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

**食科協かわら版　No.459　（2024年度No.34）**　 　2024/8/30

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**

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



**はっはっはっ　見ろ　人間がごみのようだ　by　ムスカ**

**単一目的で人が集まるものとしては　かのメッカ巡礼に次ぐ規模**

**これだけ人が集合していても殆ど事故はない**

**自分たちの大事な居場所と考えた結果なのだとは思うが　すごい**

**空調は効かない　室内は人の熱で50℃超すので開けっ放し**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **12-13** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **13-16** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **16-19** |
| **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** | **19-29** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

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

8月30日　 　 かわら版459号を発行・かわら版ニュース＆トピックス446号を発行

8月30日　 　 第四回常任理事会・運営委員会

8月30日　　　ニュースレター252号発行

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***石綿（アスベスト）含有品の販売に関する注意喚起　2024/8/29**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_43102.html>

　　石綿（アスベスト）が含まれている製品が、オンラインマーケットプレイス（OM）で販売されていたことが判明しましたのでお知らせします。

　　石綿（アスベスト）を0.1％以上含有する物については、労働安全衛生法第55条において、製造、輸入、譲渡、提供、使用が禁止されています。販売されていた製品については、通常の使い方で使用する限りは石綿（アスベスト）が飛散することはなく、健康上の問題を生じさせる恐れはありませんが、削る・割るなどした場合には石綿（アスベスト）が飛散する恐れがあるため、取り扱いには十分な注意が必要です。

　　石綿（アスベスト）を含有する製品の使用や他者へ提供等は禁止されていますので、所有している場合は、適切に処分等を実施することが求められます。

＜今回販売が確認された石綿（アスベスト）含有品（４製品）＞

※厚生労働省で確認できた範囲。他の主要OM事業者においても同製品の取り扱いがないか確認依頼中。

なお、これら４製品については、Amazon.co.jpにおいては出品停止済み。

＜対象製品をお持ちの皆さまへ＞

対象製品に関する相談等については、出品者にご確認ください。

石綿付金網については、使用しないでください。なお、通常の使い方で使用する限りは石綿（アスベスト）が飛散することはなく、健康上の問題を生じさせる恐れはありません。削る・割るなどして破損した場合には飛散する恐れがありますので、破損しないようご注意ください。

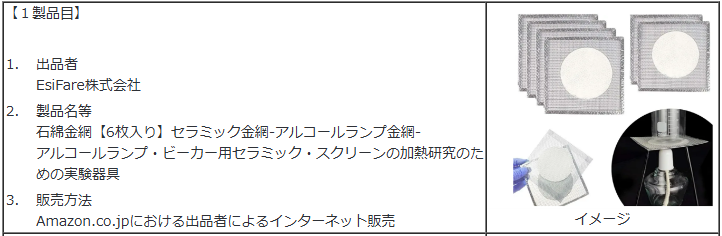
もしすでに破損しているなどでご心配な場合は、ビニール袋等に入れ、テープ等でしっかりと封をして保管してください。

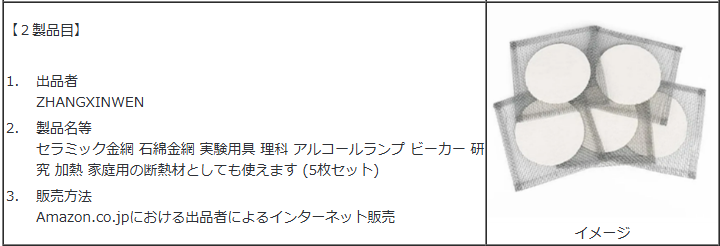
＜その他石綿含有の可能性のある商品について＞

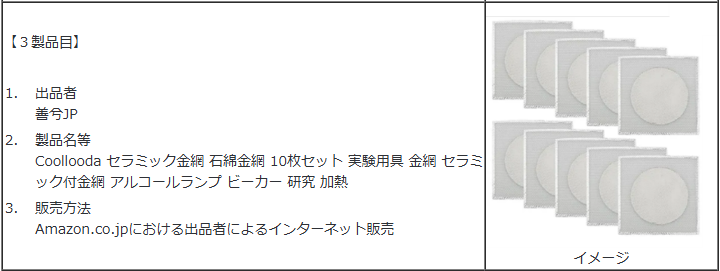
当該製品の他にも、「石綿金網」や「石綿付金網」の文言が含まれる商品が複数のOMにおいて出品されていることが確認されています。石綿（アスベスト）を含有している恐れがありますので、すでに購入された場合は、上記＜対象製品をお持ちの皆さまへ＞に沿った対応をお願いします。

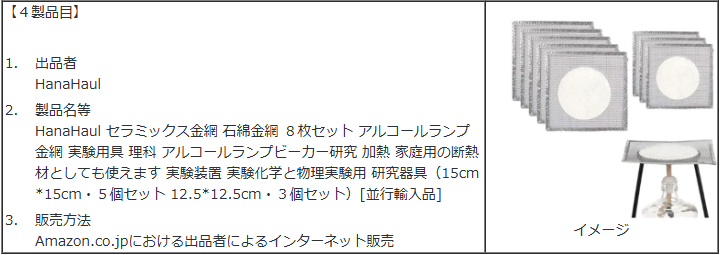
石綿（アスベスト）を含有する製品をお持ちの方は、他者へ販売等せず適切に処分※等をしていただきますようお願いします。

※処分方法については、最寄りの自治体に相談ください。









**■***NEW***第35回厚生科学審議会予防接種・ワクチン分科会研究開発及び生産・流通部会（Web会議）の開催について　2024/8/27**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_42936.html>

　　標記について、下記のとおり開催します。

記

日時　令和６年９月２日（月）　15：00～17：00

場所　Web会議　厚生労働省　専用第21会議室（東京都千代田区霞が関１－２－２）

議題

（１）2024/25 シーズンの季節性インフルエンザワクチン及び新型コロナワクチンの供給等について

（２）WHOの季節性インフルエンザワクチン推奨株選定会議意見を踏まえた、今後の対応方針等について

（３）現行国産ワクチンを改良した安全で有効な新規おたふくかぜワクチンの開発に関する研　究について（研究班報告）

募集要領

○傍聴者数　報道関係者のみ若干名傍聴可

厚生労働省動画チャンネル（<https://m.youtube.com/user/MHLWchannel>　）開始時間の15時00分になりましたら、上記URLにライブ配信動画が掲載されます。 通信トラブルにより、会議の開始時間でも動画が配信がされないことや、会議中に動画配信が中断してしまうことがあります。その場合は、再度厚生労働省動画チャンネル（<https://www.youtube.com/user/MHLWchannel>　）にご移動ください。

○　傍聴申込方法

傍聴を希望される報道関係者の方は、電子メールに傍聴希望者の氏名・所属・住所・電話番号・メールアドレスをご記入のうえお申し込みください。

申込者が多数の場合、抽選を行うこととしております。なお、傍聴できない方につきましては、８月30日（金）の18時までに、記載の連絡先に連絡いたします。

（電話による申込み、同一所属先（企業、団体等）からの複数者の申込みは御遠慮ください。）

申し込み締切　令和６年８月29日（木）17時（必着）

＜申込先＞

厚生労働省 健康・生活衛生局 感染症対策部 予防接種課　[yoboseshu@mhlw.go.jp](mailto:yoboseshu@mhlw.go.jp)

ペーパーレスについて

厚生労働省では、審議会等のペーパーレス化の取組を推進しています。

審議会資料につきましては、会議開催までに当省ホームページに掲載しますので、傍聴に当たっては、

◇お持ちのタブレット、携帯端末等に保存の上、当日持参いただくか

◇当日事前に掲載した当省ホームページ資料を閲覧していただくか

の対応をお願いすることになります。御不便をお掛けしますが、ペーパーレス化への御協力をお願い申し上げます。

なお、会場内には御利用いただける無線LAN のアクセスポイントはございませんので、会場から当省ホームページ掲載の資料を閲覧される場合には、御自身で通信環境を御用意していただくようお願いします。

留意事項

会議の傍聴に当たり、次の留意事項を厳守してください。

１）代理人の傍聴は認められません。

２）会場でお示しする事務局の指定した場所以外には立ち入ることはできません。

３）会場における議論に対する発言や賛否の表明、拍手をすることはできません。

また、議事進行の妨げとならないよう静かにしてください。

４）写真撮影、ビデオ撮影、録音をすることはできません（あらかじめ申し込まれた場合は、会議冒頭の頭撮りに限って写真撮影などをすることができます）。

５）携帯電話など音の出る機器については、あらかじめ電源を切るかマナーモードに設定してください。

６）傍聴中は、食事や喫煙はできません。

７）危険物を持っている方、酒気を帯びている方、その他当会議の開催及び議事進行に当たり秩序維持の妨げとなる方の傍聴はお断りします。

８）その他、座長と事務局職員の指示に従ってください。

以上の事項に違反した場合は、退場していただきます。

なお、今回座長及び事務局職員の指示に従わなかった方や会議中に退場となった方については、次回以降の傍聴は認められません。

また、当日会場の出入りについては、事務局職員の誘導に従ってください。

**■***NEW***第２回厚生科学審議会食品衛生監視部会（開催案内）　2024/8/27**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/other-kenkou_128610_00006.html>

　標記について、下記のとおり開催いたしますので、お知らせいたします。

記

１．日時：令和６年８月27日（火）から８月28日（水）

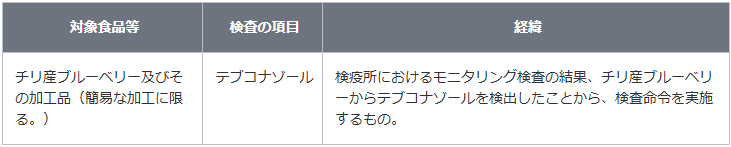
２．開催方法：持ち回り開催

３．議題：（１）「機能性表示食品等の健康被害情報への対応に関する小委員会（第１小委員会・第２小委員会）」の設置について（案）

**■***NEW***輸入食品に対する検査命令の実施（チリ産ブルーベリー、その加工品）　2024/8/23**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_42776.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。チリ産ブルーベリーに対する残留農薬の検査命令の実施は、今回が初めてであることからお知らせします。



**テブコナゾールについて**

農薬（殺菌剤）

許容一日摂取量（人が一生涯毎日摂取し続けても、健康への影響がないとされる一日当たりの摂取量）は、体重１kg当たり0.029 mg/日であり、急性参照用量（人が24時間または、それより短い時間の間の経口摂取により、健康に影響がないとする摂取量）は体重１kg当たり 0.3 mgです。

現実的ではありませんが、体重 60 kg の人が、テブコナゾールが 0.05 ppm残留したブルーベリーを毎日 34.8 kg摂取し続けたとしても、一生涯の平均的な摂取量が許容一日摂取量を超えることはなく、また、１日に 360 kg摂取したとしても、急性参照用量を超えることはなく、直ちに健康に及ぼす影響はありません。

違反の内容

　　品名：生鮮ブルーベリー

輸入者：株式会社　ワタリ

　　輸出者・包装者：ALLEGRIA FOODS SPA

届出数量及び重量：480 CT、720.00 kg

検査結果：テブコナゾール 0.05 ppm 検出(基準：0.01 ppm)

　　届出先：東京検疫所

　　日本への到着年月日：令和５年12月11日

違反確定日：令和５年12月21日

措置状況：一部販売済み、残余廃棄

品名：冷凍ブルーベリー

輸入者：イオントップバリュ　株式会社

　　輸出者・包装者：VITAFOODS SPA

　　届出数量及び重量：4,273 CT、21,361.00 kg

検査結果：テブコナゾール 0.02 ppm 検出(基準：0.01 ppm)

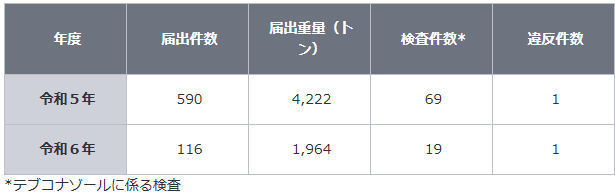
　　届出先：横浜検疫所

日本への到着年月日：令和６年７月27日

違反確定日：令和６年８月19日

措置状況：全量保管中

参考 : チリ産ブルーベリーの輸入実績（令和５年４月１日から令和６年８月18日まで：速報値）



**■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>

**■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>

**■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

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１４０７報）　2024/8/27**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_42617.html>

**■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

**■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>

**■***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953回）の開催について　2024/8/29**

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9月3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）農薬第三専門調査会における審議結果について

　　　 ・「プロスルホカルブ」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（２）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

　　　 ・「コウチュウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ（DP915635)」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（３）肥料・飼料等専門調査会における審議結果について

　　　 ・「Trichoderma reesei RF8694株を利用して生産されたフィターゼを原体とする飼料添加物」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（４）令和６年度食品安全確保総合調査課題（案）について

（５）その他

４．動画視聴について

：本会合については、その様子を動画配信するとともに、会場での傍聴も受け付けます。動画の視聴又は会場での傍聴を希望される方は、9月2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、9月3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9.月2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**

**★***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***ポーランドからの家きん肉等の輸入一時停止措置について　2024/8/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240826.html>

　　農林水産省は、8月24日（土曜日）にポーランドのルヴシュ県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

ポーランドのルヴシュ県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、ポーランド家畜衛生当局から情報提供がありました。

2.対応

ポーランド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24日（土曜日）にルヴシュ県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。

　これまでの生きた家きん、家きん肉等の輸入停止措置の状況等については、以下のページより確認いただけます。

動物検疫所：<https://www.maff.go.jp/aqs/topix/im/hpai.html>

**■令和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>

**■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>

**■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>

**■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

**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***インターネットにおける健康食品等の虚偽・誇大表示に対する改善指導について(令和6年4月～6月)　2024/8/29**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/>

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/assets/representation_cms213_240829_01.pdf>

**■***NEW***人気ブランドのヘルスケア又はオーディオ家電等を販売すると称する 偽サイトに関する注意喚起　2024/8/29**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/039110/>

**■***NEW***令和6年度第3回食品衛生基準審議会の開催について　2024/8/28**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/039140/>

　　標記の会議を以下のとおり開催します。

会議の様子はYoutubeにおいてライブ配信にて公開いたしますので、当日の現地開催場所における傍聴はございません。

なお、審議会資料につきましては、開催日前日までに消費者庁ウェブサイトに掲載いたします

1.日時　令和6年9月6日(金)14:00～16:00

2.開催方法　現地及びオンライン会議

現地開催場所:共用第4特別会議室

(東京都千代田区霞が関3-1-1 中央合同庁舎第4号館4階)

3.議題

(1)報告事項

食品中の残留農薬等に係る残留基準設定について

(2)文書配布による報告事項

人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして内閣総理大臣が定める物質の設定について

(3)その他の報告事項

ミネラルウォーター類中の化学物質濃度の実態調査について

新開発食品調査部会における遺伝子組換え食品等調査会の設置について

4.傍聴方法等

傍聴はYoutubeライブ配信により実施し、開催日時以外の視聴はできません。

傍聴を希望される方は以下の登録フォームから9月4日(水)17:00までに登録をお願いいたします。

ご登録いただいた方にのみ、傍聴用URLを事務局よりお送りいたします。

<https://forms.office.com/r/zcasQAvPEZ>

※留意事項

○オンライン会議の録画・録音・撮影は御遠慮ください。

○配信している動画を許可なく他のウェブサイトや著作物等へ掲載することは御遠慮ください

○傍聴は、事前にお知らせする方法のみご利用ください。傍聴用URLの共有は御遠慮ください

○この動画中継(映像及び音声)は、食品衛生基準審議会の公式記録ではありません。会議の公式記録(議事録)は消費者庁ウェブサイト内に後日掲載します。

関連リンク

傍聴登録

<https://forms.office.com/pages/responsepage.aspx?id=_6DkBnJJi0qvMEVxNh0TROD_s3G2c95Ai1__hCojB7xUOUk3UFNWU1EzUjM2UzFUOEE0V01YRlpNSy4u&route=shorturl>

問合せ先　食品衛生基準審査課

**■***NEW***食品表示基準の一部改正及び食品表示基準別表第26の5の項の規定に基づき内閣総理大臣が定める届出の方法を定める告示の制定について　2024/8/23**

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\_labeling/food\_labeling\_act/#display\_guideline](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/%23display_guideline)

**■***NEW***食品表示基準の一部改正案に関する意見募集の結果の公示について　2024/8/23**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/039087/>

　　消費者庁では、「食品表示基準の一部改正案」を公表し、広く国民の皆様から御意見を募集いたしました。

提出された御意見について、以下のとおり取りまとめましたので、お知らせいたします。

詳細

意見募集期間:令和6年6月27日～同年7月26日

意見提出方法:インターネット(e-Gov意見提出フォーム)、郵送

寄せられた意見総数:107件(1件の中に複数の内容が含まれており、それらを分割し集約すると385項目)

詳細は関連リンクを参照ください。

公表資料

食品表示基準の一部改正案に関する意見募集の結果の公示について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms206_240823_002.pdf>

食品表示基準の一部改正案に関する意見募集の結果の公示について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/pcm/1040?CLASSNAME=PCM1040&Mode=1&id=235080074>

意見募集・意見交換会

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

**■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>

**■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>

**消費者庁リコール情報サイト**<https://www.recall.caa.go.jp/>

**（回収中か否かに関わらず、だいたい一回の掲載で消去します）★紅麹関連**

**★フォーシーズ「マドレーヌ（プレーン、アールグレイ）、アプリコット」 - 返金／回収　カビの疑い　2024/8/29**

**★おこう万寿本舗「おこう万寿」 - 返金／回収　包装不良によるカビの発生　2024/8/29**

**★サニーマート「ベーコン（スライス）」 - 返金／回収　アレルゲン「乳」の表示欠落　2024/8/29**

**★グランビスタホテル&リゾート「札幌グランドホテル：コンフィチュール苺（苺ジャム）小瓶」 - 返金／回収　商品内部の品質変状　2024/8/29**

**★YANESEKO「わらびもち自宅用（5個入り、10個入り）」 - 返金／回収　一括表示ラベルの欠落（消費期限、アレルゲン「大豆」の表示欠落）　2024/8/28**

**★PLANT（PLANT-3津幡店）「焼きししゃもオス（旨辛）、焼きししゃもオス（燻製）」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：24.9.4、正：24.8.22）、アレルゲン「小麦、大豆」の表示欠落　2024/8/28**

**★ヤマトフーズ「レモンバター」 - 返金／回収　カビが発生している商品があることが判明　2024/8/28**

**★カリフッド「味付け数の子」 - 返金／回収　乳酸菌、酵母の発生の恐れ、調味液に酸味、とろみ　2024/8/28**

**★三輪そうめん大手「干しそば」 - 返金／回収　カビによる汚染　2024/8/28**

**★京阪百貨店「水かれい、笹かれい、さんまの開き」（無印良品イオンモール堺北花田で販売） - 返金／回収　保存温度の誤表示（誤：10℃以下、正：-18℃以下）　2024/8/28**

**★黒岡伸光「カップアイスミルク（アイスミルク）」 - 回収命令　大腸菌群の検出　2024/8/28**

**★エーワン「緑豆：MUNG BEAN」 - 回収命令　緑豆から基準値を超える農薬（チアメトキサム）を検出　2024/8/28**

**★魚沼農業協同組合「トマト（魚沼市産）」 - 返金／回収　農薬（アセフェート及びメタミドホス）が基準値を超えて検出されたため　2024/8/27**

**★高橋総合食品本舗「綿ぼうし、くさ餅、まめ餅、あわ餅、きび餅、玄米餅、丹波黒豆餅」 - 返金／回収　商品の一部に膨張及び変色があるため　2024/8/27**

**★篠山堂「カボチャのサーターアンダギー」（浦和競馬にてプレゼントとして配布） - 回収　消費期限の誤表示（誤：25.8.23、正：24.8.23）　2024/8/27**

**★ジョイマート「焼きホタテ貝ひも」 - 返金／回収　原料の賞味期限を超えた賞味期限を印字して販売　2024/8/27**

**★守屋「焼のり、乾のり 若潮、焼のり キズ、ぶっかけ海苔めし（海苔味、ねぎ味、昆布味）」 - 交換／回収　「焼のり」の一部に異臭があったため　2024/8/26**

**★ヤツレン「信州八ヶ岳はちみつヨーグルトドリンクタイプ」 - 返金／回収　容器内部の上部にカビの疑いのあるものが付着していたため　2024/8/26**

**★ポルト「バナナミルク（アイスミルク）」 - 回収命令　細菌数81,000/gを検出（アイスミルクの成分規格：細菌数50,000/g以下）　2024/8/26**

**★井上商事「抹茶シフォン」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：24.8.26、正：24.8.25）　2024/8/26**

**★渡辺真矢「黒湯ミルク」 - 回収　大腸菌群陽性　2024/8/26**

**★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**

**★サンファーム乳業「アイスクリーム（ストロベリー）」 - 回収命令　大腸菌群陽性(基準:陰性　2024/8/23)**

**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★**

**■【速報】日本大学松戸歯学部で集団食中毒か　焼肉定食を食べた男女10人搬送**

**8/26(月) 19:22配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN　千葉県松戸市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/756fc404bfddb1eeb5de82e482066e8157a537cf>

**■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…児童ら嘔吐、そぼろ丼の弁当食べて異変　児童は7～8歳、黄色ブドウ球菌を検出　調理した飲食店、営業停止に　冷凍保存しておいた弁当にも菌が**

**8/28(水) 10:20配信　埼玉新聞****埼玉県坂戸市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/88cdd28718fea885ebdd358e71f7e259c547c4ab>

**食中毒を発生させた施設の行政処分を行いました　保健医療部食品安全課　食品保健・監視担当**

**埼玉県坂戸市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/news/page/news2024082601.html>

<https://www.pref.saitama.lg.jp/documents/257842/news2024082602.pdf>

　1 行政処分の内容

(2) 営業施設　食べものや　大きなかぶ

埼玉県坂戸市

(3) 営業の種類　飲食店営業

(4) 違反内容　食品衛生法第6条違反

令和6年8月20日(火)に上記営業施設において調理された弁当を喫食した19名中4名に対して、嘔吐を主症状とする黄色ブドウ球菌による健康被害を生じさせた。

(5) 処分内容　食品衛生法に基づく営業停止命令

ア 処分年月日　令和6年8月26日(月)

イ 期間　令和6年8月26日(月)から令和6年8月28日(水)まで3日間

(6) 病因物質　黄色ブドウ球菌

2 指導内容

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

3 食中毒事件の概要

(1) 探知

令和6年8月20日(火)18時頃、坂戸市内の医療機関から「本日、昼食としてそぼろ弁当を喫食した社会福祉施設の児童4名が嘔吐の症状を呈している」旨の通報があり、坂戸保健所が調査を開始した。

(2) 調査結果（ 発表日現在 ）

ア 患者の発生状況等

(ア) 喫食者　19名（1グループ）

(イ) 患者　4名 （ 男性1名、女性3名 7歳から8歳 ）

受診者2名、全員、快方に向かっている。

(ウ) 喫食日時　令和6年8月20日（火）12時

(エ) 初発日時　令和6年8月20日（火）16時30分頃

(オ) 主な症状　嘔吐

(カ) 検査結果

患者2名の便及び社会福祉施設で冷凍保管していた弁当から黄色ブドウ球菌が検出された。

(キ) 喫食メニュー　そぼろ丼（ごはん、そぼろ、炒り卵、青のり、ミニトマト）

イ 上記飲食店を食中毒の原因施設と断定した理由

（ア）　患者2名の便及び社会福祉施設で冷凍保管されていた弁当から黄色ブドウ球菌が検出されたこと。

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

（ウ）　原因として考えられる食品が、当該施設で調理された弁当に限られること。

（エ）　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。

**■福井市の飲食店、鶏肉のコース料理で2人食中毒　カンピロバクター検出**

**8/27(火) 8:14配信　福井新聞ＯＮＬＩＮＥ　福井県福井市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6412f4ad3aa7fddbd1cb758bff6befd78c7c8f9e>

**カンピロバクター（細菌）による食中毒が発生しました　2024/8/26　福井県福井市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.fukui.lg.jp/fukusi/eisei/syokuhin/p020749_d/fil/HP240826.pdf>

本日、福井市は、福井市内の飲食店「トリノトリコ」で提供した食事を原因とする、カンピロバクターによる食中毒が発生したと断定しました。症状を呈したのは、８月１５日（木）１８時頃に当該飲食店で調理・提供した食事を喫食した１グループ６名中２名で、医療機関を受診し、症状は回復に向かっています。なお、入院はしていません。

１ 探知

８月２０日（火）１４時頃、福井県健康福祉部健康医療局医薬食品・衛生課から、「福井県丹南健康福祉センター管内の医療機関から同センターに、食中毒様症状を呈している患者がいるとの通報があり、同センターが患者調査を行ったところ、福井市内の飲食店を利用している。」との連絡が福井市保健所にありました。

２ 調査結果

福井市は、本件を次のような理由から当該飲食店で調理・提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

○患者２人を含む当該グループ（６人）の共通食は、当該飲食店で調理・提供された食事のみでした。

○当該飲食店での食事の喫食時刻を起点とする、発症までの時間は平均５４時間（潜伏期間：１～７日）であり、発症した症状（下痢、発熱等）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。

○カンピロバクターは鶏等の家禽（かきん）類の腸管内に広く常在菌として保菌されている食中毒原因菌で、患者２名は当該飲食店が調理・提供した鶏肉料理を喫食していました。

○医療機関を受診した患者（２名）の検便検査の結果、カンピロバクターが検出されました。

○医師からの当該患者に関する食中毒患者発生届出がありました。

【患者等の状況：８月２６日（月）１５時現在】患者

　　発症日時　令和６年８月１７日（土）１２時頃～令和６年８月１８日（日）１２時頃

症状　下痢、発熱等

患者数　２名【４０代】

原因物質　カンピロバクター（細菌）

原因施設

飲食店名 ：トリノトリコ

店舗所在地：福井市

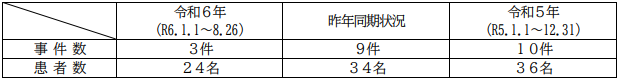
許可業種 ：飲食店営業

原因食品　８月１５日（木）に当該施設が調理・提供した食事

コース料理（ささみユッケ、胸肉たたき、ポテトサラダ、鶏足（若鶏）、もも肉炙り、茶碗蒸し、釜めし、手羽先唐揚げ）、鶏ラーメン

３ 行政処分等

福井市は、トリノトリコに対して、本日、食品衛生法に基づき飲食店営業の営業を８月２６日（月）から８月２７日（火）の２日間営業停止処分にするとともに、施設の清掃・消毒、調理工程・衛生管理方法等の検証及び改善、従事者の衛生教育の徹底を指示しました。

４ 市内における食中毒発生状況（令和６年８月２６日（月）１５時現在 今回の事件を含む）

**★ウイルスによる食中毒★**

**■****大分食中毒、調理の湧き水が原因　618人が症状訴え**

**8/29(木) 17:52配信　共同通信　大分県由布市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/27f9e2a662ae9568b25dc32e4155a4afce1a4db6>

**患者数さらに増　600人以上に「湧き水ノロウイルスに汚染か」　大分県由布市の旅館で集団食中毒　8/29(木) 17:46配信　TOSテレビ大分****大分県由布市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/dafeda1f4c435f19142718ec0a4201adacee6df3>

**【食中毒発生状況】 令和６年８月２９日（木）　大分県由布市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.oita.jp/uploaded/attachment/2222208.pdf>

　発生場所　由布市

　発生月日　8/6※

　摂食者数　711※

　　患者数　　618※

　　病因物質　ノロウイルス

　　原因食品　飲食店提供料理（推定）・湧水(推定）

　　原因施設　飲食店（一般）

**食品営業許可施設の使用水等の管理について　ページ番号：0002275776**

**更新日：2024年8月28日更新　大分県**

<https://www.pref.oita.jp/site/suishin/siyousui-kanri.html>

食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号）では、別表１７及び１９において使用水等の管理が下記のとおり規定されており、水道事業、専用水道、簡易専用水道により供給される水以外を使う場合は、飲用に適する水であることを確認するための水質検査が必要です。

　施設の使用水等の衛生管理を確認するとともに、年１回以上の水質検査を実施しましょう。

　チェックリスト（井戸水や湧水を使用している食品関連事業者の皆様へ） [PDFファイル／129KB]

<https://www.pref.oita.jp/uploaded/attachment/2222206.pdf>

記

食品衛生法施行規則　別表１７

四　使用水等の管理

ロ　　飲用に適する水を使用する場合にあっては、一年一回以上水質検査を行い、成績書を一年間（取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が一年以上の場合は、当該期間）保存すること。ただし、不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合にはその都度水質検査を行うこと。

食品衛生法施行規則　別表１９

三　施設の構造及び設備

ヘ　　水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合にあっては、食品衛生上支障のない構造であること。

**■“全中サッカー”出場選手も…同じホテル宿泊の男女72人が下痢や腹痛等 ノロウイルスによる食中毒と断定　8/27(火) 19:04配信　石川テレビ　石川県金沢市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/fb5c91f650c0c614890f984fc5bcd54ba870a005>

**中学生ら72人がホテルで集団食中毒…全国中学校体育大会の出場のため滞在**

**8/27(火) 17:34配信　MRO北陸放送　石川県金沢市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8a4eaa211d5ad729a1aa025a06fb63d68eb202d1>

**金沢の飲食店で72人が食中毒　一部の患者からノロウイルス検出　現在は全員回復傾向**

**8/27(火) 16:52配信　テレビ金沢　石川県金沢市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f9de59d9561d6298c896b86a77cf6bc48c34eb24>

**全中に出場　高川学園サッカー部（山口県）の中学生らが食中毒症状　ホテル飲食店での食事が原因か 72人が症状訴え　8人からノロウイルス検出**

**8/27(火) 16:36配信****ｔｙｓテレビ山口****石川県金沢市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e95ab18d799a68d463e2512bfa1c7bce770af87c>

**食中毒事件の概要について　2024/8/27　石川県金沢市**

**ノロウイルス**

<https://www4.city.kanazawa.lg.jp/material/files/group/56/kyotoginyuba.pdf>

１ 発生年月日 令和 ６年 ８月 23日(金)

２ 原因施設

所在地 ： 金沢市

施設名 ： 京都 銀ゆば

業 種 ： 飲食店営業 料理店

３ 事件の端緒

令和６年８月24日（土）、下関保健所より、金沢市で行われた全国中学校サッカー大会に出場した学生１名が体調不良を呈していると連絡があった。その後、大会関係者から、他の大会の出場者にも有症者がいるとの情報提供があったため、各団体が共通して宿泊した施設に確認したところ、他にも複数の団体から有症者が出ていることが判明した。

４ 事件の状況 調査の結果、

・当該施設の食事を喫食した全国中学校体育大会等の団体８グループとその他利用者計165名のうち72名が同様の食中毒様症状を呈していること

・現時点で患者７名と従業員１名の検便から、ノロウイルスが検出されたこと

・症状及び潜伏期間がノロウイルスによるものと一致すること

・患者に共通する食事は当該施設が調理、提供した食事以外にないこと

・患者を診察した医師より食中毒の届出があったこと

以上から当該施設を原因とする食中毒と断定した。

５ 患者数等 72名（10歳代～70歳代の男女） 現在は回復傾向にある

６ 主な症状　下痢、腹痛、嘔吐、発熱 等

７ 措 置 等　当該施設に対し、８月27日(火)～８月29日(木)の３日間、飲食店の営業停止を命ずるとともに、保健所は営業者に対して改善を指示し、併せて衛生教育を実施する。

８ 病因物質 　ノロウイルス

９ 原因食品 　当該施設で調理、提供した食事

**★寄生虫による食中毒★**

**■**

**★自然毒による食中毒★**

**■**

**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■鹿屋市で2歳男児が腸管出血性大腸菌Ｏ103に感染　同じ施設で4例目**

**8/27(火) 11:09配信　南日本新聞　鹿児島県鹿屋市**

**感染症　腸管出血性大腸菌Ｏ１０３**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/78269fdf4f2c92a16c1843267dae78bfb32026c9>

**★ウイルスによる感染症★**

**■【速報】「轟の滝」周辺でノロウイルス検出　川遊び後100人以上が“嘔吐・下痢”訴え　熊本・天草市　8/27(火) 15:24配信　RKK熊本放送　熊本県天草市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/670b7cbc6f315d6539e1303f7968f28b4adc3c97>

**滝で水遊び後109人が嘔吐＆下痢　医師「動物由来の感染症も」　熊本県知事は注意喚起**

**8/23(金) 12:51配信　テレビ朝日系（ANN）****熊本県天草市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d663260e1f19510178b37e82a153f566abe60fc1>

**天草市轟の滝周辺での川遊びに関する注意喚起について**

**ページ番号：0212760 更新日：2024年8月20日更新熊本県天草市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.pref.kumamoto.jp/site/amakusa/212760.html>

8月1３日（火）に天草市天草町下田北の下津深江川の轟の滝周辺で川遊びをしていた高校生7人が嘔吐、下痢の症状を訴えて医療機関を受診したとの連絡が、8月１６日（金）に高校生の保護者から天草保健所にありました。８月１７日（土）以降、同様の症状の訴えが複数あり、診療を行った医療機関によると、川の水が原因による感染症も疑われるとのことから、看板を設置　して轟の滝周辺における遊泳や水遊びを控えるよう呼び掛けています。

また、全員、症状は軽いとのことですが、現在、原因の特定はできていません。

なお、轟の滝周辺の水質検査を実施中です。

■経過

○８月１３日（火）高校生７人が下津深江川の轟の滝周辺で川遊び。

○８月１６日（金）高校生７人全員に嘔吐、下痢の症状があり医療機関を受診。

〇８月１７日（土）以降、同様の症状を訴える複数の患者が医療機関を受診。

○８月１８日（日）遊泳等を控えるよう呼びかける看板を6枚設置。

〇８月１９日（月）轟の滝付近から採水し水質検査実施中。

〇８月２０日（火）９時現在、４医療機関から４６人が有症状で受診されたと連絡。

■今後の対応

現在、医療機関や患者家族に川遊びの状況を確認中です。また、医療機関において患者の便を検査中です。

■場所

＜問い合わせ先・熊本県天草広域本部＞

〇感染症に関すること　保健福祉環境部（天草保健所） 上塚、乘越

　　直 通 ０９６９－２３－０１７２

〇河川に関すること　土木部維持管理課 畑中、原口

　　直 通 ０９６９－２２－４６７２

**★その他の感染症★**

**■室内プールで基準値を超える「レジオネラ菌」が検出　利用者から発熱や肺炎の症状…消毒・再検査済むまで営業停止に【長野・上田市】**

**8/29(木) 12:02配信　abn長野朝日放送**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/708e8ca7b800a9c633c61dbe87a93b438192ce05>

**★違反食品・回収等★**

**■緑豆から基準値を超える農薬（チアメトキサム）の検出について　令和６年８月27日（火）**

**保健医療部生活衛生課食の安全対策室　茨城県坂東市**

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/documents/2-1_20240827press.pdf>

令和６年８月27日（火）、東京都から当課あて「７月12日に東京都が輸入農産物の抜き取り検査を実施したところ、タイ産緑豆から、基準値を超える農薬が検出された」との連絡がありました。

輸入者を管轄する古河保健所長はこの連絡を受け、本日、食品衛生法に基づき、輸入者に対し違反品の回収を命じました。

なお、当該違反品を喫食しても、健康に影響を及ぼす可能性は極めて低いと考えられます。

１ 輸入者

名 称：株式会社エーワン

住 所：坂東市猫実1281-１

２ 違反品

商品名：MUNG BEAN

名 称：緑豆

容器包装形態：合成樹脂袋詰

内容量：500g

賞 味 期 限：2025.01.24

輸 出 国：タイ

輸 入 数 量：5,250kg（10,500袋）

輸入年月日：令和６年２月24日

３ 検査結果 　チアメトキサム0.14ppm検出（基準値：0.05ppm）

４ 出荷先及び出荷数

（１）出荷年月日：令和６年３月11日から６月25日まで

（２）出 荷 先：全国29都道府県の食品販売店 等

（３）出 荷 数：5,243.5kg（10,487袋）

※輸入数量のうち、6.5kg（13袋）は輸入時の検査で使用及び袋破損のため廃棄。

５ 県の対応等

・古河保健所は食品衛生法第59条に基づき違反品の回収を命令しました。

・今後、違反品の回収状況の確認を行います。

県民の皆様へ

チアメトキサムのADI(１日許容摂取量)は、体重１kg当たり0.018mgであり、体重60kgの人に換算すると、1.08mg/日となります。この量は今回違反のあった「緑豆」を体重60kgの人が生涯にわたって毎日約7.7kg（約15袋）を食べ続ける場合に相当することから、通常の食生活において人の健康に影響を及ぼす可能性は極めて低いと考えられます。

【 参 考 】

チアメトキサムの概要

1. 名 称：チアメトキサム、thiamethoxam

2. 用 途：農薬

3. 毒性評価：ADI 0.018mg/kg体重/日

（ADI とは体重１kgあたりの1日許容摂取量、ヒトがある物質を毎日一生涯にわたって摂取し続けても、現在の科学的知見からみて健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量）

**■食品等に関する行政処分　2024/8/23　宮城県大崎市**

<https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/shoku-k/ihansha-syokuhin.html>

　公表年月日　2024/8/23

　違反食品名等

　　　令和6年8月13日に製造所にて販売したアイスクリーム（ストロベリー）120mL紙容器入り3個

　違反条項　食品衛生法第13条第2項

　違反内容　食品の規格基準違反:大腸菌群陽性(基準:陰性)

　違反食品製造者等氏名

　　　有限会社サンファーム乳業

　違反食品製造施設等所在地

　　　大崎市古川新田字川原前64-1

　行政処分等の内容及び措置状況等

　　　行政処分年月日:令和6年8月23日

食品衛生法第59条第1項の規定による回収命令

**■違反食品等に対する行政処分等　2024/8/23　福岡県北九州市**

<https://www.city.kitakyushu.lg.jp/ho-huku/18901262.html>

　公表年月日　令和6年8月23日

違反食品

商品名：バナナミルク（アイスミルク）

包装形態及び内容量：紙カップ入り75ml

製造年月日：令和6年5月9日

製造者等氏名：合同会社ポルト 代表社員　早瀬　勇太

製造所等所在地：北九州市門司区栄町3‐16　新栄ビル1階

適用条項　食品衛生法第13条第2項違反

違反内容　細菌数81,000/gを検出（アイスミルクの成分規格：細菌数50,000/g以下）

行政処分等の内容及び措置状況　食品衛生法第59条第1項による回収命令

備考　令和6年8月19日に実施した収去検査で発見

公表年月日　令和6年8月23日

違反食品

商品名：アイスクリーム（大納言あずき）

ロット番号：KMR240719

製造年月日：令和6年7月19日

包装形態及び内容量：紙カップ入り90ml

製造者等氏名：株式会社クリエイティブ　代表取締役　松山　相三

製造所等所在地：北九州市八幡西区八千代町13－5

適用条項　食品衛生法第13条第2項違反

違反内容　大腸菌群陽性（アイスクリームの成分規格：大腸菌群陰性）

行政処分等の内容及び措置状況　食品衛生法第59条第1項による廃棄命令

備考

・令和6年8月19日に実施した収去検査で発見

・当該ロット品は全て製造所にあり、流通はしていない。

公表年月日　令和6年8月23日

違反食品

商品名：アイスクリーム（抹茶）

ロット番号：KMR240816

包装形態及び内容量：紙カップ入り90ml

製造年月日：令和6年8月16日

製造者等氏名：株式会社クリエイティブ　代表取締役 松山 相三

製造所等所在地：北九州市八幡西区八千代町13－5

適用条項　食品衛生法第13条第2項違反

違反内容　大腸菌群陽性（アイスクリームの成分規格：大腸菌群陰性）

行政処分等の内容及び措置状況　食品衛生法第59条第1項による廃棄命令

備考

・令和6年8月19日に実施した収去検査で発見

・当該ロット品は全て製造所にあり、流通はしていない。

**★その他関連ニュース★**

**■マカオで今年5・6例目の百日咳感染例確認…患者は1歳と4歳の姉妹、中国本土に長期滞在**

**8/28(水) 14:10配信　マカオ新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/206e45f77048d75b84c1a095264fa722d9560053>

**■エムポックス、主な感染経路は接触感染 WHO**

**8/28(水) 12:10配信　ＡＦＰ＝時事**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2503bb58aeea034ea7b1e0e8fc3892d79fd9cb02>

**■マイコプラズマ肺炎、全国で流行拡大 - 8年ぶりの大流行　感染研**

**8/27(火) 16:50配信　医療介護ＣＢニュース**

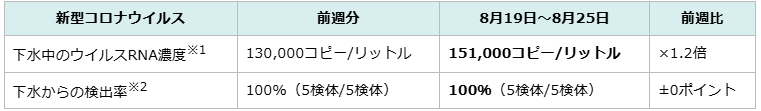
<https://news.yahoo.co.jp/articles/31c09f5d76ab37035d7676e37379eb2d2dc51dc7>

**■下水サーベイランス　2024/8/27　北海道札幌市**

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

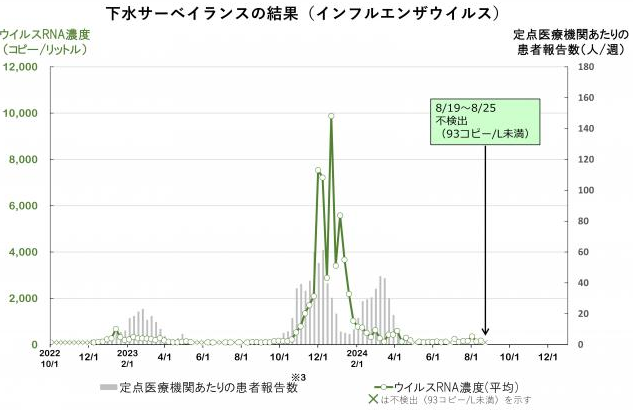
　新型コロナウイルス

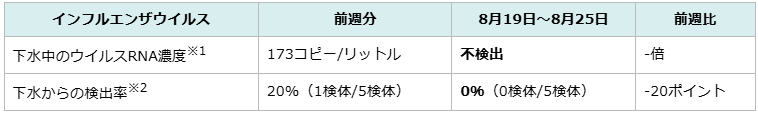




　　　ウイルス濃度は前週に引き続き高い水準を継続しており、警戒が必要です。

　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。

**■エムポックス感染拡大のアフリカ医療現場を現地取材　患者の「7割超が10歳未満」**

**8/27(火) 12:58配信　BBC News**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2927942470301f4a44ad3a41fafaa647c2c39bd2>

**■マイコプラズマ肺炎の患者7週連続増　学校再開後に感染拡大の懸念は？…一部の人には薬剤耐性でマクロライド系抗菌薬効かず　8/27(火) 11:40配信　読売新聞（ヨミドクター）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5e060d55af31e926a8cf462dc4ce53e653492f94>

**■「人食いバクテリア」死亡250人超　全国で猛威、大阪は患者最多の76人**

**8/26(月) 18:07配信　産経新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/298e4b453a842f9ce764f1f49bac8d03ce789eec>

**■新型コロナウイルス感染者　3週連続で減少…北海道や東北では増加傾向続く**

**8/23(金) 16:20配信　読売新聞（ヨミドクター）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/53e4a514b9c8ba29216d2e0a404a6e9c044d3637>

**■コロナワクチン接種の死亡事例含む38件を認定 - 厚労省の予防接種審査分科会**

**8/22(木) 18:11配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5dfa0254275b5f2f30a7f95cad58d1762b9dafa4>