

**■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)

**■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)

**■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>

**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**

**★三河庄「善光寺ぷりん 胡麻」 - 返金／回収　硬質異物混入（ガラス破片）の恐れがあるため　2024/8/1**

**★MOKU「甘酒スムージー（いちご、キウイと小松菜、レモン）」 - 返金／回収　販売許可基準を満たさないまま該当商品を販売したため　2024/8/1**

**★高野屋貞広「貴船のせせらぎ　5個入」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：25.11.25、正：24.11.25）　2024/8/1**

**★オーカワパン「コーヒーサンド、ほか3商品」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：24.8.13、正：24.8.1、24.8.2）　2024/8/1**

**★山崎製パン「ダブルソフト（ノンスライス）」 - 返金／回収　消費期限の印字不良（本来の消費期限：24.8.1、24.8.2）　2024/8/1**

**★オーバーシーズ「カリフォルニアサン 太陽のプルーン（種抜き）」 - 返金／回収　金属片が混入したものを輸入販売したことが判明したため　2024/8/1**

**★馬場音一商店「（惣菜）食べるにんにくラー油」 - 返金／回収　真空不良の疑いがあるため　2024/7/31**

**★オーサワジャパン「オーサワのベジ冷し中華（しょうゆだれ、ごまだれ）」 - 返金／回収　麺の乾燥が不十分であることが判明し、カビが発生する可能性があるため　2024/7/31**

**★朝日「BIO-RAL 有機スパゲッティ 500g」 - 返金／回収　一部の商品に穀物や穀物加工食品などに付着する昆虫が混入した商品が発見されたため　2024/7/31**

**★イオン「トップバリュ いぶりがっこチーズサンド」 - 返金／回収　アレルゲン「さば、ゼラチン」の表示欠落（中身は「トップバリュ 燻製数の子チーズサンド43g」）　2024/7/30**

**★佐久間富子「きゅうりのからし漬、大根酢漬」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦」の表示欠落　2024/7/30**

**★たなか「氷見牛ホルモンうまい臓」（JA氷見市で販売） - 回収　病原大腸菌による汚染　2024/7/30**

**★カネシマ「素材そのままおいしいキムチ」 - 返金／回収　アレルゲン「えび、りんご」の表示欠落　2024/7/30**

**★志岐蒲鉾本店「志岐の海鮮しゅうまい」 - 回収　賞味期限の表示欠落　2024/7/30**

**★高根文男「うまぶどう（酢）」 - 返金／回収　名称、賞味期限、製造者情報等の表示欠落　2024/7/29**

**★林隆三商店「おきゅうと（3枚入り）」 - 回収　消費期限の誤表示（誤：24.8.31、正：24.7.31）　2024/7/29**

**★林氏国際「スナップエンドウ」 - 回収　残留農薬検出（プロピコナゾール、ジニコナゾール）　2024/7/29**

**★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）　2024/7/26**

**★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**

**★生活協同組合コープさっぽろ（野幌店、えべつ店）「ご近所とまと」 - 返金／回収　残留農薬「トルフェンピラド」を0.22ppm検出　2024/7/26**

**★日清製粉ウェルナ「マ・マー大盛りスパゲティ　和風たらこ」（長野県内デリシア26店舗で販売） - 交換／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　2024/7/26**

**★イシメン「焼きそば」 - 返金／回収　商品の期限内での腐敗のような異臭をするものやべたつきがあるものなど、正常な商品と判断できない商品が店頭で確認されたため　2024/7/26**

**★有楽製菓「ブラックサンダーカップアイス」 - 返金／回収　大腸菌群陽性　2024/7/26**

**★壮関「こどもと食べるほしいも」 - 返金／回収　一部商品において賞味期限印字の際にピンホールが生じ、カビが発生したため　2024/7/26**

**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３人発症　函館の飲食店で食事　有料記事　2024年7月30日 22:04　北海道新聞**

**北海道函館市**

**調査中**

<https://www.hokkaido-np.co.jp/article/1044724/>

**■鶏のレバーやたたきで食中毒「カンピロバクター」１０人が症状・１人入院　北海道北見市の居酒屋　8/1(木) 17:29配信　STVニュース北海道　北海道北見市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2fe22af91cbf535d972a12ca7f5886a86e8faf59>

**食中毒の発生について（令和6年8月1日公表）****北海道北見市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/sho/tyu/196661.html>

　1.探知

令和６年７月23日（火）17時頃、北見市内の飲食店で会食した複数名が胃腸炎症状を呈し、医療機関を受診した旨、利用者から北見保健所に連絡があった。

　2.概要

令和６年７月18日（木）及び20日（土）に北見市内の飲食店を利用した３団体12名のうち10名が、19日（金）23時頃から腹痛、下痢等の症状を呈し、うち６名が医療機関を受診した。

北見保健所等の調査の結果、有症者の共通食は当該飲食店において調理･提供された食事に限られること、有症者便からカンピロバクター属菌が検出されたことなどから、北見保健所は本日、当該飲食店を原因施設とする食中毒と断定した。

3.発生日時（初発）　令和６年７月19日（金)23時頃

4.有症者数　10名（通院5名、入院1名） ※有症者は、現在、ほぼ回復している。

5.症状　倦怠感、腹痛、下痢、頭痛等

6.病因物質　カンピロバクター属菌

7.原因施設

（1）施設名：然ること乍ら（さることながら）

（2）所在地：北見市

（4）業　種：飲食店営業

8.原因食品　当該施設が７月18日（木）及び20日（土）に調理･提供した食事

※提供メニュー

鍋もの、刺身（ホタテ、サーモン）、白レバーのたたき（鶏）、焼鳥、アヒージョ、天ぷら、カレー、ポテトサラダ、枝豆等

　9.対応

北見保健所は、食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令附則第２条の規定により、なお従前の例により当該営業を行うことができるとされた場合における、食品衛生法等の一部を改正する法律第２条の規定による改正前の食品衛生法第55条第１項に基づき、営業者に対し、令和６年８月１日（木）から８月２日（金）までの２日間、営業停止を命ずるとともに、施設内の清掃消毒の徹底、従業員の衛生教育、衛生管理計画の作成などを指示した。

**■飲食店でカンピロバクターによる食中毒　レバーの過熱不足が原因か（山形・村山市）**

**7/30(火) 9:54配信　テレビユー山形****山形県村山市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7d8f8ce73164450ef7de3dea703a25d30574704f>

**カンピロバクターによる食中毒の発生について　2024/7/29　防災くらし安心部**

**食品安全衛生課　山形県村山市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.yamagata.jp/documents/41615/20240729_campy.pdf>

令和６年７月 25 日（木）、飲食店を７月 20 日（土）に利用したグループのうち３名が食中毒様の症状を呈している旨の連絡が、医療機関から村山保健所にあり、調査の結果、４名についてカンピロバクターによる食中毒と断定しましたのでお知らせします。

なお、現在、患者はすでに回復しています。

１ 原因施設

　　名 称　炭火串焼工房 きゅうべえ

所在地　村山市

２ 調査結果

　　　摂食日時　令和６年７月 20 日（土）午後６時 30 分頃

摂食者数　１グループ６名

発生日時　令和６年７月 22 日（月） 午後７時頃

患 者 数　１グループ４名

性 別　男性

患者年齢　30 代～50 代

患者住所　村山市、東根市、天童市

受診者数　３名

入院患者　０名

症 状　水様性下痢、発熱、倦怠感、腹痛、頭痛、関節痛等

検 査　摂食者６名のうち、検便を実施した４名中２名から、カンピロバクター検出

原因食品　原因施設が令和６年７月 20 日に提供した食事

提供メニュー：蒸し鶏ときゅうりの和え物、やきとり（正肉、ねぎま、砂　肝、ぼんじり、皮、つくね、レバー）等

病因物質　カンピロバクター（細菌）

３ 措置

村山保健所では、患者らに共通する食事が当該施設の提供食品に限られていること、患者便からカンピロバクター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、７月 29 日から 31 日まで３日間の営業停止を命じるとともに、原因究明や衛生指導を実施しています。



**■【茅ヶ崎市】茅ヶ崎市でカンピロバクターによる食中毒が発生**

**2024.07.31　湘南人****神奈川県茅ケ崎市**

**カンピロバクター**

<https://shonanjin.com/news/chigasaki-food-poisoning-announcement-20230730/>

**食中毒の発生について　2024/7/29　保健所衛生課　神奈川県茅ケ崎市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.chigasaki.kanagawa.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/059/230/0730.pdf>

令和６年７月１９日（金）、茅ヶ崎市内の医療機関から「当院を受診した患者が７月１４日（日）１９時頃、友人４名と飲食店で食事をしたところ、７月１７日（水）１０時から下痢、発熱、腹痛、吐き気等の症状を呈している。また、友人４名のうち３名も同様の症状を呈しており、食中毒の疑いがある。」旨の連絡がありました。

当所で調査を行ったところ、患者の共通の食事が当該施設で提供された食事だけであること、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、潜伏期間がカンピロバクターによる食中毒症状と一致すること、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、本日、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と決定しました。

１ 摂食者数　５人（男性：０人 女性：５人） （調査中）

２ 患 者 数　４人（男性：０人 女性：４人） （調査中）

※全員快方に向かっていると聞いております。

３ 入院者数　０人

４ 主な症状　下痢、発熱等

５ 原因施設

名 称　もつ焼ヨゾラ

業 種　飲食店営業（飲食店）

　　　所在地　茅ヶ崎市

６ 原因食品　当該施設で提供された食事 （調査中）

　【７月１４日に提供された主なメニュー】

焼鳥（レバー、ねぎま、とり皮、ハラミ、砂肝）、豚ホルモン、トマトベーコン巻き、きゅうりの和え物等

７ 病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

８ 措 置　当該施設に対して、７月２６日（金）から営業禁止

　　　　　７月３０日（火）営業禁止解除

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2024/7/31　品川区**

**ウエルシュ菌**

<https://www.city.shinagawa.tokyo.jp/PC/kenkou/kenkou-eisei/kenkou-eisei-syokuhin/hpg000025581.html>

　公表年月日　令和6年7月31日

被処分者業種等 飲食店営業

施設の名称および施設の所在地

ＧＲＯＶＥ　ＳＵＮＮＹ　ＳＩＤＥ

東京都品川区

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、法第60条第1項の規定を適用

不利益処分を行った理由 食中毒患者の発生

不利益処分等の内容　令和6年7月31日から令和6年8月2日の3日間の営業停止

備考

原因食品：当該施設が令和6年7月11日に調理、提供した弁当

病因物質：ウェルシュ菌

営業者は令和6年7月27日から7月30日までの4日間営業を自粛した。

**■クリニックの病院食で食中毒 入院患者5人が下痢など発症**

**7/31(水) 15:49配信　あいテレビ****愛媛県松山市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c1716dc3a9123b351cf1a6ef3694368245026423>

**食中毒が発生しました　2024/7/31　愛媛県松山市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/hodo/202408/syokutyuudoku5.html>

<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/hodo/202408/syokutyuudoku5.files/20240731menu.pdf>

　発表内容

概要

令和6年7月23日（火曜日）9時頃、市内の医療機関から「本日朝に入院患者4名が水様性下痢の症状を呈している。委託給食による食中毒の可能性も考えられる」と情報提供があり、市保健所が調査を開始しました。他に1名の患者を確認し、合わせて5名に同様の症状があるのが分かりました。

　　医師から届出があったこと、発症者に共通する行動と食事が委託給食施設の食事のみであること、発症者の便からウエルシュ菌が検出されたこと、また症状や潜伏時間と喫食状況などを疫学的に調査した結果、委託給食施設が7月22日（月曜日）朝または昼に提供した食事が原因の食中毒と断定しました。

　　このため、食品衛生法に基づき、同施設を7月31日（水曜日）から8月1日（木曜日）までの2日間の営業停止処分とし、食品の衛生的な取り扱いの徹底を文書で指導しました。

　　発症者はおおむね回復しています。

発生状況

喫食日時：令和6年7月22日（月曜日）朝または昼

調査対象者数：18名

発生日時：令和6年7月22日（月曜日）22時 ～23日（火曜日）17時

発症者数：5名（男性3名：50代～70代、女性2名：70代）

受診者数：5名（男性3名：50代～70代、女性2名：70代）

主な症状：下痢、腹痛など

原因施設【委託給食施設】

業　種：飲食店営業

屋　号：越智クリニック シンセイフード事業部

所在地：松山市

原因食品　令和6年7月22日（月曜日）朝または昼に提供された食事

行政処分

食品衛生法に基づき、同施設を令和6年7月31日（水曜日）から8月1日（木曜日）まで2日間の営業停止処分

病因物質　ウエルシュ菌

＜メニュー＞

7月22日 朝食

ミルクデニッシュ　コンソメスープ　スクランブルエッグ　フルーツ缶　牛乳

7月23日 昼食

ご飯　鶏肉のマスタードソースかけ　小松菜とエビのソテー　広東風野菜甘酢漬け

**■うなぎで集団食中毒　147人が健康被害、1人死亡　京急百貨店の「日本橋 伊勢定」**

**7/29(月) 20:30配信　ねとらぼ　神奈川県横浜市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a9b7417282bd326bb095e29e0d62c0b63a80df2d>

**■お詫びとお知らせ　2024/7/26　株式会社 伊勢定**

<https://isesada.co.jp/content/20240726_info-01.pdf>

**食中毒の発生について　2024/7/29　横浜市保健所健康安全課**

**江南福祉保健センター生活衛生課　神奈川県横浜市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kenko-iryo-fukushi/kenko-iryo/shoku/yokohamaWEB/ihanchudoku/syokuchudoku.files/0142_20240729.pdf>

横浜市内の飲食店で食中毒が発生し、横浜市保健所は令和６年７月 29 日（月）16 時 31 分に、飲食店の営業者に対し、営業禁止処分を行いましたのでお知らせします。

現在、原因については調査中です。なお、施設の一部は 7 月 25 日（木）10 時 30 分から営業を自粛しています。

１ 経過

令和６年７月 25 日（木）７時 50 分、横浜市港南福祉保健センターに「７月 24 日（水）に弁当を喫食した２人が同日 24 時におう吐、下痢を発症したため、医療機関に救急受診した。」旨の連絡があり、直ちに調査を開始しました。

弁当や総菜を食べた複数のグループで同時期に同様の症状がある方が確認され、また、これらの方に共通する行動が当該食品の喫食しかなかったこと、発症者の便から黄色ブドウ球菌が検出されたことから、本日、当該施設で調理し販売された食品を原因とする食中毒と判断しました。

２ 原因施設

　　施設名称

①京急百貨店 催事場

②日本橋鰻伊勢定（上大岡京急店）

施設所在地　横浜市

業態　飲食店営業

営業者

1. 株式会社京急百貨店
2. 株式会社伊勢定

　３ 発症状況 （７月 29 日（月）現在）

　　喫食関係

　　　販売日　７月 24 日（水）～25 日（木）

販売数等　1567 食

【内訳】

弁当（ウナギ弁当）：832 食

総菜（ウナギかば焼き）：735 食

　　発症者関係

　　　初発日時　７月 24 日（水）16 時 30 分

発症者数　130 人（10 歳未満～90 歳代）　内訳 男性 64 人 女性 66 人

症状は多くは軽症ですが経過観察等のため、現在２人の方が入院されています。

なお、１人（90 歳代女性）は喫食後に亡くなられていますが、死亡原因との因果関係は不明です。

主な症状　下痢、おう吐

　４ 調査の状況

（１）発症者 130 人は、７月 24 日（水）16 時頃から７月 25 日（木）18 時頃にかけて下痢、おう吐等の症状がありました。

（２）発症者の検便の結果、発症者５人から黄色ブドウ球菌が検出されました。

（３）発症者の症状が、黄色ブドウ球菌の特徴と一致しました。

（４）発症者の共通食は当該施設で調理し販売された食品に限られ、他に黄色ブドウ球菌による感染の要因はありませんでした。

５ 原因と措置

原因食品　７月 24 日（水）～25 日（木）に当該施設で調理・販売された食品（調査中）

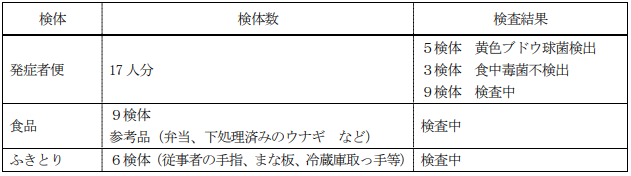
病因物質　黄色ブドウ球菌

措置　７月 29 日（月）16 時 31 分に営業禁止処分を行いました。

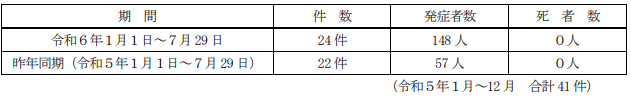
【７月 24 日（水）～25 日（木）の販売内容】

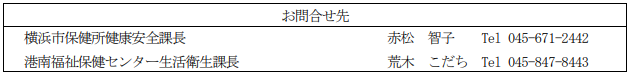
内容　弁当（米飯、ウナギかば焼き、漬物）、ウナギかば焼き

　６ 検査状況 （７月 29 日（月）12 時現在）



横浜市内の食中毒発生状況（今回発表分を含まず。）





**★ウイルスによる食中毒★**

**■**

**★寄生虫による食中毒★**

**■宮城・名取市のスーパーの刺身で男性１人が食中毒　アニサキスが原因**

**8/1(木) 16:17配信　khb東日本放送　宮城県名取市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b9a890f0cb3206534c25e4f37330bd7275c4cd76>

**「胃からアニサキス」スーパーのマグロの刺身を食べた40代男性が吐き気や腹痛の症状　アニサキス食中毒　宮城・名取市　8/1(木) 13:16配信　tbc東北放送****宮城県名取市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/67b283b84c0abd95ba04ed2b2bd4ff57b6d1e3ee>

**食中毒の発生について　2024/8/1　食と暮らしの安全推進課　食品安全班　宮城県名取市**

**アニサキス**

<https://www.pref.miyagi.jp/documents/53542/20240730press.pdf>

　［事件の概要］

令和６年７月３０日（火）午後２時頃、名取市内の「ゆりあげ食彩館」から塩釜保健所岩沼支所に対し、「店舗で刺身を購入した客の胃から、アニサキスが摘出された。」旨の通報があった。

同支所が調査したところ、当該患者は、当該店舗で購入した刺身を７月２９日（月）午後７時頃に喫食し、翌日３０日（火）午前２時頃から吐き気、腹痛を呈していたことが判明した。

同支所は、医療機関で患者からアニサキスが摘出され、診察した医師から食中毒患者届出票が提出されたこと、患者の症状及び潜伏期間が胃アニサキス症のそれと矛盾しないこと、原因と考えられる食品が当該店舗で加工し販売した刺身のみであることから、この刺身を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者は快方に向かっている。

患者関係

　発 症 日 時　７月３０日（火）午前２時頃

主 な 症 状　吐き気、腹痛

患 者 数　１名（４０代、男性）

受 診 者 数　１名

入 院 者 数　０名

診療医療機関　名取市内の医療機関

原因食品　刺身（マグロ）

病因物質　アニサキス

原因施設

所在地 ：宮城県名取市

屋 号 ：ゆりあげ食彩館

業 種 ：魚介類販売業

措 置

８月１日（木）営業の一部停止１日間

（生食用鮮魚介類（冷凍品を除く）の取扱い）

　（参考）宮城県における食中毒の発生状況[本件含まず。（ ）内は、仙台市分を再掲]

**■食品衛生法違反者の公表について　2024/7/31　葛飾区**

**アニサキス**

<https://www.city.katsushika.lg.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/017/944/anisasikukameari.pdf>

　公表年月日　令和６年７月 31 日

業種　飲食店営業

施設の名称　大衆酒場 晩杯屋 亀有北口店

施設所在地　東京都葛飾区

主な適用条項　法第６条第３号に違反している。当該施設の許可年月日は、法改正前の令和２年２月５日であるため、改正前の法第 55条第１項を適用して営業停止とする。

行政処分を行った理由 　食中毒

行政処分の内容　令和６年７月 31 日 １日間の営業停止

ただし、鮮魚介類（－20℃で 24 時間以上冷凍したものを除く。）の生食用での調理提供の停止に限定した一部停止とする。

備考

原因食品　令和６年７月 19 日に当該施設で調理、提供したヒラマサの刺身

病因物質　アニサキス

患者数　１名

**■スーパーで購入したヒラメ刺し身で食中毒…男性が腹痛訴え、アニサキス確認　福井県坂井市**

**2024年7月29日 午前6時00分　福井新聞****福井県坂井市**

**アニサキス**

<https://www.fukuishimbun.co.jp/articles/-/2094662>

**アニサキスを原因とする食中毒が発生しました　2024/7/28　福井県坂井市**

**アニサキス**

<https://www2.pref.fukui.lg.jp/press/atfiles/pa73172213768488.pdf>

本日、坂井健康福祉センターは、坂井市内にある下記の施設を食中毒の原因施設と断定し、この施設に対し営業停止を命じました。

食中毒事件の概要については、以下のとおりです。

１ 探知

令和６年７月２７日（土）午後０時５３分頃、坂井市内の医療機関から坂井健康福祉センターに、「アニサキス症食中毒の患者届出を提出した」旨の連絡がありました。

２ 調査結果

以下のことから、坂井健康福祉センターは本件を当該施設が販売した生食用鮮魚介類を原因とする食中毒と断定しました。

〇患者が７月２４日（水）の午後６時３０分頃に当該施設で生食用鮮魚介類を購入していました。

○医療機関において患者からアニサキス虫体が摘出されました。

○患者の症状および潜伏期間が胃アニサキス症と類似していました。

○患者が発症前数日以内に喫食した生食用鮮魚介類は、当該施設が販売した刺身のみでした。

○当該施設ではアニサキスが寄生する可能性のある魚介類について、加熱や十分な冷凍等の措置を講ずることなく販売していました。

○患者を診察した医師から食中毒患者等届出票の提出がありました。

患 者

　発 症 日 時　令和６年７月２５日（木）午前２時頃

症 状　腹痛

患 者 数　男性 １名（４０歳代）

原 因 食 品　７月２４日（水）に原因施設が販売したひらめの刺身

原 因 物 質　アニサキス（寄生虫）

検 査 状 況　医療機関で患者からアニサキス虫体が摘出された。

原 因 施 設所 在 地 坂井市

屋 号　ビッグベリーマーケット春江

営業の種類　魚介類販売業

行政処分等

坂井健康福祉センターは、食品衛生法に基づき、原因施設の営業について、７月２８日の１日間、停止処分とした。また、原因施設に対し、管理運営基準の適合の確認、従事者の衛生教育を実施する。

３ 本県における食中毒発生状況（令和６年７月２８日現在 今回の事件を含む）

**★自然毒による食中毒★**

**■【フグによる食中毒】50代男性が釣った「フグ」を調理し食べ息が苦しくなり救急搬送　現在は回復【岡山】　7/29(月) 16:41配信　RSK山陽放送****岡山県岡山市**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0491322ac85d26f8027250d0a422bd9842290d5f>

**岡山県の食中毒発生状況　令和６年　2024/7/28　岡山県岡山市**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://www.pref.okayama.jp/page/696964.html>

　発生年月日　2024/7/28

　発生場所　岡山市

　患者数　1名

　原因食品　ふぐ（種類不明）

　病因物質　調査中

　原因施設　家庭

**■毒キノコで20代男性死亡、長野　道路脇で採って調理**

**7/26(金) 22:36配信　共同通信　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/d2e4e0562c7376ad09a03ad1473e05dd135d7eb7>

**【速報】仕事帰りに道路脇のキノコを採って食べた20代男性が死亡　毒性強い「ドクツルタケ」と「コテングタケモドキ」と見られる食中毒　令和に入って全国で3例目**

**7/26(金) 18:08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/50a43839f14f22f53b6d794fc89092a6f6591cf2>

**【速報】有毒キノコを食べ20代男性が死亡　全国で死亡事例は令和に入り“3例目”　自生していた「ドクツルタケ」と「コテングタケモドキ」と見られるキノコを誤って食べる**

**7/26(金) 18:07配信　NBS長野放送****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/16b8f9fd35bc54391e126962bd2fa3d0ddeae89b>

**★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患者の発生について　2024/7/22　岡山県岡山市感染症　腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）**

<https://www.city.okayama.jp/shisei/cmsfiles/contents/0000062/62816/20240722_O157.pdf>

　１ 発 生 日　発生 令和６年７月１２日（金） 速報 令和６年７月２２日（月）

２ 患 者 数　１名 （男、６０代）

３ 概 要

(1)経 過

７月１２日（金） 患者（岡山市）は、軟便の症状を呈した。

７月１３日（土） 患者は血便の症状を呈した。

７月１６日（火） 患者は症状が改善しないため、岡山市内医療機関（診療所）を受診し、岡山市内医療機関（病院）へ入院。

７月２２日（火） 検査の結果、腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７）によるベロ毒素産生が確認されたため、岡山市保健所に届出。

(2)その他

・患者は退院し、症状は消失している。

　　　・感染源は不明。

　　　・現在のところ散発事例と考えている。

４ 参 考（患者発生状況）



**★ウイルスによる感染症★**

**■感染性胃腸炎（ノロウイルス）患者等の発生について　2024/7/31　市立函館保健所長**

**北海道函館市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.city.hakodate.hokkaido.jp/docs/2024070200038/file_contents/0731-01.pdf>

令和６年７月２５日（木），函館市内の保育所において感染性胃腸炎患者およびその疑いのある者の発生を確認しましたので，その経過についてお知らせいたします。

記

１ 発生の探知

令和６年７月２５日（木），函館市内の保育所から，嘔吐，下痢の症状を呈している園児および職員が複数名発生している旨，市立函館保健所に通報があった。

２ 発生の概要

函館市内の保育所で，７月１６日（火）頃から７月３１日（水）にかけて園児および職員２１名が，嘔吐，下痢等の症状を呈し，そのうち１０名からノロウイルスが検出された。

３ 現在の症状　７月３１日（水）現在，有症者は全員，回復もしくは快方に向かっている。

４ 経 過

７月１６日（火）頃 当該保育所の園児で，嘔吐，下痢等の症状を呈する有症者が発生した。

７月２５日（木） その後，嘔吐，下痢等の有症者が複数名発生したため，当該保育所は市立函館保健所に通報した。

７月３０日（火） 函館市衛生試験所において，有症者の便検査を実施した結果，１０名からノロウイルスが検出された。

５ 感染経路　調査中

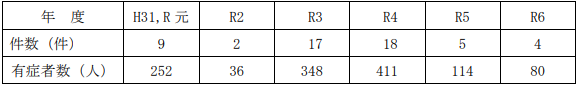
６ 対 応

市立函館保健所では，当該保育所に対し，園児・職員の健康状況の把握，手洗いの励行，保育所内の消毒等清潔の保持および注意喚起等，感染防止対策について指導を行った。

当該保育所においては，所内の消毒等の措置を行っている。

【ノロウイルス等が原因と考えられる市内の集団感染性胃腸炎の発生状況】

令和６年７月３１日（水）現在



**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品・回収等★**

**■学童保育の昼食でアレルギーの表示漏れ　卵アレルギーの児童が嘔吐**

**7/30(火) 17:45配信　朝日新聞デジタル**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c0c0ac588053ded44acbbb6ed273871f5b69c419>

**横浜・港南区の学童保育、昼食提供でアレルギー対応ミス　卵含むおかずで発症**

**7/30(火) 13:20配信　カナロコ by 神奈川新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/386fee4c1a42934331b4460d94d4bc70bb942b5a>

**■19都府県に出荷された「シシトウ」から残留基準値超えの農薬成分検出　健康被害のおそれないものの約55キロの回収進める　JA高知県　テレビ高知　7/26(金) 14:32配信**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/73ed2a584f9453c4c0e887368ea3c0faf2e0b86a>

**★その他関連ニュース★**

**■手足口病感染者、東京は2週連続で減少 - 「警報レベル」超えは29地区**

**8/1(木) 18:35配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9cebf6fc62a71ade4a427fbdf29177aa06296d5f>

**■手足口病の感染者数、17週ぶりに減少 - 「警報レベル」超えは41都道府県**

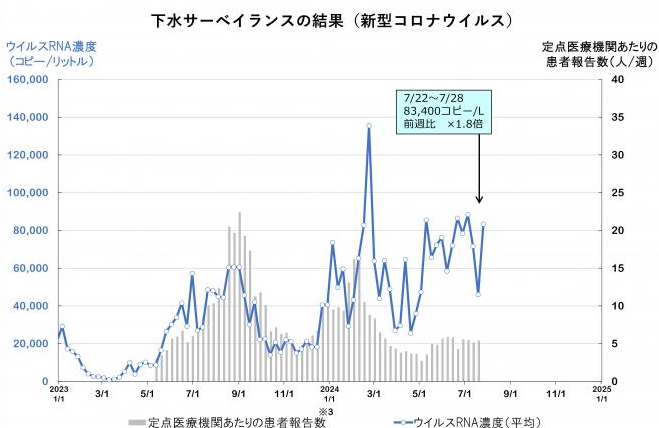
**7/31(水) 19:20配信****医療介護ＣＢニュース**

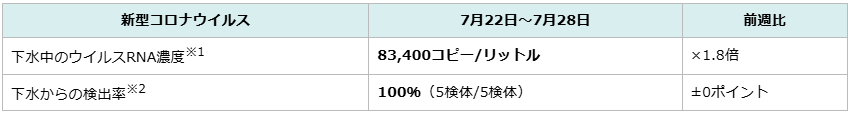
<https://news.yahoo.co.jp/articles/abcb13848865d0bdad87eaf6706291b36bf12517>

**■下水サーベイランス　2024/7/30　北海道札幌市**

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

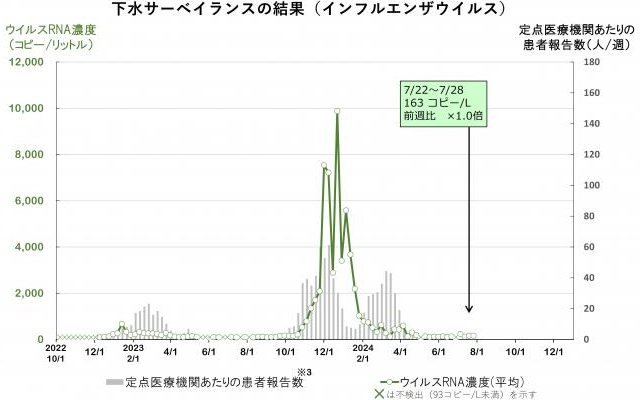
　新型コロナウイルス

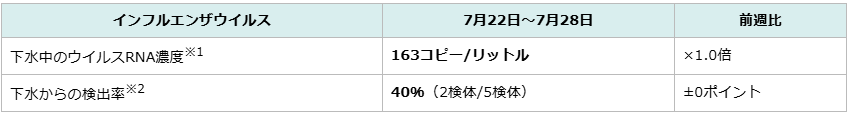




　　　ウイルス濃度は前週から増加しており、引き続き注意が必要です。

　インフルエンザウイルス





　　　下水中のウイルス濃度はほぼ横ばいで推移しています。

※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。

**■激しい腹痛や血便も　強い毒素出す大腸菌感染症　愛媛８人患者確認　今年２１人　去年１年間上回る【愛媛】　7/30(火) 18:02配信　テレビ愛媛**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2e3f4ecb3612e41043864acd484d69c0d7aa32da>

**■パレスチナ自治区ガザでポリオが流行　現地保健当局が発表　WHOはワクチン100万回分以上を数週間以内に送る意向　7/30(火) 14:56配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1ee84b9918a385a7469625101cbd92c3101944b4>

**■新型コロナ患者6万7千人、11週連続増加 - 10歳未満が最多**

**7/26(金) 16:00配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/20ef4d95bcada75415658f9b05e7017cb636a87c>

**■新型コロナ患者数　前週比1.22倍で11週連続増　1医療機関あたり「13.62」人**

**7/26(金) 14:30配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2d6bd3e65cde8603b1c10aa6c81fd816a84f5fb8>

**■オロプーシェウイルスで世界初の死者 ブラジルの女性2人**

**7/26(金) 12:31配信　ＡＦＰ＝時事**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f1019b73deee5b031aa880dafa6863fe28392f4b>

**2016年06月06日更新　オロプーシェウイルスの発生について　－ペルー　2016/6/6**

**厚生労働省検疫所 FORTH**

<https://www.forth.go.jp/topics/2016/06061326.html>

2016年6月3日付けでWHOより発表された情報によりますと、ペルーの保健省は5月2日にオロプーシェウイルス熱の患者57人を報告しました。患者の大半はクスコの北部に位置する街からです。そこは、アマゾンの熱帯雨林帯に位置しています。

**詳細な流行の発生状況**

ほとんどの患者（79%）は1月に確認されました。2月と3月に確認された患者は7%と14%でした。これまでに、死亡者はなく、全員が対症的な治療によって回復しました。

2016年2月にペルー保健省とPAHO/WHO（汎米保健機構）との合同で行われたMadre de Dios（マードレ・デ・ディオス県）の野外調査で、デング熱2型とオロプーシェウイルスが重複して流行していることが示されました。マードレ・デ・ディオス県では、2月の調査の時点で、既に1994年にオロプーシェウイルスの流行を経験していました。前回の流行はかなりの規模で、120人の患者が確認されました。

**公衆衛生における取り組み**

ペルー保健省は、次のような公衆衛生対策を実施しています

・患者への治療の提供

・疫学調査と昆虫調査の実施

・媒介昆虫の制御の強化

**WHOのリスク評価**

オロプーシェウイルスへの感染者は、ペルーでは、既に過去にも報告されています。しかし、クスコ県でオロプーシェウイルス熱の患者が記録されたのは、初めてのことです。有力な媒介昆虫は糠蚊の1種Culicoides paraensis midgeであり、この地域で特異的に病気が出現したことを説明するためには、この糠蚊が、クスコ県に生息していることを確認することは重要です。現在、クスコ県とペルー国内その他の地域でさらなる患者が発見される可能性は排除できません。アメリカ大陸では有力な媒介昆虫が広い地域に分布していることを考えると、他国で患者が発見されることのリスクは重要です。WHOは、入手できる最新の情報に基づいて、疫学的な発生状況を監視し、リスクの評価を行っています。

**WHOからのアドバイス**

臨床症状を考えれば、臨床上、オロプーシェ熱は他に知られているアルボウイルス疾患（例、チクングニア熱、デング熱、黄熱病、ジカウイルス）との鑑別診断に入れられるべきです。

人の居住地の近くに媒介昆虫である糠蚊の繁殖地が存在することは、オロプーシェウイルス感染症に対する大きなリスク要因です。感染の予防と制御は、大元を絶つこと（繁殖場所の除去や清掃）で糠蚊の生息数を減らし、糠蚊と人との接触を減らすことと連動します。糠蚊の繁殖の助けとなるたくさんの自然および人工の貯水池の減らし、リスクのある地域での糠蚊の成虫生息数の減らすとともに、防虫網、窓や戸を閉じることの徹底、長袖の衣服、虫除け剤などによって、このことが達成可能となります。

**背景**

オロプーシェ熱は、オロプーシェウイルスによって引き起こされます。人には、糠蚊の1種Culicoides paraensis midgeによって伝播します。人から人へのウイルスの直接伝播は記録されていません。

オロプーシェ熱は、潜伏期間が4－8日（3-12日の範囲）で、デング熱と同じような症状を発現します。症状は、突然に発症する高熱、頭痛、筋肉痛、関節痛、および嘔吐です。一部の患者では、臨床症状として無菌性髄膜炎を起こすことがあります。

アメリカ大陸では、オロプーシェウイルス熱の流行が、ブラジル、エクアドル、パナマ、ペルー、トリニダード・トバゴ共和国の農村部や都市部の地域から報告されています。

出典

WHO.Disease outbreak news, Emergencies preparedness, response. 3 June 2016

<http://www.who.int/csr/don/03-june-2016-oropouche-peru/en/>

**オロプーシェ熱とは　2024年7月12日現在　国立感染症研究所**

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/kansennohanashi/12746-oropouche-intro.html>

中南米で蔓延している熱性疾患で、オロプーシェウイルス（Oropouche virus）に感染することにより発症する。オロプーシェウイルスは節足動物媒介性ウイルスであり、主な媒介昆虫はヌカカ（*Culicoides paraensis*）である。

**疫　学**

オロプーシェウイルスは、1955年にトリニダード・トバゴの発熱患者から分離・同定された。以降、中南米全域でこれまでに50万人以上がオロプーシェウイルスに感染したと推定されている。これまでにブラジル、エクアドル、パナマ、ペルー、トリニダード・トバゴ、コロンビア、アルゼンチン、ボリビア、ベネズエラ、フランス領ギアナにおいて農村部や森林地帯を中心に患者が報告されており、ブラジルでは特にアマゾン熱帯雨林を中心に複数の州で集団発生と散発感染が報告された。1955年のトリニダード・トバゴでの発生以降、西インド諸島でウイルスが検出されたのは2014年のハイチが初めてである。2024年にはキューバでも発生し、イタリアでもキューバからの輸入症例が報告された。これはヨーロッパで初めてのオロプーシェウイルスによる輸入症例であった。

**病原体**

オロプーシェウイルスは、ブニヤウイルス目ペリブニヤウイルス科オルソブニヤウイルス属シンブ血清型群に分類される。オロプーシェウイルスのゲノムは、L、M、Sの3つの一本鎖（−）RNAセグメントからなる。Sセグメント（0.95kb）は核蛋白質（N）と非構造蛋白質（NSs）をコードし、Mセグメント（4.36kb）はウイルスの細胞への侵入を担い、さらにウイルス粒子構造を決定する2つの糖蛋白質（Gn、Gc）と非構造蛋白質（NSm）からなるポリ蛋白質をコードする。またLセグメント（6.85kb）はRNA依存性RNAポリメラーゼ（RdRP）をコードする。オロプーシェウイルスゲノムは三分節化されているため、2つのウイルスが1つの細胞に同時感染したときにウイルスゲノムの再集合が起こることが観察されている。この現象によりオロプーシェウイルスの病原性の変化やベクターに対する親和性の変化等が起こる可能性がある。さらにこれまでにオロプーシェウイルスに近縁のイキトスウイルス、マドレ・デ・ディオスウイルスおよびペルドイスウイルスが知られているが、これらのウイルスは、オロプーシェウイルスと共通のSおよびLセグメントと未知のウイルスのMセグメントをそれぞれ含有しているため、オロプーシェウイルスと未知のウイルスによる再集合体であると考えられている。

**感染環**

オロプーシェウイルスの感染経路として森林と都市の両方でそれぞれ感染環が成立することが知られており、都市型サイクルでは主にヌカカ（*C. paraensis*）とヒト間で感染環が維持されている。またネッタイイエカ（*Culex quinquefasciatus*）からもオロプーシェウイルスが分離されている。森林型サイクルについては不明な点が多く明らかとなっていないが、ナマケモノ亜目、マーモセット等の霊長目、齧歯目の哺乳類や鳥類からオロプーシェウイルスが検出されており、これら脊椎動物と森林地帯に生息するヤブカ属や*Coquillettidia* 属等の蚊の間で感染環が維持されている可能性が考えられている。

**臨床症状**

オロプーシェ熱の一般的な症状は、発熱、頭痛、倦怠感、関節痛、筋肉痛等をともなう急性熱性疾患であり、その臨床症状は多くの場合2～7日間で改善する。潜伏期間はこれまでの報告から、4～8日程度（3〜12日の範囲）とされている。まれに髄膜炎や脳炎を発症するが、公式に確認された死亡例は報告されていない。6割の患者が寛解後2～10日（まれに1カ月）以内に再度同様の症状を示すが、そのメカニズムは不明である。ほとんどの患者は後遺症を残すことなく回復するが、一部の患者では持続的な筋力低下が2〜4週間続くことが報告されている。

**病原診断**

オロプーシェウイルスはヒトに急性熱性疾患を引き起こし、発熱、悪寒、頭痛、筋肉痛、関節痛などの特異的でない症状を呈すため、中南米ではデング熱の重要な鑑別疾患である。その他にもジカウイルス感染症、チクングニア熱、マヤロ熱、ベネズエラウマ脳炎、レプトスピラ症、マラリア、リケッチア感染症やコクシエラ感染症等を診断する際の鑑別疾患としても重要である。よってオロプーシェ熱に対しては実験室診断が求められる。ウイルス学的検査では血清あるいは髄液からのウイルス分離、RT-PCRによるウイルスゲノムの検出が実施される。唾液、尿からもウイルスゲノムの検出が報告されている。血清学的検査では、血清あるいは髄液からのオロプーシェウイルス特異的IgMの検出あるいはペア血清による中和抗体価の上昇を確認することにより実験室診断を行う。

**治療・予防**

オロプーシェ熱に対するワクチンや特異的な抗ウイルス薬等はない。したがって、媒介昆虫対策が重要である。オロプーシェウイルスに感染するリスクを減らす主な手段は吸血昆虫に吸血されることを避けることである。そのためには吸血昆虫の防除が必要である。オロプーシェ熱の発生地域においては吸血昆虫との接触を防ぐため肌の露出をさけ、N,N-diethyl-3-methylbenzamide（DEET：ディート）あるいはイカリジン（ピカリジン）等を含む忌避剤を適切に使用することなどが重要である。

**感染症法における取り扱い**

感染症法における届出対象疾病ではない。

関連記事

今後, 注視すべき蚊媒介性ウイルス感染症

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/typhi-m/iasr-reference/2566-related-articles/related-articles-508/11202-508r03.html>

（国立感染症研究所　ウイルス第一部　第二室）