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

**食科協かわら版　No.458　（2024年度No.33）**　 　2024/8/23

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**

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

**先日の埼玉の雷の長時間露光映像**

|  |  |
| --- | --- |
| **目次** | **ページ** |
| 1. [**食科協関係**](#食科協関係) | **2-4** |
| 1. [**厚生労働省関係**](#厚生労働省関係) | **4-12** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **12-14** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **14-18** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **18-24** |
| **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** | **24-46** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

8月09日　 　 かわら版457号を発行・かわら版ニュース＆トピックス444号を発行

8月23日　 　 かわら版458号を発行・かわら版ニュース＆トピックス445号を発行

講演会の案内が来ています

**2024年度FSP会 講演会**

1. 開催形式

・東京会場のみの開催。

・講演会を対面開催、情報交換会は立食形式で実施。

・講演会終了後、申込登録した方に無料で動画配信（YouTube）。

2. 開催日時

2024年9月12日（木）

講演会　13:00～16:15

情報交換会　16:30～17:30

3. 会場

講演会：日比谷コンベンションホール

情報交換会：PRONTOライブラリーダイニング日比谷店

参加費3,000円　当日受付にて徴収

定員　100名

詳細な案内のpdfは　かわら版ニュース&トピックスと同送します

4. 講演会内容について

（1）方向性

コロナウイルス感染症の流行後、ノロウイルスをはじめとした食中毒の発生が増えているため、改めて食品衛生の大切さを伝える（原点回帰）。その上で、食品事故を起こしにくい職場づくりとは何か、労働災害対策やHACCP、従業員教育などを含めた取り組みについて考えていく。

（2）テーマ

『食品衛生と働きやすさの両立～食の安全、従業員、会社をまもる職場づくり　を考える～』

（3）構成

講演と、事業者(4社)によるパネルディスカッション。

講演の講師は、サラヤHPのサニテーションでコラム『小暮先生の現場の目』をご執筆いただいている　小暮 実先生※。

※ 小暮 実先生

東京都中央区保健所で食品衛生監視員として40年間勤務。現在は、食品衛生コンサルタントやアドバイザーとしてご活躍。

コラム『小暮先生の現場の目』▶　<https://pro.saraya.com/sanitation/column/kogure/>

【講演】食中毒の現状と食中毒を起こしにくい職場づくり

小暮 実先生（講演60分）

コロナウイルス感染症流行後の食中毒発生の動向について、なぜ食中毒が増えているのか、コロナ前と比べて何か異なることや特徴的なことはあるのか。コロナウイルス感染症流行中にHACCP制度化が本格施行になったが、行政の動向も踏まえHACCPの対応はどうなっているのか。これからの食品衛生の課題とは何か、改めて食品衛生の大切さについてお伝えいただく。

座長：北村 忠夫先生

(フードサニテーションパートナー会 理事

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会　運営委員長)

【パネルディスカッション】

食の安全、従業員、会社をまもる職場づくりを考える（計95分）

食の安全をまもるための職場環境づくりを考えるということで、労働災害対策、従業員教育、省力化対策などについて企業の取組事例をご紹介していただく。

はじめに各社10～15分間程度取り組みについてご紹介いただき、その後、ディスカッション。

モデレーター：砂川 晃一

(フードサニテーションパートナー会 事務局責任者

サラヤ株式会社 サニテーション事業本部感染予防・食品衛生サポート　部 統括部長)

パネリスト：

＜外食＞

くら寿司株式会社　執行役員　製造本部長兼務衛生管理本部長　加藤 稔様

・省力化（IoT冷機器温度の自動記録管理システム導入 [GRASP-HACCP]）

・従業員教育（従業員教育の動画配信サービス導入 [おしえて！さらちゃん]）

<食品製造>

日本エアポートデリカ株式会社 品質保証部 部長 辻󠄀 剛様

・従業員教育（従業員教育の動画配信サービス導入 [おしえて！さらちゃん]）

＜委託給食＞

株式会社メフォス　学校幼保事業推進部　部長　浅田 文俊様

・労働災害対策、節水対策（厨房向けファインバブルシステム導入[ミラブルプロダイナー]）

＜衛生関係＞

サラヤ株式会社　サラヤ総合研究所バイオケミカル研究所手指・環境衛生グループ　課長　加藤 信一

・省力化（人手不足）対策・労働災害対策における取り組み

4月に改正した労働安全衛生法について、サラヤとしての取り組み。脱アルカリ・中性洗剤（サラリア）の開発秘話、ミラブルプロダイナーと使用することでの相乗効果。ひまわり洗剤エコタブレットによる労働災害軽減など。

（4）時間配分

13:00～13:10　開会挨拶（会長）

13:10～14:20　【基調講演】小暮 実先生（計70分間）

　　　　　　　 　　　　座長より紹介、講演60分間、質疑応答

14:20～14:35　休憩15分間（パネルディスカッション用に舞台セッティング）

14:35～16:10 【パネルディスカッション】（計95分間）

　　　　　 （モデレーターより趣旨説明・パネリスト紹介〔5分程度〕

各社の取組発表〔10～15分間程度〕×4社

・くら寿司株式会社　執行役員 製造本部長兼務衛生管理本部長 加藤 稔様

・日本エアポートデリカ株式会社 品質保証部 部長 辻󠄀 剛様

・株式会社メフォス　学校幼保事業推進部　部長　浅田 文俊様

・サラヤ株式会社　サラヤ総合研究所バイオケミカル研究所手指・環境衛生G

課長　加藤 信一

ディスカッション・質疑応答〔30分間程度〕）

16:10～16:15　閉会挨拶・情報交換会案内

16:15～16:30　情報交換会会場へ移動

16:30～17:30　情報交換会（立食形式）〔60分間程度〕

**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１８回アレルギー疾患対策推進協議会 　資料　2024/8/21**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_42484.html>

**■***NEW***第27回シックハウス（室内空気汚染）問題に関する検討会　配付資料**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_42078.html>

**■***NEW***第112回コーデックス連絡協議会(開催案内)　2024/8/9**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_42173.html>

　　消費者庁、農林水産省及び厚生労働省は、令和６年９月５日（木）に、コーデックス委員会における活動状況の報告と検討議題に関する意見交換を行うため、「第112回コーデックス連絡協議会」を開催します。なお、今回は、ウェブ上での傍聴を受け付けます。

1 開催概要

(1) 消費者庁、厚生労働省及び農林水産省は、コーデックス委員会（※）の活動及び同委員会での我が国の活動状況を、消費者をはじめとする関係者に対して情報提供するとともに、検討議題に関する意見交換を行うため、コーデックス連絡協議会を開催しています。コーデックス連絡協議会の委員、活動内容等は、以下のURLページに掲載しています。

消費者庁

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

厚生労働省

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

農林水産省

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

(2) 今回は、令和６年９月に開催される第27回食品輸出入検査・認証制度部会（CCFICS）及び令和６年10月に開催される第44回栄養・特殊用途食品部会（CCNFSDU）の主な検討議題の説明を行い、令和６年４月に開催された第54回食品添加物部会（CCFA）及び令和６年５月に開催された第43回分析・サンプリング法部会（CCMAS）の報告を行い、意見交換を行うこととしています。

※コーデックス委員会（Codex Alimentarius Commission）は、1963年にFAO（国連食糧農業機関）とWHO（世界保健機関）が合同で設立した政府間組織です。消費者の健康を保護し、公正な食品貿易を保証するために、国際標準となる食品の規格（コーデックス規格）や基準・ガイドラインなどを定めています。

2 開催日時

　　日時：令和６年９月５日（木）14時00分～16時30分

　　開催形式：ハイブリッド

・委員はAP虎ノ門C+Dルーム（東京都港区西新橋1-6-15）またはウェブにて参加

・傍聴はウェブのみ

3 議題

（１）コーデックス委員会の活動状況

ア 今後の活動について

・第27回　食品輸出入検査・認証制度部会（CCFICS）

・第44回　栄養・特殊用途食品部会（CCNFSDU）

イ 最近コーデックス委員会で検討された議題について

・第54回　食品添加物部会（CCFA）

・第43回　分析・サンプリング法部会（CCMAS）

（２）その他

これまでの当会議の議事概要等は以下のURLページで御覧になれます。また、今回の会議資料は、令和６年９月３日（火）までに消費者庁のURLページに掲載するとともに、会議終了後に３省庁のURLページで公開することとしております。

消費者庁

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

厚生労働省

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

農林水産省

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

4 傍聴可能人数　無制限

5 傍聴申込要領

（１）申込方法　インターネットにてお申込ください。

＜インターネットによるお申込先＞　<https://forms.office.com/r/09Ku2FGYT3>

（２）申込締切等　令和６年８月29日（木）17時00分必着です。

傍聴はYouTubeによるライブ配信等です。

傍聴用URLについては、８月30日（金）以降に御連絡します。

（３）傍聴される皆様への留意事項

次の留意事項を遵守してください。これらを守られない場合は、今回及び今後の傍聴をお断りすることがあります。

・ウェブ会議を撮影、録画・録音をしないこと

・ウェブ会議用のURLを転送したりSNSで公開したりしないこと

・その他、事務局職員の指示に従ってください。

（４） その他

・傍聴等に係るインターネット通信料は、参加者の負担となります。

・パソコン、タブレット、スマートフォン等での参加が可能ですが、安定したネットワーク環境の利用を推奨します。

・ネットワークの回線状況や、Wi-Fi環境により動作に支障が出る場合がございますので、あらかじめ御了承ください。

・お申込みによって得られた個人情報は厳重に管理し、御本人への連絡を行う場合に限り利用させていただきます。

お問い合わせ先

厚生労働省　健康・生活衛生局　食品監視安全課　担当者：新井、村上、宮澤

代表：03-5253-1111（内線 2469）

消費者庁　消費者安全課　担当者：佐々木・高橋・佐野

代表：03-3507-8800（内線 5267）

農林水産省　消費・安全局　食品安全政策課　担当者：国際基準室　織戸、堀米、吉持

代表：03-3502-8111（内線 4471）ダイヤルイン：03-3502-8732

**■医薬品成分を含有する製品の発見について　2024/8/6**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_42071.html>

<https://www.mhlw.go.jp/content/11126000/001284233.pdf>

　　本日、東京都から、別添のとおり報道発表を行った旨の連絡がありましたので、お知らせいたします。

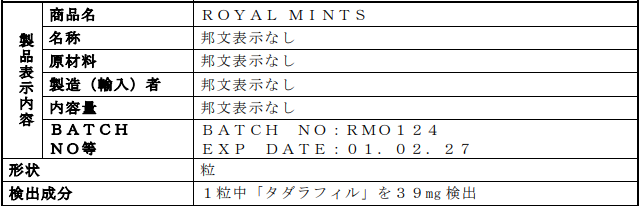
都では、いわゆる健康食品による健康被害発生の未然防止のため、都内で販売等される製品の調査及び成分検査を行っています。

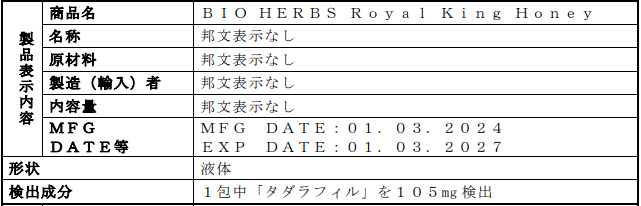
今般、成分検査を行ったところ、以下の４製品から医薬品成分が検出されました。いわゆる健康食品において医薬品成分を含むものは医薬品とみなされ、厚生労働大臣の承認を受けることなく製造販売されたものを販売・授与等することは、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」（以下、「医薬品医療機器等法」という。）で禁止されています。

なお、これまでに当該製品による健康被害発生の報告は受けていません。

【製品概要】（詳細は次頁のとおり）

【製品概要】







【都の対応】

１ 「ＩＮＦＩＮＩＴＥ ＢＥＡＵＴＹ」、「ＲＯＹＡＬ ＭＩＮＴＳ」については、製品を販売した都内店舗（武蔵野市、港区）に販売中止及び自主回収を指示しました。

２ 「ＢＩＯ ＨＥＲＢＳ Ｒｏｙａｌ Ｋｉｎｇ Ｈｏｎｅｙ」、「Ｂｌａｃｋ Ｈｏｒｓｅ」については、製品を販売した店舗を所管する兵庫県へ通報しました。

３ 東京都公式ホームページに製品名等を掲載し、摂取による危険性等を都民に周知します

４ 関係団体へ注意喚起のため情報提供しました。

【試験実施機関】東京都健康安全研究センター

【違反の事実】医薬品医療機器等法第５５条第２項（無承認医薬品の販売・授与等の禁止）

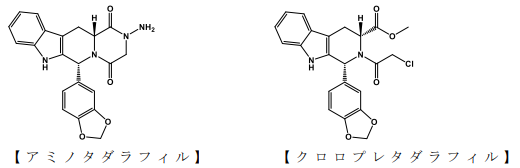
【現品写真】（現品は薬務課で保管しています。）

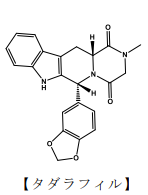
**原本でご確認ください**

参 考

アミノタダラフィルとクロロプレタダラフィルについては、国内外でこれらの成分を含有した医薬品は承認されていませんが、国内承認医薬品であるタダラフィルと類似の化学構造を有することから、医薬品と類似の作用を有することが考えられるため、健康被害が発生するおそれが否定できません。

インヨウカク（イカリインとマグノフロリン）については、強壮強心作用のある生薬として種々の医薬品に配合されています。



タダラフィルは、国内で医薬品(販売名：シアリス錠（５㎎、１０㎎、２０㎎）等)として承認されています。なお、承認されている医薬品の適応と主な副作用は、次のとおりです。

［適応］：勃起不全（満足な性行為を行うに十分な勃起とその維持が出来ない患者）

［副作用］：頭痛、ほてり、動悸等

［添付文書上の警告（概要）］：硝酸剤あるいは一酸化窒素（ＮＯ）供与剤（ニトログリセリン亜硝酸アミル、硝酸イソソルビド等）との併用により降圧作用が増強し、過度に血圧を下降させることがあるので、本剤投与の前に、硝酸剤あるいは一酸化窒素（ＮＯ）供与剤が投与されていないことを十分確認し、本剤投与中及び投与後においても硝酸剤あるいは一酸化窒素（ＮＯ）供与剤が投与されないよう十分御注意ください。

死亡例を含む心筋梗塞等の重篤な心血管系等の有害事象が報告されていますので、本剤投与の前に、心血管系障害の有無等を十分確認してください。

**■第 2 回 薬剤耐性(AMR)に関する記者勉強会を開催します　2024/8/5**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000120172.html>

**■DESコラム vol.79「マスギャザリングイベントと検疫」**

**感染症エクスプレス＠厚労省 2024年8月4日　2024/8/4**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/column79.html>

IDES養成プログラム9期生：松平 慶

　2024年夏、パリ五輪が開幕し、夏季五輪メダル通算500個に到達した柔道競技での金メダルを皮切りとした日本人アスリートの活躍を毎晩観戦している方もいらっしゃることと思います。　　　“Games wide open”を大会公式スローガンに掲げ、世界中からフランス・パリにアスリート・大会関係者・観客が集まっているパリ五輪は、新型コロナウイルス感染症（以下COVID-19）により１年延期となり、無観客開催となった東京五輪からは隔世の感がありますが、多くの人が移動・集合するマスギャザリングイベントの際には、危機管理の一面として感染症対策も重要になってきます。

　過去の五輪でも、2002年のソルトレイクシティ冬季五輪ではインフルエンザ、2010年のバンクーバー冬季五輪では麻しん、ロンドン夏季五輪ではノロウイルス、リオデジャネイロ夏季五輪ではジカウイルス感染症が課題となりました。また、五輪以外でも、年に１回のイスラム教の大巡礼である「ハッジ」や2015年に日本で開催された世界スカウトジャンボリーでは髄膜炎菌感染症のアウトブレイクが報告されています。

　東京五輪の際は、前職の東京都の保健衛生支援東京拠点で、COVID-19対応を専属で行い、アスリート・大会関係者の感染拡大を極力抑えながら、競技に専念できる環境を作る一助をさせていただきました。組織委員会感染症対策センターと同じフロアでタッグを組んで対応し、国内外の関係機関と密に連携を取り、COVID-19対策をオールジャパンで行った経験は、パンデミック下での感染症対策のレガシーとして、その後の保健所などでのCOVID-19対応にも活かすことが出来ました。

今週号の感染症エクスプレスで「夏休みの海外渡航時に気をつけたい感染症について」もご紹介しておりますが、ECDC（European Center for Disease Prevention and Control）のガイダンス等より、パリ五輪では、欧州でも流行が報告されている麻しんや、ヒトスジシマカによるフランス国内感染が認められているデング熱などの感染リスクがあり、渡航地・期間・現地での行動予定、また年齢・基礎疾患等を踏まえて、個々人での事前の予防接種や虫除け対策などを行っていくことが重要となります。また、大会開催時には感染症サーベイランス体制の強化が行われ、集約された情報を元に評価、対策が行われることになります。

オールハザードの観点からはバイオテロなどCBRNE災害（Chemical・Biological・Radiological・Nuclear・Explosive）の対策も重要になってきます。

　また、今回のパリ五輪は、フランス領ポリネシアで南太平洋に位置するタヒチでもサーフィン競技が開催されており、現地の医療体制・衛生管理が整えられていますが、熱帯気候や蚊の蔓延などによる感染症リスクはあり、自然災害にも注意は必要で、健康危機管理上、離島でのマスギャザリングイベントならではの対策も求められると考えられます。

　さて、記事の最後に、帰国後のことにも少々ふれておきたいと思います。帰国時には入国審査や税関の前に、空港でも海港でも検疫を行い、国内に存在しない感染症を防ぐために検疫所が設けられており、昨年度からIDES研修生も検疫医療専門職の一員として、1ヶ月から２ヶ月検疫所でまとまった研修を行うプログラムになっております。

　人に対する検疫業務や健康相談業務はもちろん、船舶衛生検査や、港湾衛生調査での蚊やネズミの調査なども経験でき、国外からの感染症流入を平時からどのように防いでいるか、新たな視点も得ることが出来ています。

８月４日は「はしか（麻しん）予防の日」でもあり、日本で排除認定されている感染症にも注意を払いながら、アスリート・大会関係者・観客など全ての関係者の健康と安全を願いつつ、引き続き日本人アスリートの活躍も楽しみに観戦していければと思います。

【参考資料】

（１）2019国際的なマスギャザリングにおける疾病対策に関する研究会, 国際的なマスギャザリングにおける疾病対策に関する研究

<https://plaza.umin.ac.jp/massgathering/pdf/lecture_doc5.pdf>

（２）国立感染症研究所, 病原微生物検出情報（IASR）Vol.43 No.7 ＜特集＞マスギャザリング（東京2020大会）と感染症対策

<https://www.niid.go.jp/niid/images/idsc/iasr/43/509.pdf>

（３）ECDC, Mass gatherings and infectious diseases, considerations for public health authorities in the EU/EEA

<https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/mass-gatherings-and-infectious-diseases-considerations-2024>

（４）ECDC, Joint public health advice for travellers attending the 2024 Summer Olympic and Paralympic Games

<https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/joint-public-health-advice-travellers-paris-games-2024>

（５）厚生労働省, 検疫医療専門職（医師）の募集（採用）について

<https://www.mhlw.go.jp/general/saiyo/keneki.iryo.html>

（編集：鍋島　清香）

当コラムの見解は執筆者の個人的な意見であり、厚生労働省の見解を示すものではありません。

IDES（Infectious Disease Emergency Specialist）は、厚生労働省で平成27年度からはじまったプログラムの中で養成される「感染症危機管理専門家」のことをいいます。

感染症危機管理専門家(IDES)養成プログラム

<https://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/ides/index.html>

「感染症危機管理専門家（IDES）養成プログラム」採用案内

<https://www.mhlw.go.jp/kouseiroudoushou/saiyou/kikikanri/index.html>

本コラムの感想、ご質問、ご要望など別ウィンドウで開く

「メルマガの内容に関するご意見」をクリックするとメール作成画面が立ち上がります。

<http://kansenshomerumaga.mhlw.go.jp/>

コラム バックナンバー

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000116724.html>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１４０６報）　2024/8/20**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_42454.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　10件

　　　No. 13 福島県　　 イノシシ　　　 　（Cs ： 160 Bq / kg )　　 国見町

　　　No. 14 福島県　　 イノシシ　　　　 （Cs ： 150 Bq / kg )　　 国見町

No. 21 福島県　　 ツキノワグマ　　 （Cs ： 120 Bq / kg )　　 国見町

No. 22 福島県　　 イノシシ　　　　 （Cs ： 14000 Bq / kg ) 飯館村

　　　No. 30 福島県　　 イノシシ　　　　 （Cs ： 210 Bq / kg )　　須賀川市

No. 31 福島県　　 イノシシ　　　　 （Cs ： 140 Bq / kg )　　須賀川市

　　　No. 32 福島県　　 イノシシ　　　　 （Cs ： 200 Bq / kg )　　福島市

　　　No. 33 福島県　　 イノシシ　　　　 （Cs ： 120 Bq / kg )　　須賀川市

　　　No. 36 福島県　　 イノシシ　　　　 （Cs ： 350 Bq / kg )　　福島市

　　　No. 40 福島県　　 イノシシ　　　　 （Cs ： 180 Bq / kg )　　福島市

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１４０５報）　2024/8/13**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_42130.html>

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１４０４報）　2024/8/6**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_42066.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 ２件

　　　No. 23 福島県　　 イノシシ　　　　 （Cs ： 150 Bq / kg )　須賀川市

　　　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.17 2024（2024.08.21）2024/8/21**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202417m.pdf>

**目次**

**【世界保健機関（WHO）】**

1. 世界保健機関（WHO）が抗菌剤の開発状況に関する最新の報告書を発表

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 小型のカメに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Stanley 　および *S.* Poona）感染アウトブレイク（2024 年 8 月 16 日付初発情報）

2. 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 8 月 14 日付更新情報）

3. 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 8 月 8 日、7 月 31 日付更新情報）

**【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 8 月 12 日、7 月 30 日付更新情報）

**【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）

**【アイルランド保健サーベイランスセンター（HPSC Ireland）】**

1. アイルランドでノロウイルス感染患者数が季節外れの増加傾向

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. 食品を保温状態で維持する際の食品由来疾患を防ぐ

**【ProMED-mail】**

1.コレラ、下痢、赤痢最新情報（38）（37）（36）（35）（34）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.17　2024（2024.08.21）　2024/8/21**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202417c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【FDA】 疾病調査：Diamond Shruumz ブランドの Microdosing Chocolate Bars (2024年 6 月)**

米国食品医薬品局（FDA）は、2024 年 6 月に Diamond Shruumz TM ブランドのチョコレートバー、コーン、グミを摂取した後に重篤な急性疾患やその他の有害影響が発生したことを受けて、関連製品のリコール及び検査を実施している。当該製品には O-アセチルシロシン、シロシン、カバラクトン、プレガバリン、ムシモールを含む複数の物質が含まれることが確認されている。2024 年 8 月 9 日時点で 29 州から合計 130 症例が報告され、うち 53例が入院しており、関連した可能性のある死亡例 2 件を調査中である。

**＊ポイント：** 当該製品に含まれていたのは、ベニテングタケに含まれる向精神性アルカロイド（ムシモール）や植物のカバに含まれている成分（カバラクトン）などです。製品は異なりますが、ドイツでもムシモール入りグミに関する警告が出され、EU の食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）にも警告通知が報告されています。

**【EPA】 EPA、深刻な健康リスクに対処するため農薬ダクタールの使用中止を求める緊急命令を発令**

米国環境保護庁（EPA）は、約 40 年ぶりに連邦殺虫剤・殺菌剤・殺鼠剤法（FIFRA）に基づく緊急停止権限を行使し、農薬ジメチルテトラクロロテレフタレート（DCPA またはダクタール）の全登録の使用を緊急停止することを発表した。緊急停止は即時発効となる。この措置は、妊娠中の母親が DCPA に暴露された場合、胎児の甲状腺ホルモン値に変化を起こす可能性があり、こうした変化が一般にその後の低出生体重、脳の発達障害、IQ の低下、運動能力の低下などにつながり、その一部は不可逆的である可能性があるためである。今後EPA は 90 日以内に DCPA 製品の登録を取り消す意向を示している

**＊ポイント：** DCPA は EPA にとって長年の懸案事項でした。EPA は、DCPA の甲状腺機能への影響の可能性と、唯一の登録者である農薬メーカーAMVAC が 10 年にわたる EPAからの再三の要求にもかかわらず登録継続に必要なデータを提出しなかったことを理由に、2023 年 8 月に DCPA 配合製品の新たな製造や販売、それらの使用を一時的に禁止していました。その後に AMVAC からデータが提出され評価したところ、健康リスクの根拠があるとして、本年 4 月時点で EPA は農業従事者に警告を発しています。今回の緊急措置については、農薬の取り消しには長期の手続きが必要になるとして、その間、非常にまれな対応ではあるものの即時発効の停止命令が必要になったとのことです。

**【MFDS】 栄養表示、すべての加工食品に拡大**

韓国の食品医薬品安全処は、「食品等の表示・広告に関する法律施行規則」改正案を 8 月8 日に立法予告した。本改正案は、これまで一部の品目のみに適用されていた栄養表示の全ての加工食品への適用拡大、高カフェイン含有表示の適用拡大、糖アルコール類含有食品の表示基準の強化を含んでいる。

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

**★***Link***紅麹を含む健康食品関係について【令和6年4月11日更新】**

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

**■***NEW***食品安全委員会（第952回）の開催について　2024/8/22**

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27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）遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について

　　　 ・「*Streptomyces mobaraensis* TTG-1株を利用して生産されたトランスグルタミナーゼ」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（２）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26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27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26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***食品安全関係情報更新（令和6年6月29日から令和6年7月19日）2024/8/14**

[https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from\_year=2024&from\_month=6&from\_day=29&to=struct&to\_year=2024&to\_month=7&to\_day=19&max=100](https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2024&from_month=6&from_day=29&to=struct&to_year=2024&to_month=7&to_day=19&max=100%20)

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

**★***Link***小林製薬が製造する紅麹関連製品による健康被害について**<https://www.maff.go.jp/j/syouan/kaishu.html>

**★***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5年度末の汚水処理人口普及状況について　2024/8/22**

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/seibi/240822.html>

**■***NEW***ポルトガルからの家きん肉等の輸入一時停止措置について　2024/8/19**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240819.html>

**農林水産省は、8月16日（金曜日）にポルトガルからの家きん肉等の輸入一時停止措置を講じました。**

**1.経緯**

**ポルトガルの家きん飼養施設において、高病原性鳥インフルエンザ（H5N1亜型）の発生が確認された旨、ポルトガル家畜衛生当局から情報提供がありました。**

**2.対応**

**ポルトガル家畜衛生当局の情報提供を受け、同病の我が国への侵入防止に万全を期するため、令和6年8月16日（金曜日）にポルトガルからの家きん肉等の輸入を一時停止（※）しました。**

**（参考）生きた家きんについては、2国間で輸入条件が設定されていないため、従前より輸入できません。**

**※発生国又は地域から生きた家きん、家きん肉等の輸入を停止するのは、我が国で飼養されている生きた家きんがウイルスに感染することを防止するためであり、食品衛生のためではありません。**

**なお、ポルトガルからの家きん肉、家きん卵等の輸入実績はありません（2021年～2023年）。**

**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>

**■***NEW***デンマークからの家きん肉等の輸入一時停止措置の解除について　2024/8/15**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240815.html>

　　農林水産省は、今般、デンマーク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、デンマーク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

デンマークのVID（※1）East及びVID Southの家きん飼養施設において、高病原性及び低病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたことから、上記2地域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：デンマーク家畜衛生当局が定める獣医学的検査区域（Veterinary Inspection Division）

**2.対応**

**今般、デンマーク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。**

**※2：発生国又は地域から生きた家きん、家きん肉等、家きん卵等の輸入を停止するのは、我が国で飼養されている生きた家きんがウイルスに感染することを防止するためであり、食品衛生のためではありません。**

**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>

**■***NEW***新潟県における豚熱の患畜の確認（国内93例目）及び「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」の持ち回り開催について　2024/8/14**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240814.html>

　本日、新潟県新発田市の養豚農場において家畜伝染病である豚熱の患畜が確認されたことを受け、農林水産省は「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」を持ち回りで開催し、今後の対応方針について決定しました。

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

1.発生農場の概要

所在地：新潟県新発田市

飼養状況：約450頭

2.経緯

（1）新潟県は、昨日（8月13日（火曜日））、同県新発田市の農場において子豚の死亡の増加が本日、新潟県新発田市の養豚農場において家畜伝染病である豚熱の患畜が確認されたことを受け、農林水産省は「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」を持ち回りで開催し、今後の対応方針について決定しました。  
現場及び周辺地域にも本病のウイルスが存在する可能性があり、人や車両を介して本病のまん延を引き起こすおそれがあります。現場及び周辺地域での取材は、厳に慎むよう御協力をお願いいたします。

**1.発生農場の概要**

所在地：新潟県新発田市  
飼養状況：約450頭

**2.経緯**

（1）新潟県は、昨日（8月13日（火曜日））、同県新発田市の農場において子豚の死亡の増加がみられる旨の通報があったため、当該農場に立ち入り、検査を実施しました。  
（2）新潟県の検査により豚熱の疑いが生じたため、農研機構動物衛生研究部門（注）で精密検査を実施したところ、本日（8月14日（水曜日））、豚熱の患畜であることが判明しました。

みられる旨の通報があったため、当該農場に立ち入り、検査を実施しました。

（2）新潟県の検査により豚熱の疑いが生じたため、農研機構動物衛生研究部門（注）で精密検査を実施したところ、本日（8月14日（水曜日））、豚熱の患畜であることが判明しました

**■みどりの食料システム法に基づく基盤確立事業実施計画の認定について　2024/8/9**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/kankyo/240809.html>

**■令和5年度食料自給率・食料自給力指標について　2024/8/8**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/240808.html>

**■令和6年度東京湾環境一斉調査のうち生物調査の実施について　2024/8/6　水産庁**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/240806.html>

　　水産庁は、東京湾再生推進会議モニタリング分科会の一員として、関係機関と協力して「東京湾環境一斉調査」のうち生物調査を実施しています。令和6年度についても同調査を実施することとなりましたので、生物調査の概要や参加機関等を以下のとおりお知らせします。

1.概要

東京湾環境一斉調査は、東京湾及びその流域において、多様な主体が協働して水質や生物の調査を実施することにより、国民・流域住民の東京湾再生への関心の醸成を図るとともに、東京湾及び関係する流域の水質環境の把握等を目的として実施されています。このうち水産庁は、生物調査の取りまとめを担当しています。

令和6年度の東京湾環境一斉調査については、6月に参加機関の募集を行ったところ、企業や市民団体を含む、合計119機関から参加表明をいただきました。参加機関一覧は添付資料の別紙1、生物調査一覧は別紙2をご覧ください。

2.生物調査の内容と参加機関数

・実施期間　令和6年6月から9月

・調査内容　東京湾の底生生物、カニ、魚類等の調査を実施

・参加機関数　8機関

※生物調査については事前登録なしでも調査実施後の成果の報告を受け付けています。

報告の様式や提出方法については下記ウェブサイトをご覧ください。

<https://www.env.go.jp/water/heisa/tokyo_wqs.html>

なお、実施時期の前後に実施される調査についても対象とします。

参加機関の皆様は、調査日の気象・海象状況に応じて安全な行動をお願いいたします。

詳細な実施方法等につきましては、お申込みいただいた窓口からご連絡いたします。

東京湾環境一斉調査においては、生物調査のほか、以下の調査や活動を実施します。

1：水質調査

・実施基準日　令和6年8月7日（水曜日）予備日　令和6年8月21日（水曜日）

・調査内容 東京湾の海域又は流域河川において、次の項目等の調査を実施

【海域】水温、塩分、溶存酸素量（DO）、化学的酸素要求量（COD）、透明度

【陸域】水温、流量、溶存酸素量（DO）、化学的酸素要求量（COD）、透視度

・参加機関数118機関

2：環境啓発活動等のイベントの実施

・実施期間　令和6年6月から9月

・活動内容　水質改善等に関する普及啓発活動を含むイベントを実施

・参加機関数　7機関

3.結果の公表

東京湾環境一斉調査の結果については、令和7年3月中を目途に下記ウェブサイトに報告書を掲載する予定です。過去の調査結果についても同ウェブサイトでご覧いただけます。

<https://www.env.go.jp/water/heisa/tokyo_wqs.html>

4.その他

参加機関の一覧やお問合せ先等については<添付資料>をご覧ください。

<添付資料>

令和6年度東京湾環境一斉調査の実施について

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/attach/pdf/240806-1.pdf>

（別紙1）参加機関一覧

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/attach/pdf/240806-2.pdf>

（別紙2）生物調査一覧

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/attach/pdf/240806-3.pdf>

（別紙3）環境啓発活動等のイベント一覧

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/attach/pdf/240806-4.pdf>

お問合せ先

水産庁増殖推進部漁場資源課　担当者：松井、大野

代表：03-3502-8111（内線6810）ダイヤルイン：03-3502-8487

**■株式会社M・B・Mが輸入・販売した「プラントサプリBK-1」の回収等について　2024/8/6**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouyaku/240806.html>

　　農林水産省は、株式会社M・B・M（熊本県熊本市）が、「プラントサプリBKｰ1」について農薬の有効成分が含まれるにも関わらず、農薬取締法に基づく登録を受けることなく輸入及び販売していたことを確認しました。

このため、農林水産省は、株式会社M・B・M及び販売者に対し、「プラントサプリBK-1」の自主回収を行うよう指導するとともに、自主回収の状況等について報告することを命じました。また、都道府県を通じて、これらの資材を保有している販売者及び使用者に対し、回収への協力を依頼しました。

なお、当該資材に含まれる農薬の有効成分の性質及び当該資材に表示されている使用方法等を総合的に勘案すると、当該資材を使用して生産された農作物の摂取による健康への悪影響は想定されないものと考えています。

経過

1．農林水産省は株式会社M・B・M（以下「同社」という。）が輸入及び販売を行う「プラントサプリBK-1」（商品名。以下「当該資材」という。）が、農薬取締法（昭和23年法律第82号。以下「法」という。）第3条第1項に基づく登録を受けていない農薬である疑いがあるとの情報を受け、令和6年7月10日から7月11日までの間、同社及び当該資材を同社から購入し販売している者（以下「販売者」という。）に対し、法第29条第1項の規定に基づく立入検査を行いました。この結果、

（1）同社は、中華人民共和国の製造者から当該資材を肥料の品質の確保等に関する法律（昭和25年法律第127号）の 第2条第2項に規定する特殊肥料であるカルシウム液肥として数年前から輸入していたこと。

（2）当該資材の令和5年の輸入量は、約3,000本（約3トン）であること。

（3）当該資材は福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県において販売されていたこと。

等が明らかになりました。

2．また、当該資材を分析した結果、中華人民共和国で農薬として登録を受けているが、我が国では農薬として登録を受けていない有効成分であるマトリンが、病害虫防除効果を有する程度含まれていることが確認され、当該資材は法第3条第1項に基づく登録を受けていない無登録農薬に該当することが判明しました。

3．なお、当該資材に含まれている農薬の有効成分の性質及び当該資材に表示されている使用方法等を総合的に勘案すると、当該資材を使用して生産された農作物の摂取による健康への悪影響は想定されないものと考えています。

農林水産省の対応

1．株式会社M・B・Mが当該資材を輸入・販売する行為は、法第3条第1項及び第18条第1項の規定に違反するものであることから、農林水産省は、同社及び販売者に対し、当該資材の自主回収を行うよう指導したところであり、本日付けで自主回収の状況及び在庫品の処分状況等について報告することを命じました。

2．また、同日付で、農林水産省から都道府県に対し、当該資材を保有している販売者及び農家に対して、これらを販売又は使用することなく、直ちに同社に返品することを指導する通知を発出しました。

（参考）マトリンとは

マトリン（matrine）は、マメ科植物であるクララの根（漢方薬名：苦参）の生薬成分。我が国ではこれまでに農薬として登録を受けたことはないが、中国ではダニ等に適用のある農薬として登録を受けている。

添付資料

・別紙1 指導通知<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouyaku/attach/pdf/240806-3.pdf>

・別紙2 農業資材プラントサプリBK-1の写真

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouyaku/attach/pdf/240806-1.pdf>

・別紙3 農薬取締法抜粋

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouyaku/attach/pdf/240806-2.pdf>

お問合せ先

消費・安全局農産安全管理課農薬対策室　担当者：廣谷、真間

代表：03-3502-8111（内線4500）ダイヤルイン：03-3501-3965

**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***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(取材についてのご連絡)　2024/8/15**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/039045/>

　　消費者庁では、厚生労働省との共催で、下記のとおり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を開催することとしております。

本説明会は食品関連事業者の方のご参加を優先するために、食品関連事業者の皆様以外の方のご参加を一律ご遠慮頂いておりましたが、一部会場にはご参加いただける余裕のある会場もありましたので、この度報道関係の皆様にご案内させていただきました。

ご参加をご希望の報道関係の方は下記をご確認の上で、消費者庁食品表示課保健表示室へご連絡ください。

詳細

1.応募方法

下記の事項を記入し、消費者庁の参加受付アドレス「 [g.hokenkinou@caa.go.jp](mailto:g.hokenkinou@caa.go.jp) 」までメールをお願いいたします。

(1)ご所属の報道機関名

(2)参加希望者名

(3)参加希望会場(※)

(4)参加方法(会場参加又はオンライン参加)

※注意事項

・関東・信越会場は会場参加・オンライン参加共に食品関連事業者の皆様のご参加のみで定員を超過しておりますので、ご参加いただくことはできません。

・ご応募の締切りは各会場の開催日1営業日前まで(九州に限り、当日10時まで)とさせていただきます。

・説明会冒頭について、写真撮影等が可能です。説明会冒頭の写真撮影等をされる場合、説明者以外の参加者のお顔が写らないよう御配慮ください。

・説明会中、会場参加・オンライン参加共に報道関係の皆様からのご質問はご遠慮いただきますようお願いいたします。

2.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

※説明に使用する資料は本ページ下部の「公表資料」をご確認ください。

3.日時・場所

【北海道】

開催日時:8月23日(金)15:30～16:30

場所:札幌第1合同庁舎内 2階講堂(北海道札幌市北区北8条西2丁目1番1号 札幌第1合同庁舎2階

【東北】

開催日時:8月20日(火)15:30～16:30

場所:東北厚生局会議室(宮城県仙台市青葉区花京院1-1-20 花京院スクエア16階)

【関東・信越】

開催日時;8月29日(木)15:30～16:30 ※定員超過のため報道関係の皆様はご参加いただけません。

場所:さいたま新都心合同庁舎一号館 第1会議室(埼玉県さいたま市中央区新都心1-1 7階)

【東海・北陸】

開催日時:8月26日(月) 15:30～16:30

場所:名古屋国際センタービル 第1会議室(名古屋市中村区那古野1丁目47番1号 名古屋国際センタービル5階)

【近畿】

開催日時:8月21日(水) 15:30～16:30

場所:大江ビル 第3、第5会議室(大阪府大阪市中央区農人橋1-1-22大江ビル13階)

【中国・四国】

開催日時:8月28日(水) 15:30～16:30

場所:TKPガーデンシティ岡山カンファレンスルーム4I(岡山県岡山市北区中山下1-8-45 NTTクレド岡山ビル4階)

【九州】

開催日時:8月16日(金) 15:30～16:30

場所:TKPガーデンシティPREMIUM博多駅前 ホール3A(福岡県福岡市博多区博多駅前4-2-1 NEWNO・ザイマックス博多駅前3階)

※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。

公表資料

・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

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms201_240815_01.pdf>

・機能性表示食品の今後について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms201_240816_01.pdf>

・機能性表示食品に係る健康被害の情報提供の義務化について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms201_240816_02.pdf>

・(様式)健康食品の摂取に伴う健康被害情報提供票(案)

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms201_240816_03.pdf>

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)の開催について

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/038785/index.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***RIZAP株式会社に対する景品表示法に基づく措置命令について　2024年08月09日**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/038980/>

　　消費者庁は、令和6年8月8日、RIZAP株式会社に対し、同社が運営する「chocoZAP」と称する店舗において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1号(優良誤認)又は同条第3号(ステルスマーケティング告示)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

RIZAP株式会社に対する景品表示法に基づく措置命令について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_240809_01.pdf>

別紙1-1ないし別紙1-2-2

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_240809_03.pdf>

別紙2-1ないし別紙2-4

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_240809_03.pdf>

別紙2-5及び別紙2-6

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_240809_04.pdf>

参考1及び参考2並びに別添1及び別添2

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_240809_05.pdf>

**■***NEW***新井消費者庁長官記者会見要旨**

**(2024年8月1日(木) 14:00～14:05 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/039006.html>

**■健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令の一部を改正する内閣府令(案)等に関する意見募集について　2024/8/8**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/038931/>

　　消費者庁では、健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令の一部改正案及び「特別用途食品の表示許可等について」の一部改正案について、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

・健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令の一部を改正する内閣府令(案)の概要

・「特別用途食品の表示許可等について」の一部改正について(案)の概要

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235080077&Mode=0>

2.一部改正案の概要

特別用途食品(特定保健用食品を除く。)について、必要的表示事項は、「特別用途食品の表示許可等について」(令和元年9月9日消食表第296号消費者庁次長通知。以下「次長通知」という。)に規定しているところですが、健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令(平成21年内閣府令第57号)に規定し、法令上明確化すること、また経口補水液を販売する際の留意事項等について次長通知に規定すること等を検討しております。

3.意見募集期間　令和6年8月8日(木)から同年9月12日(木)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) 電子メールの場合

E-mail:i.<shokuhin08@caa.go.jp>宛て

\*電子メール件名を「健康増進法に規定する特別用途表示の表示許可等に関する内閣府令の一部を改正する内閣府令(案)等について」としてください。

(3) 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「健康増進法に規定する特別用途表示の表示許可等に関する内閣府令の一部を改正する内閣府令(案)等について」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致しかねますので、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。

○ 電子メールでの御意見は、テキスト形式の電子メールによる御意見だけを受理します。セキュリティ上、添付ファイルやURLへのリンクにより提出された御意見は受理しかねますので、その旨御了承願います。

公表資料

健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令の一部を 改正する内閣府令(案)等に関する意見募集について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms206_240808_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>

問合せ先

消費者庁食品表示課　松浦、挽地　電話番号 03-3507-9220

**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**

**★和泉屋「オカザえもんどら焼き」 - 返金／回収　商品の一部に黄色ブドウ球菌（エンテロトキシン陰性）が検出されたため　2024/8/23**

**★宝製菓「伊勢もち」 - 返金／回収　カビによる汚染　2024/8/23**

**★ミヤモトオレンジガーデン「みかん寒天ゼリー」 - 交換／回収　一般細菌が自社基準を超過していたため　2024/8/23**

**★ドン・キホーテ（木更津店）「雪印コーヒー スリムパック」 - 返金／回収　要冷蔵商品を常温で販売　2024/8/22**

**★ホウライ「牧場バウムクーヘン」 - 返金／回収　ピンホールによる商品劣化、カビによる汚染　2024/8/21**

**★フジバンビ「しっとりオレンジケーキ」 - 返金／回収　カビによる汚染　2024/8/21**

**★佃食品「金沢の味技 磯くるみ」 - 返金／回収　硬質異物の混入のおそれ　2024/8/21**

**★宮島醤油「ホテル椿山荘東京 欧風カレー」 - 返金／回収　容器の破損に伴う液漏れ　2024/8/21**

**★平尾水産「庄屋さんの昆布、庄屋さんの昆布　半辛」 - 交換／回収　膨張による容器変形があったため　2024/8/21**

**★FunTable Kitchen「酢大豆」 - 返金／回収　アレルゲン「いか、ごま油、ごま」の表示欠落　2024/8/21**

**★マルサンアイ「毎日おいしい無調整豆乳」 - 返金／回収　一部の商品において、凝固や分離、酸味といった内容液の変質が確認されたため　2024/8/21**

**★イシマル食品「手打式うどん、手打式そば」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.9.23、正：24.8.23）　2024/8/20**

**★エスエルジャパン「メロディーチェリー、ティンディーカプチーノ、ティンディーチョコレート」 - 返金／回収　ティンディーチョコレートにメロディーチェリーのラベルが貼られている商品が見つかったため　2024/8/20**

**★井ノ阪「山口県産 和牛小間切れ（国内産）（加熱用）」（業務スーパー泉大津店で販売） - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：24.8.25、正：24.8.19）　2024/8/20**

**★梅花堂キャンデーストアー「ロッゲンミッシュブロート、合鴨サンド、スモークサーモンサンド」 - 返金／回収　金属片（製造工程において使用する型の一部）が混入した可能性があるため　2024/8/20**

**★大三ミート産業「国産牛小間切れ」（ダイレックス田宮店で販売） - 返金／回収　異物（肉の吸水紙）が混入したため　2024/8/20**

**★櫟「さくさくワッフル（チョコレート、広島レモン）」（JR広島駅ekie店で販売） - 交換／回収　外装ラベル、食品表示シールの誤貼付　2024/8/20**

**★松本製菓「おいしい栗どら」 - 返金／回収　アルコール様の刺激臭の発生　2024/8/19**

**★サンデリカ「チーズケーキ（箱入り）」 - 返金／回収　一部の製品にカビの発生が認められたため　2024/8/19**

**★紀ノ國屋「ぶっかけ海苔めし 海苔味」 - 返金／回収　異臭が発生した焼のりと同ロットの焼のりを原材料として使用していることが判明したため　2024/8/19**

**★ベースワン「くるんメロン食パンラスク、ほか6商品」 - 返金／回収　アレルゲン「卵」の表示欠落　2024/8/19**

**★ミルクランド「アイスクリーム：牧之原緑茶」 - 回収命令　規格基準違反（乳脂肪分7.8%、基準値8.0%以上）　2024/8/19**

**★天童市農業協同組合「もも」 - 回収　チアクロプリド4.4ppm検出（基準値3ppm）　2024/8/19**

**★レグレット「YUKIZURI」（おみやげ処金沢で販売） - 交換／回収　賞味期限の誤表示（誤：2060.9.13、正：2024.9.13）　2024/8/16**

**★レグレット「和甘ドーナツ　マカダミア苺」 - 交換／回収　アレルゲン「くるみ」の表示欠落　2024/8/16**

**★松本食品「田舎そば」 - 返金／回収　消費期限の表示欠落（本来の消費期限：24.8.18）　2024/8/16**

**★福島県食肉流通センター「伊達鶏ムネ肉の西京漬・赤味噌漬・ゆず味噌漬」 - 返金／回収　保存温度が冷凍のところ冷蔵で販売　2024/8/15**

**★ロピア「豚ロースかぶりしゃぶしゃぶ用（メキシコ産）（冷凍）」（ロピア田無店） - 返金／回収　保存方法の誤表示（誤：4℃以下、正：-18℃以下）　2024/8/15**

**★美山「尹家自慢のキムチ」（量販店で販売） - 返金／回収　賞味期限の表示欠落（正：2024.09.13）　2024/8/15**

**★うさぎや商店「チャット、チョコチャット」（宇都宮駅ビル パセオ うさぎやグランマルシェ店で販売） - 交換／返金　賞味期限の印字間違い　2024/8/15**

**★上沖産業「自然の味 宮崎県産一本漬たくあん」（こだわりの味協同組合で販売） - 交換／返金　一般生菌数が自社基準を超過、カビ陽性　2024/8/15**

**★コープ東北サンネット事業連合「めぐみ野かぼちゃ」 - 返金／回収　適応外農薬である「ベンタゾン」が一律基準（0.01PPM）を超える0.02PPMを検出　2024/8/14**

**★オーサワジャパン「オーサワのベジ玄米ラーメン（みそ）、ほか3商品」 - 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　2024/8/14**

**★明治屋産業「国産和牛 牛小間切れ」（えんや福岡三越店で販売） - 返金／回収　冷蔵保存が必要な精肉パック商品に「保存方法:要冷蔵4℃以下」の表示が欠落　2024/8/14**

**★かつまたファーム「魚専用ごちそうピクルス、ほか5商品」 - 交換／返金　アレルゲン「小麦」の表示欠落　2024/8/13**

**★永山 学「ふちもち」 - 返金／回収　使用不可のソルビン酸カリウムが添加された商品のため　2024/8/13**

**★佐藤漬物工「これだ！かつお麦みそ」 - 交換／回収　甘味料サッカリンNaの使用基準違反（検出値：1.2g/kg、基準値：1.2g未満/kg）　2024/8/13**

**★長﨑堂「レモッテラ」 - 交換／回収　一部の商品に袋が膨張しているものが確認されたため　2024/8/13**

**★辻利兵衛本店「京抹茶 竹バウム」（JALUX成田空港店おみやげプラザで販売） - 交換／返金　賞味期限の誤表示（誤：2024年9月20日、正：2024年8月27日）　2024/8/13**

**★社会福祉法人かしの木「ビスコッペ、その他パン類」 - 回収　異物（ゴム手袋のビニール片）の混入　2024/8/9**

**★木内製菓「惣菜おはぎ（粒あん）」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：24.8.9、正：24.8.8）　2024/8/9**

**★フーズパレット「肉団子の甘酢がけ、海老のチリソース・ふんわりかに玉・肉団子の甘酢がけセット」 - 返金／回収　アレルゲン「乳成分、鶏肉」の表示欠落　2024/8/9**

**★イノベンション「イザベラ　ポップコーン　キャラメルブリトル味」 - 回収　指定外添加物tert-ブチルヒドロキノン（TBHQ）を検出（0.004g/kg）　2024/8/9**

**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★**

**■すし店のちらしずし食べた70～99歳の18人が食中毒疑い　ボランティアが高齢者宅に配る**

**8/22(木) 21:59配信　産経新聞****大阪府大阪市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/81351f093eedcb50b50255b7b9c6303d2fd33e8e>

**施設に対する行政処分等　2024/8/23　大阪府大阪市**

**調査中**

<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000527025.html>

公表年月日：令和6年8月23日

施設名称　すし富

施設所在地　大阪市

業種　飲食店営業

行政処分等の理由　食品衛生法第6条第3号違反（食中毒の発生）

行政処分等の内容　営業停止2日間

備考

【原因物質】調査中

【原因食品】ちらし寿司

【有症者】18名

**■「サマソニ」食中毒　運営が謝罪　弁当食べたスタッフ30人以上が緊急搬送　「現時点で重症者はない」　8/19(月) 15:45配信　スポニチアネックス　千葉県千葉市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b55724a5419c553292109fdb6536a937cc479ab8>

**サマソニ、弁当食したスタッフ体調不良の報道説明「現時点で重症者はおりません」**

**8/19(月) 15:34配信　オリコン****千葉県千葉市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5eee19df58192874aabc09f897bbffa85912546a>

**■北九州市小倉北区の洋食レストランで食中毒の疑い**

**8/17(土) 16:12配信　RKB毎日放送　福岡県北九州市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/33431db4e8129554958041caefb683d4bb2d94e2>

**■食中毒（疑い）が発生しました　2024年8月9日 15時45分　生活衛生課　食品衛生係**

**福岡県在住　大分県由布市　大分県別府市**

**調査中**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20240809.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/229350.pdf>

　１　事件の探知及び概要

　　令和６年８月８日（木）、筑紫野市の住民から、大分県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、筑紫保健福祉環境事務所に連絡があった。

　同事務所が調査したところ、８月５日（月）１３時頃に大分県由布市内の飲食店を利用し、同日２０時頃に大分県別府市内の飲食店を利用した知人グループ９名中８名が嘔吐、下痢、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。

２　発生日時　判明分：令和６年８月６日（火）２１時頃（初発）

３　摂食者数　調査中　判明分：９名

４　症状　判明分：嘔吐、下痢、発熱等

５　有症者数　調査中　判明分：８名

　８名のうち３名が医療機関を受診しているが、入院はしていない。

　重篤な症状は呈しておらず、快方に向かっている。



６　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

７　その他

​　　〈参考〉県下における食中毒の発生状況（８月９日現在。調査中の事件を除く）



**■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/>

**■お盆用販売のおはぎで食中毒　36人が下痢などの症状　群馬県桐生市**

**8/21(水) 19:45配信　朝日新聞デジタル　群馬県桐生市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8e2cfc4b9e97b3c1c05dc2142458130dd868f258>

**お盆のおはぎで36人が食中毒　5人入院　群馬・桐生の菓子店**

**8/21(水) 17:03配信　毎日新聞****群馬県桐生市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2ab302f3af7ee5c408e4135a78bde9f212bfaf69>

**桐生市内の菓子店が製造した食品を原因とする食中毒事件について（食品・生活衛生課）**

**2024/8/21　群馬県桐生市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www.pref.gunma.jp/site/houdou/661735.html>

<https://www.pref.gunma.jp/uploaded/attachment/635775.pdf>

　　令和６年８月１３日（火）及び１４日（水）に桐生市内の施設が製造した食品を原因とする食中毒事件が発生しました。県では、当該施設に対し３日間の営業停止を命ずるとともに、再発防止策を指導しました。

なお、有症者は全員快方に向かっています。

１ 概 要

（１）発 生 日　令和６年８月１３日（火）１２時頃（初発）

（２）有 症 者　３６名（受診１７名、入院５名）（８月２１日時点）

　（３）症 状　嘔吐、下痢、吐き気等

（４）病因物質　黄色ブドウ球菌

（５）原因食品　８月１３日（火）及び１４日（水）に当該施設が製造したおはぎ

（６）原因施設

施設名 山口食品

所在地 桐生市

（７）経 緯

令和６年８月１３日（火）２２時３０頃、県内医療機関から「８月１３日（火）に桐生市内の菓子店でおはぎを購入し喫食した複数家族が体調不良を訴えている」旨の連絡が桐生保健福祉事務所にありました。

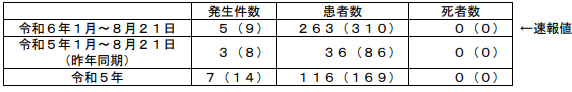
調査したところ、８月１３日（火）及び１４日（水）に当該施設が製造したおはぎを購入し喫食した２８グループ５９名中２０グループ３６名（８月２１日時点）が、同様の食中毒様症状を呈していることが確認されました。有症者の共通食はこの施設で製造されたおはぎのみであること、有症者２名の便及び調理器具から黄色ブドウ球菌が検出されたこと、有症者の発症状況が黄色ブドウ球菌によるものと一致していること及び診断した医師から食中毒届が提出されたことから、この施設が製造したおはぎを原因とする食中毒事件と断定しました。

２ 施設に対する措置

菓子製造業の営業停止３日間（令和６年８月２１日（水）から２３日（金）まで）

３ 参考

　本県の食中毒発生状況［令和６年８月２１日現在、（ ）内は中核市を含む



**■キッチンカーで食中毒　焼きそば食べた9人症状　木更津のホテルプールに出店**

**8/15(木) 11:51配信　千葉日報****千葉県木更津市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/252055e0e350cfa60d917b12cb6f19cb5a4fad1f>

**食中毒の発生について　2024/8/14　千葉県木更津市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/press/r060814.html>

　概要

令和6年8月8日（木曜日）午後6時30分頃、木更津市内のホテル関係者から「ホテル併設のプールに出店していたキッチンカーを8月8日（木曜日）に利用した9名が嘔吐の症状を呈している。」旨の通報が君津保健所にあり、調査を開始した。

調査の結果、8月8日（木曜日）に、飲食店（キッチンカー）「Kitchen　Boo」を利用した5グループ17名のうち9名が嘔吐、吐き気、腹痛等の症状を呈し、6名が医療機関を受診していることが判明した。

患者に共通する食事は、当該キッチンカーで調理、提供されたやきそばに限られており、患者の便及び未販売品から食中毒の病因物質である黄色ブドウ球菌が検出されたこと、患者の発症状況が黄色ブドウ球菌によるものと一致したこと、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、本日、当該キッチンカーに営業を許可した安房保健所長は、当該キッチンカーを原因施設とする食中毒と断定し、営業停止処分を行った。

なお、患者は全員回復している。

1 喫食者数　17名

2 患者数　9名（内訳）男性4名（4歳～43歳）　女性5名（5歳～9歳）

3 受診状況　医療機関受診者6名、入院患者なし

4 主な症状　嘔吐、吐き気、腹痛

5 発症日時　令和6年8月8日（木曜日）午後3時頃から

6 原因施設

営業区域：県内一円

屋号：Kitchen Boo

業種：飲食店営業（自動車を利用して行う営業）

7 原因食品　8月8日（木曜日）に当該キッチンカーで調理、提供されたやきそば

8 病因物質　黄色ブドウ球菌

9 行政措置　営業停止3日間（令和6年8月14日から8月16日まで）

参考

令和6年度食中毒事件発生状況（令和6年8月14日現在速報値）

パソコンの画面

低い精度で自動的に生成された説明

**■高齢者施設で集団食中毒　朝食の煮豆から黄色ブドウ球菌検出　大分**

**8/11(日) 22:43配信　TOSテレビ大分　大分県大分市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/79a5eb34dd5bf466e1ed354800d05a5fdc324899>

**高齢者施設で黄色ブドウ球菌による集団食中毒　17人発症1人入院　大分市**

**8/11(日) 20:02配信　OBS大分放送****大分県大分市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/39c4f8c44a3452c277ec88a5ec56901b61d5f871>

**食中毒の発生についてお知らせします　2024/8/11　大分県大分市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www.city.oita.oita.jp/o095/shokuhin/20240811shokutyuudoku.html>

　1.概要

8月6日（火曜日）午後1時5分頃、大分市内の医療機関から大分市保健所に「大分市内の高齢者施設の入所者が嘔吐・下痢症状を呈している」旨の届出がありました。

調査の結果、大分市保健所は、当該施設が提供した食事を原因とした黄色ブドウ球菌による食中毒と断定しました。

2.調査結果

1 調査結果

（1）発生日時 8月6日（火曜日）午前10時頃

（2）原因施設 高齢者施設

（3）原因食品 8月6日（火曜日）の朝食で提供した煮豆

（4）病因物質 黄色ブドウ球菌

※患者便8検体から黄色ブドウ球菌を検出

※煮豆（保存食）から黄色ブドウ球菌を検出

※検査機関：大分市保健所検査室

（5）喫食者数 33名

（6）患者数 17名（66歳～94歳）

障子, クロスワードパズル, 時計 が含まれている画像

自動的に生成された説明

（7）症状 嘔吐、下痢、発熱、腹痛等

（8）受診状況 医療機関受診者17名（1名入院）

（9）潜伏期間 2.5～4.5時間

（10）患者状況 現在は、全員快方に向かっています。入院患者が1名いましたが、すでに退院しています。

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であること。

（2）患者の便および保存食から黄色ブドウ球菌が検出されたこと。

（3）患者の症状および潜伏期間が黄色ブドウ球菌によるものと一致していること。

（4）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黄色ブドウ球菌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

指導事項

・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施すること。

・食品および厨房の温度管理を適切に行うこと。

・調理から提供までの時間を短縮するように手順を見直すこと。

**■渋谷区が飲食店営業施設などに対して行った不利益処分など　2024/8/17　渋谷区**

**カンピロバクター**

<https://www.city.shibuya.tokyo.jp/jigyosha/jigyo-eisei/jigyo-shokuhin/ihan_kohyo.html>

　公表年月日　令和6年8月17日

施設の業種　飲食店営業

施設の名称　イナホノシズク2合

施設所在地　東京都渋谷区

処分の根拠条項　食品衛生法第6条第3号

処分を行った理由　食中毒の発生

処分などの内容　令和6年8月17日から令和6年8月23日の7日間営業停止

病因物質　カンピロバクター

原因食品　令和6年7月24日に当該施設が調理提供した料理

**■今治の居酒屋で食中毒 13人発症うち1人入院 カンピロバクター検出**

**8/16(金) 15:46配信　あいテレビ　愛媛県今治市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/801820d24c4a694aed6f0de75ceca03d906facc5>

**食中毒の発生及び行政処分について　2024/8/16　薬務衛生課　愛媛県今治市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.ehime.jp/uploaded/attachment/124778.pdf>

１ 概 要

令和６年７月２２日(月)９時頃、今治保健所に対し「居酒屋 頼登」を利用した客から「７月１４日(日)に同店を利用し、下痢、腹痛等の食中毒症状を呈している。」との連絡があった。

同保健所が調査したところ、７月１４日(日)に同店を利用した１９グループ７３名のうち６グループ１３名が、７月１５日(月)７時頃から１７日(水)２１時頃にかけて、下痢、腹痛、吐気、発熱等の食中毒様の症状を呈し、うち６名が医療機関を受診していた。

同保健所では、患者に共通する食事は同店が調理提供した食事のみであること、複数の患者便からカンピロバクターが検出され、患者の症状等の疫学調査の結果が同菌による食中毒の特徴と一致していること、患者を診察した医師から食中毒として届出があったことから、本件を同店が　調理提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

このため、同保健所は食品衛生法に基づき、同店を８月１６日(金)から１８日(日)まで３日間の営業停止処分とするとともに、食品の衛生的取扱いの徹底について文書で指導した。

なお、患者はおおむね快方に向かっている。

２ 発生状況(令和６年８月１６日 １２時００分現在)

(１)発生日時　７月１５日(月)７時頃～７月１７日(水)２１時頃

(２)喫食者数　１９グループ７３名

(３)喫食日時　７月１４日(日)１８時～２１時３０分頃

(４)発症者数　６グループ１３名(男６名、女７名) (年齢１７歳～６２歳)

(５)受診者数　６名(男１名、女５名) (年齢１７歳～５８歳)

(６)入院者数　１名(現在退院)

(７)主な症状　下痢、腹痛、吐気、発熱等

(８)原因施設

名 称：居酒屋 頼登（飲食店営業）

所在地：今治市

(９)原因食品　同店で７月１４日(日)に調理提供した食事

(10)病因物質　カンピロバクター

(11)行政処分

今治保健所が食品衛生法に基づき８月１６日(金)から８月１８日(日)まで３日間の営業停止処分

【同飲食店が７月１４日(日)に患者らに提供したメニュー】

砂ズリ刺し　鳥レバ刺し　牛タタキ　馬刺し　ナゴヤフグ刺し

刺身盛り合わせ(マグロ、カンパチ、タイ、タコ(ボイル)、イカ、赤貝、エビ(ボイル)、サザエ、大葉、大根、レモン)

天ぷら盛り合わせ(イカ、エビ、タコ、シイタケ、ナス、大葉、ちくわ)

揚げ物(ゴボウフライ、センザンキ、穴子の天ぷら、ミノから揚げ、チーズ揚げ、フグから揚げ、小イワシ天ぷら、小エビから揚げ、キス天ぷら、じゃこ天)

焼き鳥(きも、親皮、つくね、ミノ、ズリ、豚トロ、鳥ネギ、軟骨)

焼き物(タン塩、手羽先、牛タン)　味噌ホルモン　ピーマンの肉詰め　豆サザエ(煮物)　鯛飯　牛すじの煮込み　栗ガニ(ゆで)　フグザク　いちごアイス　枝豆

**■宿泊施設で約30人が体調不良訴える 感染症・食中毒の可能性含め原因調査【長野・上田市】**

**8/8(木) 12:26配信　abn長野朝日放送　長野県上田市　諏訪郡富士見町**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/129f7906c5c165fa985c0da78b7c4ecf42088f21>

**感染症や食中毒の可能性含め原因を調査　合宿中の東京都内の中学生と高校生約30人が体調不良　救急搬送の1人含め現時点で重症者なし　宿泊施設は営業自粛**

**8/7(水) 21:02配信　ＳＢＣ信越放送　長野県上田市　諏訪郡富士見町**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8927a758d2d9bf00a011e83a111baeb8e3c4514a>

**【速報】弓道の合宿中　東京の中学生と高校生約３０人が体調不良訴える　病院に搬送された生徒も　長野・上田市菅平　8/7(水) 18:41配信　テレビ信州　長野県上田市****諏訪郡富士見町**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3b126b5edb720cd019a45013651450289ff7a949>

**中学・高校の部活の合宿中に食中毒　旅館の食事、飲料を…25人が下痢、腹痛などの症状　カンピロバクターによる食中毒と断定　首都圏から長野を訪れる　8/14(水) 16:31配信**

**NBS長野放送　長野県****諏訪郡富士見町**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/99ce6c8ce9cd1014c8ca079a49d2f7e47c44706e>

**諏訪保健所管内の旅館でカンピロバクターによる食中毒が発生しました　長野県（健康福祉部）プレスリリース　2024/8/1４****長野県諏訪郡富士見町**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/ch240814.html>

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/documents/ch240814.pdf>

本日、諏訪保健所は諏訪郡内の旅館「マナスル山荘新館」（マナスル山荘天文館）を食中毒の原因施設と断定し、当該施設の調理部門に対し令和６年８月 14 日から令和６年８月 16 日まで、３日間の営業停止を命じました。

患者は、７月 29 日から 31 日にかけて当該施設で調理等し提供された食事（飲料含む）を喫食した１グループ 35 名中の 25 名で、松本保健所及び関係自治体が行った検査により、患者便及び旅館の水からカンピロバクター属菌が検出されました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

【事件の探知】

令和６年８月３日の午後４時頃、患者グループの代表者から「７月 29 日から 31 日にかけて諏訪郡内の旅館を利用した 36 名のうち 20 数名が８月１日から胃腸炎症状を呈している」旨の連絡が諏訪保健所にありました。

【諏訪保健所による調査結果概要】

○ 患者は７月 29 日から７月 31 日にかけてこの旅館に宿泊した１グループ 35 名中の 25 名で、７月31 日午後５時ごろから下痢、腹痛、発熱などの症状を呈していました。

○ 患者は、この施設で調理等し提供された食事（飲料含む）を共通して喫食していました。

○ 松本保健所及び関係自治体が行った検査により、患者便及び旅館の水からカンピロバクター属菌が検出されました。

○ 患者の症状は、カンピロバクターによる食中毒の症状と一致していました。

○ 患者を診察した医師から食中毒の届出がありました。

○ 以上のことから、諏訪保健所はこの施設で調理等し提供された食事（飲料含む）を原因とする食中毒と断定しました。

患者関係

　　発 症 日 時　７月 31 日 午後５時頃から

患 者 症 状　下痢、腹痛、発熱等

患者所在地　千葉県、神奈川県、東京都

患者数及び喫食者数　患者数／喫食者数：25 名／35 名

（患者内訳）男性：16 名（年齢：10 歳代～30 歳代）女性：９名（年齢：10 歳代）

入 院 患 者 数　０名

医療機関受診者数　13 名（受診医療機関数：13 か所）原因食品　当該施設で調理等し提供された食事（飲料含む）

病因物質 カンピロバクター属菌

原因施設

施 設 名　マナスル山荘新館（マナスル山荘天文館）

施設所在地 諏訪郡富士見町

営業許可業種　飲食店営業

措 置　食品衛生法に基づく営業の停止令和６年８月 14 日から令和６年８月 16 日まで３日間

検査結果　カンピロバクター属菌

　患者便：19 検体中 10 検体から検出

旅館の水：１検体中１検体から検出

［参 考］

　　患者に提供した主なメニュー

29 日：（夕食）夏野菜カレー、焼きナス、味噌汁など

30 日：（朝食）ご飯、味噌汁、焼き魚（鮭）、生野菜（レタス）など

（夕食）牛丼、味噌汁など

31 日：（朝食）ご飯、味噌汁、焼き魚（サバ）、生野菜（レタス、トマト）など

宿泊期間中は上記メニューに加え、旅館の水で調製した麦茶を飲用

［参 考］長野県内（長野市・松本市含む）における食中毒発生状況（本件含む）

テーブル

自動的に生成された説明

**■神戸市中央区の飲食店で食中毒　鳥のレバ刺しなど食べた男女5人、下痢や発熱などの症状**

**8/10(土) 19:51配信　神戸新聞NEXT****兵庫県神戸市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/11aebf63113d14fe76f5bf947f31b233e7803d3f>

**鶏のレバ刺しを含む食事による食中毒事件の発生　記者資料提供（2024年8月10日）**

**健康局食品衛生課　兵庫県神戸市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kobe.lg.jp/a99427/683712141569.html>

**■東京・港区赤坂の飲食店で赤痢菌による食中毒　都内の発生は2000年統計開始以来初**

**8/16(金) 23:59配信　テレビ朝日系（ANN）****港区**

**赤痢菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b43ed9781442b64f8b1b221dbd909d9f134844be>

**食中毒の発生について　赤痢菌による食中毒　2024年08月16日　 保健医療局　港区**

**赤痢菌**

<https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodohappyo/press/2024/08/19/07.html>

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

　飲食店において赤痢菌による食中毒が発生しましたのでお知らせいたします。

探知

令和6年8月5日（月曜日）、「8月1日（木曜日）に港区内の飲食店を4名で利用し、そのうち3名が下痢、発熱等の症状を呈した。」旨、港区みなと保健所に連絡があった。

また、令和6年8月9日（金曜日）午後1時00分、医療機関から都内保健所あてに、受診した患者1名について感染症法※に基づく細菌性赤痢発生届が提出された。当該患者は7月31日（水曜日）の昼に当該飲食店を7名で利用し、うち本人を含む5名が同様の症状を呈しているとのことであった。

※感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（「細菌性赤痢」は、感染症法による3類感染症に分類される。）

調査結果　港区みなと保健所は、ただちに食中毒調査を開始した。

・患者は、令和6年7月31日（水曜日）及び8月1日（木曜日）に当該飲食店が調理し、提供した食事を喫食した3グループ5名で、令和6年8月1日（木曜日）から同月3日（土曜日）午後9時00分にかけて、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していた。

・患者全員に共通する行動はなく、共通食は当該飲食店が調理し、提供した食事以外になかった。

・医療機関の検査により、2グループ各1名の患者ふん便から赤痢菌が検出され、細菌性赤痢発生届が提出された。

決定

港区みなと保健所は、本日、下記の理由により、本件を当該飲食店が令和6年7月31日（水曜日）及び8月1日（木曜日）に調理し、提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

・患者全員の共通食は当該飲食店が調理し、提供した食事以外になかった。

・医療機関の検査により、2グループ各1名の患者ふん便から赤痢菌が検出され、細菌性赤痢発生届が提出された。

・当該飲食店での食事を起点とした潜伏時間及び症状は赤痢菌によるものと一致していた。

・患者グループ間に共通の行動があるなどの感染症を疑う情報がなかった。

措置　港区は本日から7日間の営業停止の処分を行った。

発症関係（8月16日午後2時00分現在）

　　発症日時　8月1日（木曜日）から8月3日（土曜日）午後9時00分まで

症状　下痢、腹痛、発熱等

発症場所　自宅、外出先等

患者数　患者総数　5名　男：1名（33歳）、女：4名（28～34歳）

入院患者数 1名（すでに退院済み。）

診療医療機関数・受診者数　5か所4名（男1名、女3名）

原因食品　令和6年7月31日及び8月1日に調理し、提供した食事

病因物質　赤痢菌

　原因施設

　　　屋号　トムボーイ　赤坂店

業種　飲食店営業

営業所所在地　東京都港区

　備考

主なメニュー　バターチキンカレー、マトンカレー、グリルロールチキン、グリルロールマトン、サラダ、生春巻き、唐揚げ、ゼリー等

検査関係（8月16日午後2時00分現在） 検査実施機関：東京都健康安全研究センター

患者ふん便：細菌3検体（1検体赤痢菌検出、2検体検査中）

ノロウイルス3検体（1検体陰性、2検体検査中）

従事者ふん便：細菌8検体（8検体検査中）

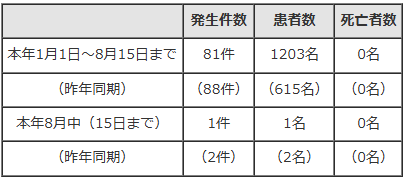
ノロウイルス8検体（8検体陰性）

拭き取り検体：細菌10検体（10検体検査中）

食品（参考食品）：細菌1検体（1検体検査中）

ノロウイルス1検体（1検体陰性）

　参考　東京都における食中毒発生状況（ただし本事件は含まない）



　※別紙　赤痢菌について

<https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodohappyo/press/2024/08/19/documents/07_01.pdf>

**■特養ホームで92人食中毒　神奈川、60～100歳代**

**8/16(金) 22:46配信　共同通信　神奈川県平塚市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c656f8f5411d0b940b231cff492eacbcde4db8b1>

**食中毒の発生について　2024年08月16日　記者発表資料**

**（県政・平塚記者クラブ同時発表）　神奈川県平塚市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/prs/r2933632.html>

平塚市内の老人福祉施設内で提供された給食で食中毒が発生し、平塚保健福祉事務所は令和6年8月16日(金曜日)に、給食施設の営業者に対し、営業禁止処分を行いましたのでお知らせします。

1　概要

8月12日(月曜日)、平塚市消防本部から「老人福祉施設の入居者1名を体調不良により救急搬送した。施設には他に体調不良を呈しているものが複数いる。」旨の連絡が平塚保健福祉事務所にありました。

当保健福祉事務所で調査を行った結果、次の理由から、本日、この老人福祉施設内にある給食施設が提供した食事を原因とする食中毒と決定しました。

・食中毒様症状を呈している人の共通の食事がこの給食施設が提供した食事だけであること

・症状が共通していること

・患者からウエルシュ菌が検出されたこと

・患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと

2　摂食者数　138名（男性：27名、女性：111名）（調査中）

3　患者数　92名（男性：14名、女性：78名）（調査中）

4　入院者数　1名

5　初発日時　令和6年8月11日（日曜日）11時35分頃（調査中）

6　主な症状　下痢等

7　原因施設

名　称　カメリア桜ケ丘

業　種　飲食店営業（給食）

所在地　平塚市

8　原因食品　調査中

8月11日（日曜日）の朝食として提供された主なメニュー

みそ汁（舞茸）、かぼちゃのそぼろ煮、まぐろフレーク、うめぼし

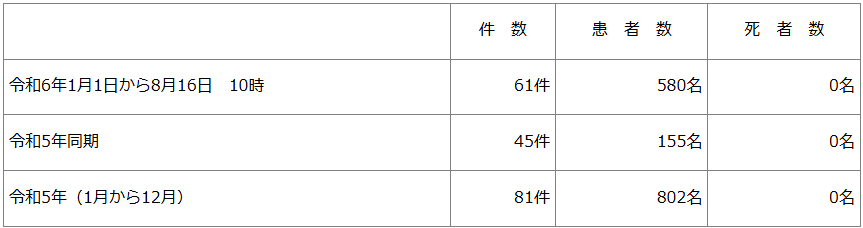
9　病因物質　ウエルシュ菌

10　措置

原因施設に対して、8月16日（金曜日）から営業禁止

（なお、同施設は、8月12日（月曜日）昼食の提供から営業を自粛しています。）

（参考）神奈川県の食中毒発生状況（本日発表の1件を含む）



**■調理担当者らの便から“サルモネラ菌”…鮮魚店の弁当食べた16人に食中毒の症状 店に営業禁止処分　8/12(月) 21:14配信　東海テレビ　愛知県豊橋市**

**サルモネラ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4c7b6a6ec9cb69d465376356dc3b0bd6c59588f7>

**■富山市で家族４人がボツリヌス症を発症、３人は呼吸困難で入院…複視や吐き気など訴える**

**8/5(月) 21:54配信　読売新聞オンライン　富山県富山市**

**ボツリヌス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a39cfb788e90f3a71774046d8f32a3e741c64ee4>

**呼吸困難等の重い症状…“ボツリヌス菌”による食中毒 10-70代の3人が現在も入院 原因の食品調査中　8/5(月) 20:57配信　富山テレビ　富山県富山市**

**ボツリヌス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3105ed301becde557adf70544420cf6990ee181b>

**富山「ボツリヌス毒素」で食中毒か 家族4人が症状訴え 3人重症**

**2024年8月5日 19時59分　NHK NEWS WEB　富山県富山市**

**ボツリヌス**

<https://www3.nhk.or.jp/news/html/20240805/k10014538001000.html>

**ボツリヌス食中毒で家族4人が入院　原因食品は調査中　富山市**

**8/5(月) 17:53配信　テレビ朝日系（ANN）　富山県富山市**

**ボツリヌス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/668ed2b16824f70d806ca0b4f5dedf1ef05cc58d>

**★ウイルスによる食中毒★**

**■鶴岡市の放課後学童クラブで弁当食べた児童ら20人がノロウイルス食中毒　飲食店を営業停止3日間・山形　8/12(月) 20:37配信　YBC山形放送　山形県鶴岡市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c90007cc46fcda06dc30f86485d7444016570fea>

**放課後児童クラブで20人が食中毒　業者の弁当を原因としたノロウイルスによるものと断定（山形・鶴岡市）　8/12(月) 9:41配信　テレビユー山形****山形県鶴岡市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9062a0d5e7f2e6a2e3c439df45a0f587c209f5f2>

**ノロウイルスによる食中毒の発生について　発表日　2024年8月11日（日曜日）**

**部局・担当課　防災くらし安心部　食品安全衛生課　山形県鶴岡市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.yamagata.jp/020071/bosai/shokuhinanzen/syokuhin/20240811_norov3.html>

[pref.yamagata.jp/documents/41821/20240811norov3.pdf](https://www.pref.yamagata.jp/documents/41821/20240811norov3.pdf)

令和６年８月９日(金)、鶴岡市内の放課後児童クラブから児童及び職員が食中毒様の症状を呈している旨の連絡が庄内保健所にあり、調査の結果、20 名についてノロウイルスによる食中毒と断定しました。

なお、患者は快方に向かっています。

１ 原因施設

　　名 称　菜ぁ

　　所在地　鶴岡市

２ 調査結果

摂 食 日 時　令和６年８月６日（火）午後０時頃（調査中）

摂 食 者 数 　5 名（調査中）

発 生 日 時　令和６年８月６日（火）午後 7 時頃（調査中）

患 者 数　20 名（うち児童 14 名、未就学児１名）（調査中）

性 別　男性 11 名、女性９名 （うち男児 10 名、女児５名）（調査中）

患 者 年 齢　10 歳未満～60 代（調査中）

患 者 住 所　鶴岡市（調査中）

受 診 者 数　６名（調査中）

入 院 患 者　０名（調査中）

症 状　嘔吐、下痢、腹痛、発熱（調査中）

検 査　従業員４名、患者５名の便検査を実施し、従業員２名、患者５名からノロウイルスが検出

原 因 食 品　８月６日に原因施設が提供した弁当

メニュー：ハンバーグ、ナスときゅうりの炒め物、さつまいもの甘煮、きゅうりとちくわの梅和え、黄桃、ごはん、ズッキーニの味噌汁

病 因 物 質　ノロウイルス

３ 措置

庄内保健所では、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、主な症状及び潜伏期間がノロウイルス食中毒の特徴と一致していること、従業員と患者からノロウイルスが検出されたことから、当該施設を原因とする食中毒と断定し、本日から３日間（８月 11 日～13 日）の営業停止を命じるとともに、原因の究明と衛生指導を行っています。なお、当該施設は 10 日から営業を自粛しています。

テーブル

自動的に生成された説明

**■広島市中区の飲食店で集団食中毒　ノロウイルスを検出**

**8/9(金) 20:18配信　中国新聞デジタル****広島県広島市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3562b43da023f4a7dd5fe326a414d8c1951535e6>

**食中毒の発生について　2024/8/9　健康福祉局保健部食品保健課　広島県広島市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.hiroshima.lg.jp/houdou/houdou/395400.html>

1　事件の概要

令和６年８月５日(月)１３時４０分頃、市民から「８月１日(木)夜に職場の同僚と飲食店を利用したところ、複数名が体調不良を呈している。」との情報があり、調査を開始しました。

調査の結果、患者らは８月１日(木)夜に中区の飲食店「さかな市場　紙屋町店」を５名で利用し、うち４名が、８月３日(土)１時から９時にかけて、下痢、発熱、腹痛、嘔吐等を発症していました。

患者の共通食は、当該施設が提供した食事以外になく、患者便、従事者便及び施設の拭き取りからノロウイルスが検出されたこと及び医療機関から食中毒患者の届出があったことから、広島市保健所は、この施設が提供した食事を原因とする集団食中毒と判断し、８月９日(金)、当該施設の営業者に対して、営業の禁止を命令しました。

2　患者の状況

1. 患者数　4名（入院なし）
2. 主症状　下痢、発熱、腹痛、嘔吐等

3　原因施設

1. 施設名　さかな市場　紙屋町店(さかないちば　かみやちょうてん）
2. 営業の種類　飲食店営業
3. 営業所所在地　広島市

4　原因食品　令和6年8月1日（木曜日）に提供された食事

　特選刺身盛り８種（マグロ赤身、中トロ、サーモン、カンパチ、タイ、ヒラメ、シマアジ、ホタテ）、生イカ、トロたく巻き、明太出汁巻等

5　病因物質　ノロウイルス

6　保健所の対応

1. 患者の発症状況及び喫食状況等の調査
2. 原因施設の立入調査・指導
3. 検体採取（検査機関：広島市衛生研究所）

テーブル

自動的に生成された説明

**★寄生虫による食中毒★**

**■１　飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2024/8/16　東京都武蔵野市**

**アニサキス**

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin//ihan/kouhyou.html>

　公表年月日　令和6年8月16日

業種等 飲食店営業

施設の名称及び営業者氏名等

（施設の名称）ささの葉

施設所在地等 東京都武蔵野市

主な適用条項　食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第6条の規定に違反するので、法第60条を適用

不利益処分等を行った理由 食中毒

不利益処分等の内容　営業停止命令（8月16日）

生食用魚介類（冷凍品を除く。）の調理、提供に限る

備考 （8月15日現在の状況）

原因食品：8月7日に当該施設が調理し提供したシメサバ

病因物質：アニサキス

8月8日から１名が腹痛、かゆみ、顔の腫れ、発熱を発症

**■「内視鏡検査で胃からアニサキス摘出」すし店でマグロ・ヒラメ・カツオのすしを食べた20代女性が下痢や腹痛の症状　アニサキス食中毒　宮城・塩釜市**

**8/16(金) 15:11配信****tbc東北放送　宮城県塩釜市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a6362bdd817a991941b30ff7aa7fea5c4adde0fc>

**食中毒の発生について（食と暮らしの安全推進課）　2024/8/16　宮城県塩釜市**

**アニサキス**

<https://www.pref.miyagi.jp/release/2024/syokutyudoku/0816.html>

<https://www.pref.miyagi.jp/documents/53720/240816syokutyudokunohasseinituite.pdf>

［事件の概要］

令和６年８月１４日（水）午後２時頃、仙台市内の医療機関から仙台市保健所に「内視鏡検査で患者１名の胃からアニサキス虫体を摘出した。」旨の通報があった。

仙台市保健所が調査したところ、当該患者は、８月１２日（月）午後１時頃から、塩竈市内の飲食店「有限会社 亀喜」で寿司を喫食し、同日午後３時頃から下痢、腹痛を呈していたことが判明した。

当該店舗を管轄する塩釜保健所は、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飲食店で喫食した寿司のみであることから、この寿司を原因とする食中毒と断定した。

患者関係

　発 症 日 時　８月１２日（月）午後３時頃

主 な 症 状　下痢、腹痛

患 者 数　１名（２０代、女性）

受 診 者 数　１名

入 院 者 数　０名

診療医療機関　仙台市内の医療機関

原因食品　寿司（マグロ、ヒラメ、カツオ）

病因物質　アニサキス

原因施設

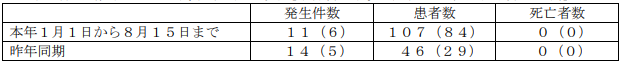
所在地 ： 塩竈市

屋 号 ： 有限会社 亀喜

業 種 ： 飲食店営業

措 置　８月１６日（金）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]



**★自然毒による食中毒★**

**■マムシグサ果実を口にした幼児が救急搬送 口唇などに強い痛み キャンプ場周辺を散策中 山梨県**

**8/20(火) 19:03配信　YBS山梨放送　山梨県**

**植物性自然毒　マムシグサ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d224098610dddc0d1a759a089ffbd7072fce3c2f>

**野草の実を口に含んだ幼児が強い痛みを訴え救急搬送　マムシグサを誤食した食中毒と断定　山梨　8/20(火) 16:27配信　UTYテレビ山梨****山梨県**

**植物性自然毒　マムシグサ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ae3f47fefb55844554a51713eb422269264dff26>

**食中毒の発生について　令和６年８月２０日 　山梨県福祉保健部衛生薬務課　山梨県**

**植物性自然毒　マムシグサ**

<https://www.pref.yamanashi.jp/documents/112559/r6-05.pdf>

令和６年８月５日（月）午前９時半頃、富士・東部保健所に同所管内の医療機関から、「８月３日（土）にマムシグサを誤食した患者が緊急搬送され診察した」旨の連絡がありました。

富士・東部保健所が調査した結果、患者は県外から家族で同所管内のキャンプ場を利用した際に、付近を散策中に生えていた野草の実を口に含み、口唇や舌の腫れ、強い痛みなどを訴え、医療機関を受診したものであることが判明しました。

患者の住所地の自治体で、患者が口に含んだ野草の実を鑑定した結果、サトイモ科テンナンショウ属の植物のものであることが判明したこと、患者の症状が同植物によるものと一致していること、医師から食中毒の届出が提出されたことから、同植物を原因とする食中毒と断定しました。

有毒植物の誤食による食中毒を防止するため、食用の野草と確実に判断できない植物は絶対に食べないよう、また、小さなお子様が誤って有毒植物を口に含まないよう、ご家族等の方に注意していただくため、県民に周知したいので、報道機関の皆様方にも御協力をお願いします。

[患者概要]

１ 発症日時　令和６年８月３日（土）１４時頃

２ 喫食者数　１名（幼児）

３ 患 者 数　１名（幼児）

４ 主な症状　口唇、舌及び咽頭部の腫れ、強い痛み

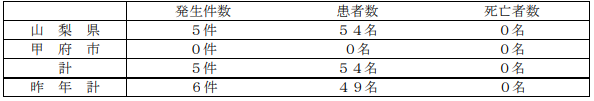
５ 原因食品　有毒植物（テンナンショウ属）

６ 病因物質　植物性自然毒

７ そ の 他　患者は回復しています。

　【参考資料】

令和６年 食中毒事件発生状況 速報値（本件を含む）



**テンナンショウ属の植物による食中毒**



一 般 名:テンナンショウ類 （別名:ヘビノダイハチ、ヤマゴンニャク（山蒟蒻））

学 　 名:risaema spp. マムシグサ Arisaema japonicum Blume な ど

生 育 地:テンナンショウ属植物は北海道から沖縄まで全国的に分布する。

湿った林床に多いが、河川敷等にも見られる種もある。

発生時期:果実をつける初夏から秋にかけての誤食による事故が多い。

形 　　態:多年草で、 地上部は普通葉を 1-2 枚つけ、地下部には扁球形の地下茎がある。

春から夏に、サトイモ科の特徴である肉穂花序と 仏炎苞 を持った「花」をつける。

花後、粒状の果実をトウモロコシ状につけ、熟すと朱赤色になって目立つ。

中毒症状:口に含むと30分以内に発症。口唇、口内のしびれ、腫れなどのほか、強い痛み。

毒性成分:シュウ酸カルシウム （ calcium oxalate ）

**＜過去のテンナンショウ属の植物による県内事例＞**



**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■71歳女性が腸管出血性大腸菌「O157」に感染　鹿児島・徳之島**

**8/20(火) 16:31配信　MBC南日本放送　鹿児島県徳之島**

**感染症　腸管出血性大腸菌「O157」**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/91f549b8bba78bd03db4a9b571d1f0b3d97fb2c8>

**■川遊びで体調不良、新たに23人症状　川の水が原因の感染症の疑いも**

**8/21(水) 19:36配信　朝日新聞デジタル　熊本県天草市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/de5ad428722a5cb130c92509a45ec03dd577238b>

**体調不良69人に　天草・轟の滝で遊泳「川の水飲んでしまって…発熱や下痢、嘔吐の症状が」**

**8/21(水) 19:35配信　KAB熊本朝日放送　熊本県天草市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/17fe6a3e0b5623d4a5ebf31eef385874946b494e>

**滝の周辺で川遊び　46人が嘔吐・下痢、熊本県が注意呼びかけ**

**8/20(火) 18:51配信　朝日新聞デジタル****熊本県天草市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/30e777cdcc875ea7f009d4370492d54cd0ba9d7c>

**■沖縄・宮古島市の保育園でO157に18人感染　今年の報告患者数は34人、過去10年で最多　8/17(土) 10:03配信　沖縄タイムス　沖縄県宮古島市**

**腸管出血性大腸菌O157**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/15015817175ed41753b585b9b2bdca5b6da979f7>

**O157に保育園で18人感染　重症者はなし　沖縄・宮古島市**

**8/16(金) 12:10配信　琉球新報****沖縄県宮古島市**

**腸管出血性大腸菌O157**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5253849c60e28e8574c5cfd8fa68c462e31be73f>

**■腸管出血性大腸菌感染症患者の発生について　2024/8/16　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/0000063/63599/20240816_O157.pdf>

　１ 発 生 日

発生　令和６年８月９日（金） 速報 令和６年８月１６日（金）

２ 患 者 数　１名 （男、幼児）

３ 概 要

(1)経 過

８月９日（金） 患者（岡山市）は、軟便、腹痛及び発熱の症状を呈した。

８月１１日（日） 患者は症状が改善しないため、岡山市内医療機関（病院）を受診し、同日入院。

８月１４日（水） 患者は溶血性尿毒症症候群と診断された。

８月１５日（木） 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。

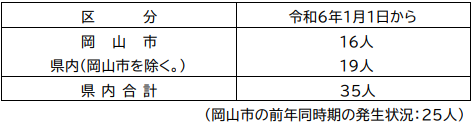
(2)その他

・患者は入院中であり、症状は継続中である。

　　　・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）



　◎報道に関しては、患者等のプライバシーの保護について、特段の配慮をお願いします。

◎岡山県は8月2日に県下全域に「腸管出血性大腸菌感染症注意報」を発令しています。

※ 腸管出血性大腸菌感染症を予防するために

　　　　　手洗いの励行。（調理前、食事前、用便後）

　　　　　十分な加熱。（７５℃で１分間以上）

をお願いします。

**■腸管出血性大腸菌感染症が発生しました　令和６年８月１６日　疾病感染症対策課　岡山県**

**感染症　腸管出血性大腸菌Ｏ１５７**

<https://www.pref.okayama.jp/uploaded/life/931875_8929063_misc.pdf>

　発生場所　備前保健所東備支所管内

患 者　１名（男、３０歳代）

発症年月日　令和６年８月７日

速報年月日　令和６年８月１６日

措 置　そ の 他

○患者は８月７日から水様性下痢があり、その後、血便等の症状があった。

○８月７日に医療機関を受診し、８月９日に検査を実施したところ、８月１５日にベロ毒素産生性腸管出血性大腸菌Ｏ１５７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３４名

（参考）　令和５年 １０４名

**■腸管出血性大腸菌感染症患者の発生について　2024/8/7　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/0000063/63310/20240807_O.pdf>

　１ 発 生 日

発生　令和６年７月２2日（月） 速報 令和６年８月７日（水）

２ 患 者 数　１名 （男、20代）

３ 概 要

(1)経 過

７月２２日（月） 患者（岡山市）は、軟便及び腹痛の症状を呈した。

７月２８日（日） 患者は血便の症状を呈した。

７月２９日（月） 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。

８月 ３日（土） 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。

８月 ６日（火） 岡山市保健所に届出。

(2)その他

　　　・患者の症状は軽症化している。

　　　・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★**

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年８月９日 １１：００現在**

**保健医療局 保健所 感染症対策課　福岡県福岡市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/125138/1/060809noro.pdf?20240820142124>

中央区内の保育施設で、複数の園児及び職員が嘔吐、下痢等の症状を呈しているとの報告があり、行政検査の結果、ノロウイルスが検出された。

１ 中央区内の保育施設

（１）経緯

７月２２日（月） １名の園児に嘔吐、発熱の症状が出現。

７月２５日（木） 当該施設より、１名の園児が嘔吐、発熱の症状を呈していると報告があった。

福岡市保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

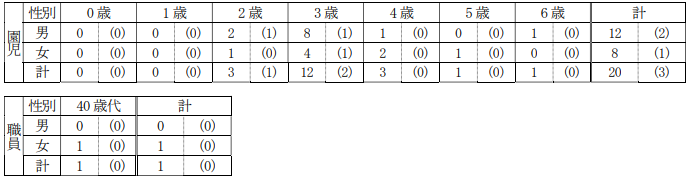
以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

８月 ８日（木） 行政検査の結果、ノロウイルスが検出された。

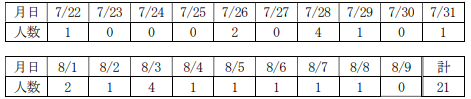
福岡市保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止を再度指導した。

８月 ９日（金） 福岡市保健所が有症状者の発生状況を確認するとともに、感染拡大防止について改めて指導した。

（２）有症状者の区分 ※( )内の数は、有症状者のうち、ノロウイルスが検出された人数



（３）有症状者の発症状況



（４）症状　嘔吐、下痢、発熱 ※重症者はなく、全員快方に向かっている。

（５）行政対応

① 施設への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。

② 園児及び家族、職員の健康調査及び健康観察を実施するよう施設へ指導。

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品・回収等★**

**■アイスから大腸菌群、保健所が回収命令　京都**

**8/22(木) 18:16配信　京都新聞　京都府宮津市**

**大腸菌群　規格基準違反**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/097cc544480e53c89149fbd8e34b08e762557876>

**■不利益処分等のお知らせ　2024/8/16　港区**

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

　公表年月日　令和6年8月9日

違反食品等　品名　冷凍カットメロン

数量　110g包装：455箱＋1袋（計9,961個）

　 　　　　　　　500g包装：232箱（計4,635個）

違反内容　人の健康を損なうおそれのない量として内閣総理大臣が定める量（0.01ppm）を超えて農薬のクロルフェナピルが0.03ppm検出されました。

主な適用条項　食品衛生法第13条第3項、同法第59条第1項

輸出国 ベトナム

違反食品等の輸入者

氏　名：株式会社アイ・ジー・エム

住　所：東京都港区

不利益処分等の内容及び措置状況　令和6年8月9日、販売禁止命令を行いました。

該当食品は、倉庫に集め封印し保管されています。

備考　冷凍カットメロンにはクロルフェナピルの個別基準値が設定されていないため、人の健康を損なうおそれのない量として内閣総理大臣が定める量（0.01ppm）が基準値となります。

**■園児の便からガラス片　給食に混入　北九州の保育園**

**8/9(金) 12:45配信　九州朝日放送　福岡県北九州市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/187756dc24678ad6eab099ed7952ac8db76cc64d>

**★その他関連ニュース★**

**■手足口病、定点当たり報告数が2割減 - 2週連続で**

**8/20(火) 17:30配信　医療介護ＣＢニュース**

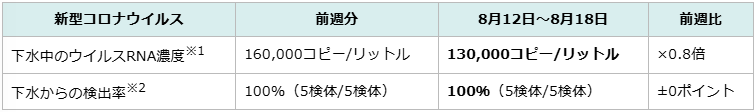
<https://news.yahoo.co.jp/articles/bb7bac3dca9fb471958b5490127eb7a240d62895>

**■下水サーベイランス　2024/8/20　北海道札幌市**

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

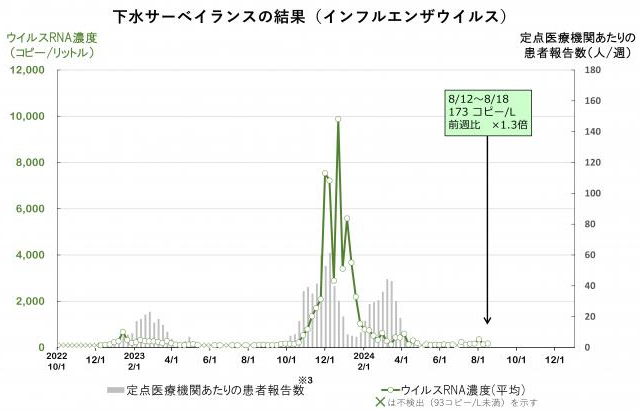
　新型コロナウイルス

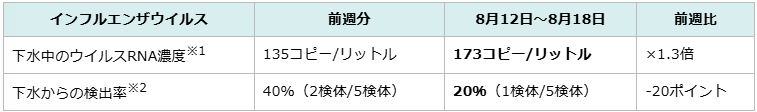




　　　ウイルス濃度は前週に引き続き高い水準を継続しており、警戒が必要です。

　インフルエンザウイルス





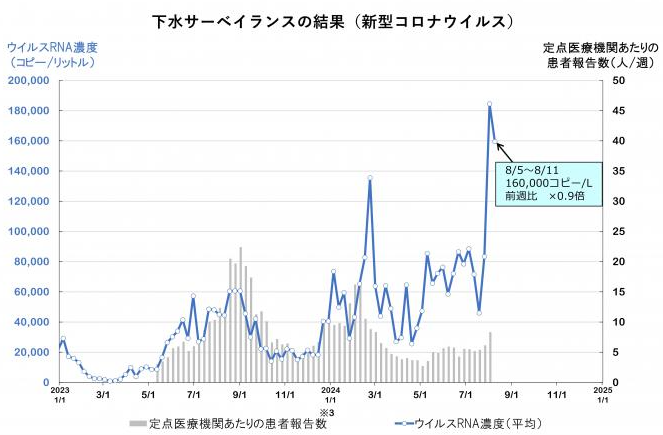
　　　下水中のウイルス濃度は引き続き低い値で推移しています。

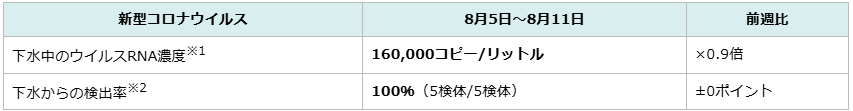
※本調査では、インフルエンザウイルス（A型）を分析対象としています。

**■下水サーベイランス　2024/8/13　北海道札幌市**

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

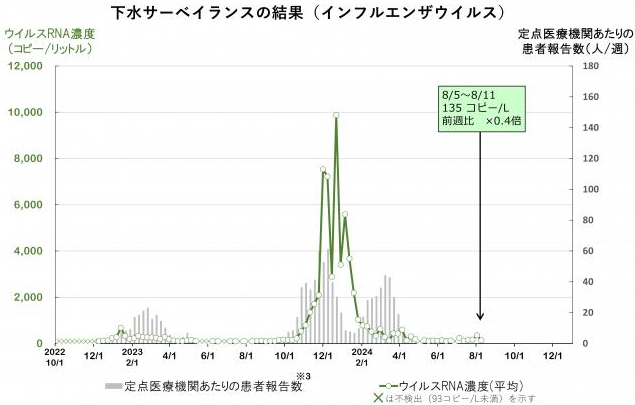
　新型コロナウイルス

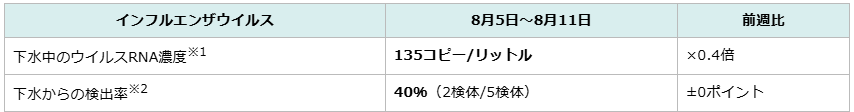




　　ウイルス濃度は前週に引き続き高い水準を継続しており、警戒が必要です。

　インフルエンザウイルス





　　　下水中のウイルス濃度は引き続き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。