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

**食科協かわら版　No.460　（2024年度No.35）**　 　2024/9/6

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**

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

**人間用の掲示なんだけれどね**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **4-10** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **10-11** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **11-14** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **14-18** |
| **6**[**食中毒・感染症**](#食中毒・感染症)  **細菌性食中毒→ウイルス性食中毒→寄生虫→自然毒→感染症→違反品の回収→他**  **各項目発生順で記載　菌種については月により掲載位置が変動しています** | **18-31** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

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

9月06日　 　かわら版460号を発行・かわら版ニュース＆トピックス447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***令和５年度における「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」及び「輸入食品監視統計」の公表　2024/8/30**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_42844.html>

**■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。

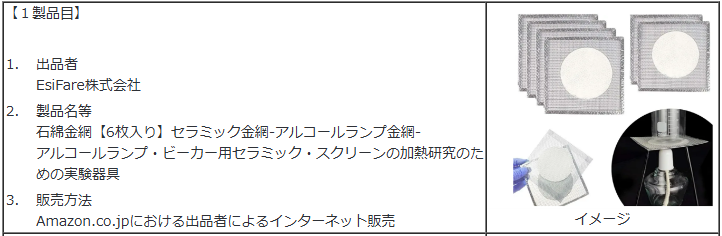
もしすでに破損しているなどでご心配な場合は、ビニール袋等に入れ、テープ等でしっかりと封をして保管してください。

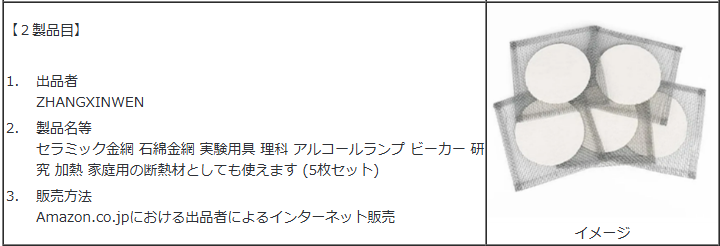
＜その他石綿含有の可能性のある商品について＞

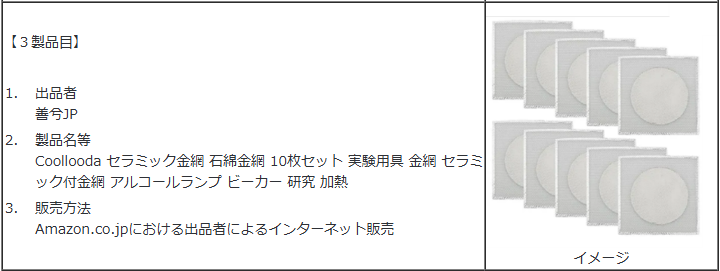
当該製品の他にも、「石綿金網」や「石綿付金網」の文言が含まれる商品が複数のOMにおいて出品されていることが確認されています。石綿（アスベスト）を含有している恐れがありますので、すでに購入された場合は、上記＜対象製品をお持ちの皆さまへ＞に沿った対応をお願いします。

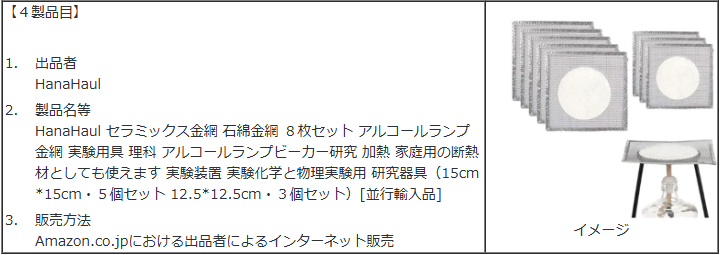
石綿（アスベスト）を含有する製品をお持ちの方は、他者へ販売等せず適切に処分※等をしていただきますようお願いします。

※処分方法については、最寄りの自治体に相談ください。









**■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。

**■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）

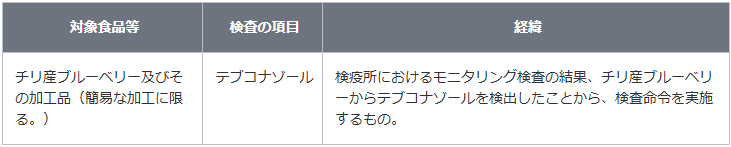
２．開催方法：持ち回り開催

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）

**■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)

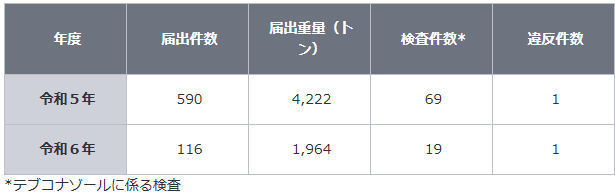
　　届出先：横浜検疫所

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）



**■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>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.18 2024（2024.09.04）2024/9/4**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202418m.pdf>

**目次**

**【米国農務省食品安全検査局（USDA FSIS）】**

1. 豚の丸焼きによる食品由来疾患を防ぐための助言

**【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たサルモネラ（*Salmonella* Stanley、*S.* Pomona および*S*. Poona）感染アウトブレイク（2023年11月21日付最終更新）

2. 生鮮角切りタマネギに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella* Thompson）感染アウトブレイク（2023年12月13日付最終更新）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. 志賀毒素産生性大腸菌（STEC）感染症 － 2022年次疫学報告書

**【欧州委員会健康・食品安全総局（EC DG-SANTE）】**

1. 食品および飼料に関する早期警告システム（RASFF：Rapid Alert System for Food and Feed）

**【欧州食品安全機関（EFSA）】**

1. ベイズ法によるベンチマークドーズモデリングのためのWebアプリケーション

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. 卵の中身を取り出す際の食品由来疾患感染予防：ストローまたはベローズポンプの使用

**【ProMED-mail】**

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（39）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.18　2024（2024.09.04）　2024/9/4**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202418c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【FDA】 FDAはナトリウム削減の取組みにおける進捗状況を発表し、特定の食品の目標を引き下げたガイダンス案を公表する**

米国食品医薬品局（FDA）は、国民のナトリウム摂取量の低減に向けて、2021年10月に、事業者による自主的な自社製品のナトリウム削減（減塩）を支援するための段階的アプローチを発表した。フェーズIの2年半計画が終了したことから、今後3年後の目標を示したフェーズIIの事業者向けガイダンス案を発表した。今回も市販の加工食品、包装食品、調理済み食品に重点をおき、各品目に含まれるナトリウム量の実測平均値、削減後の目標値を提示している。

**＊ポイント：** FDAによると、フェーズIで対象とした品目のうち約40%でナトリウム量の削減目標に非常に近いか、達成できたと報告しています。ただ残り60%程度は削減できておらず、製品レベルでのナトリウム量の削減が難しいことも伺えます。フェーズIIの目標値を見ると、フェーズIの目標値を達成できていない品目でも削減目標は下げられており、FDAは3年毎に定期的に評価していくと報告しています。

**【USDA】 FSIS公開Q&A：アレルゲンに関する質問と回答**

米国農務省（USDA）の食品安全検査局（FSIS）は、アレルゲンに関するQ&Aの中で、FSISが行う食品製造施設におけるサンプリング及び食物アレルゲン検査について説明した。検査の対象となるのは、1つ以上の主要食物アレルゲンに関する表示（例：乳不使用、卵不使用）を行っている、そのまま喫食可能な製品の製造施設であり、年1回のサンプリングが行われる。さらにFSIS検査室は、XMAP®食物アレルゲン検出アッセイ（XMAP®FADA）を新たに採用したことを報告した。

**＊ポイント：** XMAP®-FADAは、FDAとRadix BioSolutions社が開発した検査法です。抗体を用いるものの従来のELISAとは異なる手法を用い、1回の検査で14種の食物アレルゲンを検査できるとしています。米国内でどの程度汎用されるかは不明ですが、FDAとUSDAが食物アレルゲン検査について従来法に加えて新たな検査法を導入した点は注目しておく必要があるでしょう。

**【NZEPA】 ニュージーランドEPA、米国で使用禁止となった除草剤に警告を発出**

クロルタールジメチルは、テトラクロロテレフタル酸ジメチル、DCPA、ダクタール、クロルタールメチルとも呼ばれ、イネ科植物やその他の雑草の防除に使用されている。ニュージーランド環境保護庁（NZEPA）は、この化学物質を含む製品の使用を中止するよう勧告するため、レッドアラートを発令した。本件は、米国環境保護庁（US EPA）が2024年8月7日、クロルタールジメチルを含む製品のすべての使用・販売を停止する緊急命令を発令したことを受けたものである。

**＊ポイント：** 米国EPAの報告を受けて、ニュージーランド政府が当該農薬の登録・使用について急遽対応したようです。現在は使用状況の把握を行っており、今後さらなる対応の実施が予想されます。

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

**★***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954回）の開催について　2024/9/5**

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10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）農薬第五専門調査会における審議結果について

　　　・「フェリムゾン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（２）食品安全基本法第２４条の規定に基づく委員会の意見について

　　　・遺伝子組換え食品等「チョウ目害虫抵抗性及び除草剤グリホサート耐性トウモロコシ（DAS1131）」に係る食品健康影響評価について

（３）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9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10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9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***ハンガリーからの生きた家きん、家きん肉等の輸入一時停止措置の解除について　2024/9/5**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/240905.html>

　　農林水産省は、今般、ハンガリーのヤース・ナジクン・ソルノク県及びチョングラード・チャナード県における高病原性鳥インフルエンザの清浄性を確認したことから、本日、上記2県からの生きた家きん、家きん肉等の輸入一時停止措置を解除しました。

1.経緯

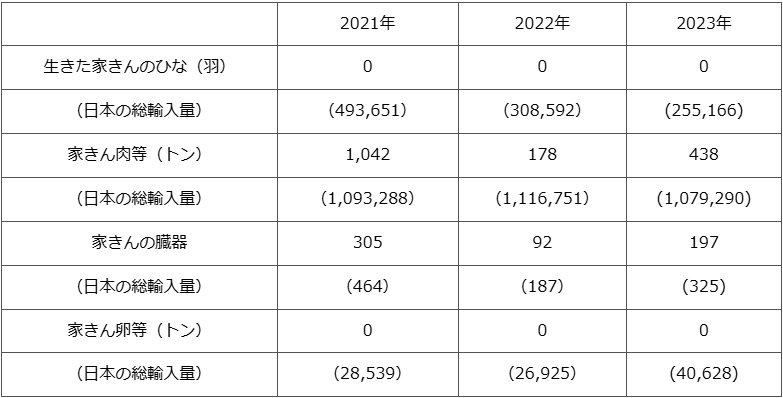
高病原性鳥インフルエンザの発生により、ハンガリーのヤース・ナジクン・ソルノク県及びチョングラード・チャナード県からの生きた家きん、家きん肉等について輸入を一時停止していました。

2.対応

今般、ハンガリー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、上記2県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、本日付で当該輸入一時停止措置（※）を解除しました。

※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。

（参考）ハンガリーからの生きた家きん、家きん肉等、家きんの臓器、家きん卵等の輸入実績

****

**出典：財務省「貿易統計」**

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

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

**■***NEW***暁酵素産業株式会社における清涼飲料水の不適正表示に対する措置について　2024/9/3**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/240903.html>

　　農林水産省は、暁酵素産業株式会社（福岡県福岡市博多区麦野六丁目24番2号。法人番号5290001018405。以下「暁酵素産業」という。）が製造する清涼飲料水6商品について、事実と異なる原材料名を表示するなどの不適正な表示をし、少なくとも令和4年5月1日から令和6年4月30日までの間、合計8,837本を販売代理店及び一般消費者に販売したことを確認しました。

このため、本日、暁酵素産業に対し、食品表示法に基づき、表示の是正と併せて、原因の究明・分析の徹底、再発防止対策の実施等について指示を行いました。

1.経過

農林水産省九州農政局が、令和5年10月18日から令和6年8月8日までの間、暁酵素産業及び暁酵素産業大刀洗工場（福岡県三井郡大刀洗町栄田456-3）に対し、食品表示法(平成25年法律第70号。以下「法」という。)第8条第2項の規定に基づく立入検査等を行いました。

この結果、農林水産省は、暁酵素産業が製造する清涼飲料水（商品名「暁酵素スタンダード」ほか5商品）の原材料名について、原材料に占める重量の割合が最も高い「砂糖類」等の不表示、使用していない「かぼちゃ」を表示、「きゅうり」等の一部の原材料名を重量の割合の高いものから順に表示せず事実と異なる表示をし、また、原料原産地名について、原材料に占める重量の割合が最も高い原材料に「国内製造」を表示せず、少なくとも令和4年5月1日から令和6年4月30日までの間に、合計8,837本を一般用加工食品として販売代理店79社及び一般消費者に販売したことを確認しました（別紙1参照）。

2.措置

暁酵素産業が行った上記1の行為は、法第4条第1項の規定に基づき定められた食品表示基準(平成27年内閣府令第10号。以下「基準」という。)第3条第1項の表の「原材料名」の項、第3条第2項の表の「原料原産地名」の項及び第9条第1項第13号のそれぞれの規定に違反するものです(別紙2参照)。

このため、農林水産省は、暁酵素産業に対し、法第6条第1項の規定に基づき、以下の内容の指示を行いました。

指示の内容

(1) 販売する全ての食品について、直ちに表示の点検を行い、不適正な表示の食品については速やかに基準の規定に従って、適正な表示に是正した上で販売すること。

(2) 販売していた食品について、基準に従った表示がされていなかった主な原因として、消費者に対し正しい表示を行うという意識及び食品表示制度に対する認識の欠如並びに食品表示制度についての内容確認及び管理体制の不備があると考えられることから、これらを含めた原因の究明・分析を徹底すること。

(3) (2)の結果を踏まえ、食品表示に関する責任の所在を明確にするとともに、食品表示の相互チェック体制の強化、拡充その他の再発防止対策を適切に実施すること。これにより、今後販売する食品について、基準に違反する不適正な表示を行わないこと。

(4) 全役員及び全従業員に対して、食品表示制度についての啓発を行い、その遵守を徹底すること。

(5) (1)から(4)までに基づき講じた措置について報告書に取りまとめ、令和6年10月3日までに農林水産大臣宛てに提出すること。

参考

本件について、農林水産省九州農政局でも同様のプレスリリースを行っております。

**添付資料**

**別紙1 不適正表示一覧表**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/240903-3.pdf>

**別紙2 食品表示法（抜粋）、食品表示基準（抜粋）**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/240903-1.pdf>

**参考 暁酵素産業株式会社の概要**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/240903-2.pdf>

**お問合せ先　消費・安全局消費者行政・食育課米穀流通・食品表示監視室　担当者：綾戸、越智**

**代表：03-3502-8111（内線4487）ダイヤルイン：03-3502-5728**

**■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>

**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***外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の取組に係る実態調査アンケート実施のお知らせ　2024/9/3**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/039234/>

　　標記の件について、下記のとおり外食・中食等を営む事業者様を対象にアンケートを実施いたしますので、お知らせいたします。

詳細

・この調査は、外食・中食事業者、宿泊事業者、娯楽業事業者の方々に、店舗・事業所内における食物アレルギーに 関する取組みについて伺うため、消費者庁が実施するものです。調査の結果は、食物アレルギー表示に関する啓発資材の作成の検討にあたり、役立てることを目的としています。

・この調査票は、店内または企業における「食物アレルギーに関する責任者の方」 または「商品やサービスの開発ご担当の方」の方がお答えください。

・アンケートは下記URLより回答をお願いいたします。

・アンケートURLは外部サイトに移動します。

【アンケートURL】

<https://en.surece.co.jp/allergy202402/>

【調査対象】

外食・中食・宿泊業・興行場を営む事業者

※すでに郵送にてお受け取りの方は本URLから回答しないようお願いします。

【回答期限】　令和6年9月20日(金)

【回答方法に関するお問合せ先】　ご不明な点は、下記までお問い合わせください。​

「外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の取組に係る実態調査及び動画研修教材に関する業務」における実態調査 調査事務局

[メール] [allergy202402@surece.co.jp](mailto:allergy202402@surece.co.jp)

関連リンク

消費者庁実施 「外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の取組に係る実態調査及び動画研修教材に関する業務」における実態調査

<https://ionavi.post-survey.com/ans/pc/start.php>

**■***NEW***新井消費者庁長官記者会見要旨**

**(2024年8月22日(木) 14:00～14:29 於:中央合同庁舎第4号館6階消費者庁記者会見室/オンライン開催)　2024/9/3**

<https://www.caa.go.jp/notice/statement/arai/039226.html>

**■***NEW***機能性表示食品の届出等に関するマニュアルの制定及び質疑応答集の修正について　2024/9/2**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/notice>

**■***NEW***機能性表示食品のうち天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品の製造又は加工の基準の制定及び食品表示基準についての一部改正について　2024/8/30**

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

**■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>

**■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/>

**■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

**■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)

**■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>

**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**

**★よさのうみ福祉会「スティックビスケット（ごま、チョコチップ、Wチョコ、紅茶、きなこ）」 - 返金／回収　異物混入（細い針金片）の可能性があるため　2024/9/6**

**★イオンリテール「ミニパンオショコラ5個入り」 - 交換／回収　アレルゲン「アーモンド」の表示欠落　2024/9/5**

**★ベーカリー梅茂登「しぐれ」 - 返金／回収　凍結用の冷媒に使用しているブライン（塩化カルシウム水溶液）が混入している可能性があるため　2024/9/5**

**★加藤産業「ムッティ トマトピューレ」 - 交換／回収　賞味期限、ロット番号の表示欠落（本来の賞味期限：2026.5）　2024/9/5**

**★グランビスタホテル&リゾート（札幌グランドホテル）「メープルバームクーヘン」 - 返金／回収カビによる汚染　2024/9/5**

**★ロピア（草加セーモンプラザ店）「牛タン（タンシタ）味付焼肉用（解凍）」 - 返金／回収消費期限の誤表示（誤：24.9.24、正：24.8.28）　2024/9/5**

**★KYOHO JAPAN「巨峰ラムネ」 - 返金／回収　販売者の名称誤表示、使用添加物の表示欠落　2024/9/4**

**★日玉中華食品「やみつき海老餃子」 - 返金／回収　ステンレスの糸が混入　2024/9/4**

**★美勢商事「あさひのボルシチ」 - 返金／回収　微生物の発育が確認できたため　2024/9/4**

**★八百彦商店「兵庫県産 ちりめんじゃこ」 - 返金／回収　フグの稚魚が混入　2024/9/4**

**★マルホ「鯨千切ベーコン」 - 返金／回収　大腸菌群陽性　2024/9/4**

**★オーシャンシステム（業務スーパー京ヶ瀬店）「クリーミーヨーグルト、ほか」 - 交換／回収　本来の冷蔵温度を逸脱した13℃にて販売したため品質異常のおそれがあるため　2024/9/4**

**★朴順熙「イカキムチ、ほか6商品」 - 返金／回収　保存方法、アレルゲン「小麦」、賞味期限の表示欠落　2024/9/3**

**★ヤヨイサンフーズ「どんぶり食堂 三元豚の豚丼の具」 - 返金／回収　誤った表示の包材を使用した商品が出荷されていることが判明　2024/9/3**

**★ドラゴンフード「ミニバナナケーキ（単品、5個入、8個入）」 - 交換／回収　黄色ブドウ球菌汚染の可能性があるため　2024/9/3**

**★京都やましろ農業協同組合「カット九条ねぎ」 - 返金／回収　消費期限の表示欠落　2024/9/2**

**★M.D.とみやま「福島牛テールスープ、福島牛ビーフシチュー」（まるごと西郷館で販売） - 返金／回収　名称、食品添加物、賞味期限等の表示欠落（本来の賞味期限：24.12.24）、アレルゲン「小麦」の表示欠落　2024/9/2**

**★ボン・リブラン「生富也萬」 - 交換／回収　大腸菌群陽性　2024/9/2**

**★キャメル珈琲「ビビンバの素 2人前」（カルディコーヒーファーム全店で販売） - 返金／回収　金属異物が混入している事が判明　2024/9/2**

**★さとう「大豆がギュッこうや豆腐味付」（フレッシュバザール舞鶴上安パーク店で販売） - 返金／回収　保存方法10℃以下の商品を常温で陳列　2024/9/2**

**★神奈川県立海洋科学高等学校「さんまの味付け缶詰」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦」の表示欠落　2024/9/2**

**★ユニー「釜揚げしらす」（アピタ木更津店で販売） - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：賞味期限24.9.26、正：消費期限24.8.31）　2024/9/2**

**★いなげや「かつお土佐造り平盛り 刺身用」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：24.8.29、正：24.8.28）　2024/8/30**

**★友盛貿易株式会社「精選緑豆（緑豆）」 - 返金／回収　残留農薬（チアメトキサム）が基準値を超過したため　2024/8/30**

**★山口県農業協同組合「ハダカムギ」 - 交換／回収　賞味期限の表示欠落　　2024/8/30**

**★山口忠栄「くるみゆべし、どら焼、和菓子ミックス」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦、乳成分」の表示欠落　2024/8/30**

**★たまりや「たまりやのおしょうゆの実　しょうゆ味」 - 回収　異物（クギ）の混入　2024/8/30**

**★喜田家「足立姫」 - 返金／回収　使用着色料の誤表示（誤：赤3、赤105、黄4、青1、正：黄4、黄5、青1、赤102）　2024/8/30**

**★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**

**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>

**■桜島フェリーでの「錦江湾ナイトクルーズ」で１０人食中毒、うち８人からＯ１６９検出**

**9/6(金) 8:56配信　読売新聞オンライン　鹿児島県鹿児島市**

**腸管毒素原性大腸菌 O169**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9e1a418493e72bd17f20addfb4d63452bfac140d>

**サマーナイト大花火観覧の桜島フェリーで食中毒、10人が下痢や腹痛訴え　鹿児島市の惣菜店に4日間の営業停止処分　9/5(木) 21:35配信　南日本新聞****鹿児島県鹿児島市**

**腸管毒素原性大腸菌 O169**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5d5a34edc025848d5e8f1e98d8d65d4649623c53>

**令和6年鹿児島市食中毒発生一覧　2024/9/5　鹿児島県鹿児島市**

**腸管毒素原性大腸菌 O169**

<https://www.city.kagoshima.lg.jp/kenkofukushi/hokenjo/seiei-shoku/kenko/ese/ese/shokuchudoku/documents/shokutyudoku.pdf>

　発生年月日　2024/8/25

　喫食者数　不明

　患者数　10名

　死者数　0名

　原因食品　オードブル

　病因物質　腸管毒素原性大腸菌 O169

　原因施設　飲食店

　喫食場所　フェリー船内

**■千葉市で発生した食中毒のお知らせ(9月5日公表)　千葉県千葉市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.chiba.jp/hokenfukushi/iryoeisei/seikatsueisei/06offender2.html>

　　千葉市内において食中毒事件が発生しましたので、営業者等に対して警鐘を発するため、以下のとおりお知らせします。

1.概要

令和6年8月26日（月曜日）、市民から「市内飲食店を利用したところ、8月15日（木曜日）頃から発熱、下痢等の体調不良を呈し、医療機関で検査したところカンピロバクターが検出された」旨の連絡がありました。

調査の結果、8月12日（月曜日）に当該飲食店で調理、提供された食事を喫食した5人のうち4人が15日（木曜日）午前6時頃から発熱、下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈したことが判明しました。

患者2人からカンピロバクターが検出されたこと、患者の症状および発症までの潜伏期間が同菌によるものと一致したこと、同菌が原因となりうる患者の共通の食事が当該施設で調理、提供された食事に限られていたこと、患者を診察した医師がカンピロバクターによる食中毒と診断し、食中毒患者等届出票が提出されたことから、令和6年9月5日（木曜日）、千葉市保健所長は当該施設で調理、提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。

2.発生年月日　令和6年8月15日（木曜日）午前6時00分頃

3.喫食者数　5人

4.患者数　4人（うち入院0人）内訳　男性4人（いずれも20歳代）

5.主な症状　発熱、下痢、腹痛等

6.原因施設

屋号：串焼きのやなぎ家

所在地：千葉市

業種：飲食店営業

7.原因食品　令和6年8月12日（月曜日）に当該施設で調理、提供された食事

8.病因物質　カンピロバクター

9.措置　飲食店営業の停止（9月5日（木曜日）から9月7日（土曜日）まで（3日間））

10.食中毒発生状況



**■神戸の焼き鳥店、男女4人が食中毒　鶏のたたきやユッケ注文　3日間の営業停止**

**8/31(土) 17:54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/9112c097093d0595d81760f662f55685dddc9a88>

**焼き鳥店で食中毒「鶏のたたき」「鶏ユッケ」含む食事により２０代男女４人が下痢・腹痛・発熱など訴える　神戸・灘区　8/31(土) 15:15配信　MBSニュース****兵庫県神戸市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9d17b2cca86900c80a709af099eb5e69c045570b>

**鶏たたき、鶏ユッケ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31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/a99427/080542203703.html>

概要

2024年8月27日（火曜）、市内医療機関より「8月16日（金曜）に焼鳥店を利用し、腹痛、発熱、下痢の症状を呈している患者を診察し、当該患者の便からカンピロバクターを検出した。」との届出が本市保健所東部衛生監視事務所に寄せられました。

調査の結果、8月16日（金曜）に「炭火焼鳥　福は家」を利用した1グループ5名のうち4名が、8月18日（日曜）より下痢、腹痛、発熱、頭痛等の症状を呈していることが判明しました。

当該施設で提供された食事以外に共通食事がないこと、患者便3検体からカンピロバクターが検出されたこと、発症状況が類似しておりカンピロバクター食中毒の症例と一致すること及び患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから、神戸市保健所長は当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対して営業停止（8月31日（土曜）から9月2日（月曜）までの3日間）を命じました。

なお、患者は全員快方に向かっています

　原因施設

業種　飲食店営業

屋号　炭火焼鳥　福は家（すみびやきとり　ふくはうち）

営業所所在地　神戸市

原因食事　8月16日（金曜）に原因施設で提供された鶏たたき、鶏ユッケを含む食事

病因物質　カンピロバクター

喫食日　8月16日（金曜）

発症日時　8月18日（日曜）18時30分（初発患者）

主症状　下痢、腹痛、発熱、頭痛等

患者の状況

4名（男2名：20代、女2名：20代）

住所別：市内　計2名（中央区：1名　垂水区：1名）

市外　計2名（千葉県：1名　兵庫県：1名）

主な喫食内容

焼鳥（ハート、つくね）、唐揚げ、鶏たたき、鶏ユッケ、たたききゅうり等

カンピロバクターによる食中毒

・新型コロナ感染症が5類に移行した影響もあり、全国的に細菌性食中毒が増加傾向にあります。

・カンピロバクターによる食中毒は全国で昨年に発生した細菌性食中毒の中では最多です。主な原因として鶏肉のたたきや刺身の喫食があげられます。

・カンピロバクターによる食中毒の防止のため、鶏肉の刺身やたたきなど食肉類の生・半生での喫食は避けてください。

**■施設に対する行政処分等　2024/8/27　大阪府大阪市**

**カンピロバクター**

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

　公表年月日：令和6年8月27日

施設名称　TORA鶏YA

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1日間

備考

【病因物質】カンピロバクター

【原因食品】一品料理（詳細について調査中）

【有症者】4名

**■サマーソニックの食中毒、弁当が原因　幕張メッセで開催、スタッフ３１人が救急搬送　豊島区が会社処分　千葉市発表　2024年09月06日(金)05:00　千葉日報　千葉県千葉市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www.excite.co.jp/news/article/Chibanippo_excite_1272647/>

**「サマソニ」食中毒　「黄色ブドウ球菌」が原因と発表　「深くお詫び」と謝罪　体調不良者は全員快方へ　9/5(木) 18:29配信　スポニチアネックス****千葉県千葉市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/dd1b1aa35bc378e5772b08104897ecd9beda262b>

**サマソニスタッフ体調不良、“黄色ブドウ球菌”による食中毒と判明　製造施設の行政処分を報告し謝罪「深くお詫び」　9/5(木) 18:08配信　オリコン****千葉県千葉市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/66554940d9214f58b1fb38a13ca7bc39fce65b10>

**「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**

**黄色ブドウ球菌**

<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**

**黄色ブドウ球菌**

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

**SUMMER SONIC東京　スタッフの体調不良者発生に関するご報告**

**2024.09.05　SUMMER SONIC TOKYO**

<https://www.summersonic.com/news/24-09-05/>

**SUMMER SONIC東京 報道に関するお知らせ**

**2024.08.19　SUMMER SONIC TOKYO**

<https://www.summersonic.com/news/24-08-19/>

**食品衛生法違反者等の公表について　2024/9/5　豊島区　千葉県千葉市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www.city.toshima.lg.jp/217/kurashi/ese/shokuhin/1502191311.html>

　公表年月日　令和6年9月5日

施設の名称及び所在地　デリバリーファーム株式会社　東京都豊島区

業種等 飲食店営業

主な適用条項　食品衛生法第6条の規定に違反するので、同法第60条を適用する。

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生

不利益処分等の内容　営業等停止期間：令和6年9月5日から7日まで（3日間）

なお、営業者は8月20日から営業を自粛しています。

備考

原因食品：令和6年8月18日に当該施設が製造した「海老フライ＆ハンバーグと豚生姜焼きのせご飯弁当」

病因物質：黄色ブドウ球菌

患者数：17名

**■スポーツ大会の昼食で食中毒　８歳から４７歳までの１６人発症　岐阜県飛騨市**

**8/31(土) 22:32配信　ぎふチャンDIGITAL****岐阜県飛騨市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e46b2591e54b33f6b188f28ce16201a2714c76db>

**食中毒の発生　記事ID：0386323 2024年8月31日更新 生活衛生課　岐阜県飛騨市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www.pref.gifu.lg.jp/site/pressrelease/386323.html>

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/412682.pdf>

令和6年8月25日（日曜日）22時30分頃、下呂市内の医療機関から「飛騨市内で開催されたスポーツ大会において提供された弁当を喫食した複数人が下痢、嘔吐等の症状を呈している。」旨、飛騨保健所へ連絡がありました。

　飛騨保健所では、患者ら全員に共通する食事は飛騨市内の飲食店で調理された弁当に限られること、患者らの便及び食品残品から黄色ブドウ球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け出があったことから、当該施設が提供した弁当を原因とする食中毒と断定し、本日、行政処分を行いました。

　発生状況等の概要は下記のとおりです。なお、患者らはいずれも快方に向かっています。

1. 発生状況

摂食者数 7グループ　259人

有症者数 4グループ16人（男性14人、女性2人）　8歳から47歳

受診者数 8人（入院0人）

摂食日時 8月25日（日曜日）12時00分　から　8月25日（日曜日）16時00分

発病日時 8月25日（日曜日）14時00分　から　8月25日（日曜日）21時00分

主な症状 嘔気、嘔吐、下痢等

1. 主なメニュー

弁当（卵焼き、丸ハムバター焼き、金時豆煮、グリーンリーフ、スパゲッティ等）

3　原因食品　調査中

4　病因物質　黄色ブドウ球菌

5　原因施設

　屋　号：藤堂（とうどう）

　業　種：飲食店営業

　所在地：岐阜県飛騨市

6　検査　原因究明のため、引き続き患者ら及び従業員の検便、調理場等の検査を実施中。

7　措置

　　　飛騨保健所では、当該施設を8月31日（土曜日）から食品衛生法に基づく営業禁止処分とした。（再発防止措置が講じられた後に解除する。）

岐阜県における食中毒発生状況（８月３１日現在、本件を含む）



**■スポーツ大会の弁当で食中毒、20人が下痢や腹痛訴え　鹿屋市の飲食店に営業停止命令**

**8/31(土) 11:55配信　南日本新聞　鹿児島県鹿屋市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1a599442b1e67cd5bdaba28c0e5ca419e81685b6>

**鹿屋市で飲食店の弁当食べた２０人が集団食中毒　黄色ブドウ球菌検出・鹿児島**

**8/30(金) 20:33配信　鹿児島ニュースＫＴＳ****鹿児島県鹿屋市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/de3fd7845506bf07b9f2eb863d11e4f92e8c28c4>

**鹿屋市で男子中学生ら20人が集団食中毒　スポーツ大会の弁当から黄色ブドウ球菌　鹿児島**

**8/30(金) 19:58配信　MBC南日本放送****鹿児島県鹿屋市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/04e0d0da73f2964fe041e62480b1d06e816c10a9>

**行政発表はまだのようです**

**■寺の祭りでアイス食べた26人が食中毒症状…露店と製造業者、3日間の営業停止**

**9/4(水) 11:50配信　読売新聞オンライン　兵庫県加古川市**

**サルモネラ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e122781f938e741cd242fb1950ea9e9eadc285a6>

**祭りの露店でアイス食べた26人食中毒　加古川　製造元と露店を3日間の営業停止**

**9/3(火) 20:00配信　神戸新聞NEXT****兵庫県加古川市**

**サルモネラ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d219cb055c065ff960eaea2a21bbbd05e1965f48>

**営業許可施設等に係る行政処分　2024/9/4　兵庫県　加古川市**

**サルモネラ属菌**

<https://web.pref.hyogo.lg.jp/kf14/hw14_000000020.html>

　処分年月日　2024/9/3

　業種　施設名称　飲食店営業　杉本肇商店

　施設所在地　県下一円（ただし、神戸市、姫路市、尼崎市、明石市及び西宮市を除く）

　主な適用条項　法第6条

　行政処分を行った理由　食中毒

　病因物質　サルモネラ属菌

　行政処分等の内容　営業停止3日間

**営業許可施設等に係る行政処分　2024/9/4　兵庫県　加古川市**

**サルモネラ属菌**

<https://web.pref.hyogo.lg.jp/kf14/hw14_000000020.html>

　処分年月日　2024/9/3

　業種　施設名称　アイスクリーム類製造業　杉本商店

　施設所在地　加古川市

　主な適用条項　法第6条

　行政処分を行った理由　食中毒

　病因物質　サルモネラ属菌

　行政処分等の内容　営業停止3日間

**★ウイルスによる食中毒★**

**■**

**★寄生虫による食中毒★**

**■不利益処分等のお知らせ　2024/8/30　港区**

**アニサキス**

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

　公表年月日　令和6年8月30日

業種等　飲食店営業(\*注1)

施設の名称及び施設の所在地

施設の名称　葡呑

施設の所在地　東京都港区

不利益処分等を行った理由　食中毒の発生

原因食品　令和6年8月19日に調理し、提供した刺身盛り合わせ

原因物質　アニサキス

主な適用条項　食品衛生法第6条第3号の規定に違反するので改正前同法第55条第1項(\*注2)を適用

不利益処分等の内容及び停止を命令する営業の内容

不利益処分等の内容　令和6年8月30日（1日間）の営業の一部停止命令

停止を命令する営業の内容　生食用鮮魚介類（冷凍品を除く。）の調理、提供。

なお、冷凍品とは-20℃以下で24時間以上の冷凍をしたものをいう。

備考　公表時の患者数　1名

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

(\*注1)令和元年政令第123号の附則第2条の規定により、なお従前の例による営業

(\*注2)平成30年法律第46号の第2条の規定による改正前の食品衛生法

**■「内視鏡検査で胃からアニサキス」アジ・マグロ・イワシの寿司を食べた30代女性が腹痛と吐き気の症状　アニサキス食中毒　宮城・塩釜市　8/30(金) 17:24配信　tbc東北放送**

**宮城県塩釜市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/733f2d524a85ca63200b1f28daf90d2f169209a4>

**食中毒の発生について　令和６年８月３０日　食と暮らしの安全推進課 食品安全班**

**宮城県塩釜市**

**アニサキス**

<https://www.pref.miyagi.jp/documents/53917/20240830press2.pdf>

　［事件の概要］

令和６年８月３０日（金）午前１０時頃、塩竈市内の医療機関から塩釜保健所に「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。

同保健所が調査したところ、当該患者は、８月２９日（木）午後７時頃から塩竈市内の飲食店「廻鮮寿司 塩釜港」で寿司を喫食し、翌日３０日（金）午前２時頃から腹痛、吐き気を呈していたことが判明した。

同保健所は、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店舗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。

なお、患者は快方に向かっている。

　患者関係

　　発症日時　８月３０日（金）午前２時頃

主な症状 腹痛、吐き気

患者数　１名（３０代、女性）

受診者数　１名

入院者数 ０名

診療医療機関　塩竈市内の医療機関

　原因食品　寿司（アジ、マグロ、イワシ）

病因物質　アニサキス

原因施設

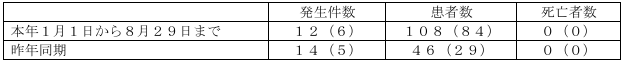
所在地 ：塩竈市

屋 号 ：廻鮮寿司 塩釜港

業 種 ：飲食店営業

措置　８月３０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]



**■イワシ食べた３０代男性の胃からアニサキス 刺身を購入したスーパーに営業の一部停止処分〈宮城・石巻市〉　8/30(金) 12:48配信　仙台放送　宮城県石巻市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/47e17d4d77fe035b101f0704b918f718d1b2b8b6>

**「胃からアニサキス」イワシの刺身を食べた30代男性が腹痛と悪寒の症状　アニサキス食中毒　宮城・石巻市　8/30(金) 12:09配信　tbc東北放送****宮城県石巻市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ebebe8153d46ea73699d7b390e67ada5f026c00d>

**食中毒の発生について　令和６年８月３０日 　食と暮らしの安全推進課食品安全班**

**宮城県石巻市**

**アニサキス**

<https://www.pref.miyagi.jp/documents/53905/20240829press.pdf>

　［事件の概要］

令和６年８月２９日（木）午後１時３０分頃、石巻市内の「イオン石巻店」から石巻保健所に対し、「店舗で刺身を購入した客の胃から、アニサキスが摘出された。」旨の通報があった。

同保健所が調査したところ、当該患者は、８月２７日（火）に「イオン石巻店」の鮮魚コーナーで購入した刺身（イワシ）を、午後７時頃喫食し、翌日２８日（水）午前１時頃から腹痛、悪寒を呈していたことが判明した。

同保健所は、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店舗で購入した刺身（イワシ）のみであることから、この刺身（イワシ）を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者は快方に向かっている。

患者関係

発症日時　８月２８日（水）午前１時頃

　　主な症状　腹痛、悪寒

患者数　１名（３０代、男性）

受診者数　１名

入院者数　０名

診療医療機関　東松島市内の医療機関

原因食品　刺身（イワシ）

病因物質　アニサキス

原因施設

所在地 ：石巻市

屋 号 ：イオン石巻店

業 種 ：魚介類販売業

措置　８月３０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★**

**■**

**★化学物質による食中毒★**

**■「口の中ピリピリ」園児のうがいに誤って漂白剤入り消毒液 お盆休み…失念 北海道音更町**

**9/4(水) 13:20配信　STVニュース北海道　北海道音更町**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/aa840ed0eab6b42182c5be235fb1455dae341c65>

**■給食に洗剤が混入　子ども数人が体調不良訴えるも全員回復＜福島県南相馬市＞**

**9/4(水) 13:59配信　福島テレビ　福島県南相馬市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/216b56d79a092ff7f448c73bc50606d7d444964c>

**給食の洗剤混入問題…翌日に児童ら数人が体調不良訴え欠席　福島・南相馬市**

**9/4(水) 10:51配信　福島中央テレビ****福島県南相馬市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/16066d54a7d9c36937a86a758493d4c758beca56>

**学校給食に洗剤が混入　複数人が腹痛訴える（福島）**

**9/3(火) 12:19配信　KFB福島放送　福島県南相馬市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/bc284cc88b44edf8f9733314ca9be9c3dee775a3>

**★細菌による感染症★**

**■腸管出血性大腸菌感染症患者の発生について　2024/9/2　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/0000064/64144/20240902_O157.pdf>

　１ 発 生 日 　発生 令和６年８月１６日（金） 速報 令和６年９月２日（月）

２ 患 者 数 　１名 （女、20代）

３ 概 要

(1)経 過

８月１６日（金） 患者（岡山市）は、水様便及び腹痛の症状を呈した。

８月２３日（金） 患者は症状が改善しないため、岡山市外医療機関（病院）を受診。

８月２９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、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）



**■腸チフス患者の発生について　2024/9/2　岡山県岡山市**

**感染症　腸チフス**

<https://www.city.okayama.jp/shisei/cmsfiles/contents/0000064/64144/20240902_salmonella.pdf>

　１ 発 生 日 　発生 令和６年８月２３日（金） 速報 令和６年９月２日（月）

２ 患 者 数 　１名 （女、３0代）

３ 概 要

(1)経 過

８月２１日（水） 患者は南アジア地域から入国。

８月２３日（金） 患者は水様便及び発熱の症状を呈し、岡山市内医療機関（診療所）を受診。

８月２６日（月） 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３０日（金） 検査の結果、腸チフス菌が確認されたため、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。

　　・患者は、海外居住歴がある。

　　・感染源は不明。接触者については調査中である。

　　・現在のところ国内持込例で個発事例と考えている。

４ 参 考（患者発生状況）



**■腸管出血性大腸菌感染症が発生しました　ページ番号：0933664 2024年8月29日更新／疾病感染症対策課　岡山県**

**感染症　ベロ毒素産生性腸管出血性大腸菌Ｏ１**

<https://www.pref.okayama.jp/uploaded/life/933664_8947311_misc.pdf>

　発生場所 備中保健所井笠支所管内

患者 １名（男、９０歳代）

発症年月日 令和６年８月１７日

速報年月日　令和６年８月２９日

措 置 　そ の 他

○患者は８月１７日から水様性下痢の症状があった。

○８月１７日に医療機関を受診し、８月２３日に検査を実施したところ、８月２７日にベロ毒素産生性腸管出血性大腸菌Ｏ１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４０名

（参考） 令和５年 １０４名

**■腸管出血性大腸菌感染症が発生しました　ページ番号：0933440 2024年8月28日更新　疾病感染症対策課　岡山県**

**感染症　ベロ毒素産生性腸管出血性大腸菌（Ｏ血清型不明）**

<https://www.pref.okayama.jp/uploaded/life/933440_8945249_misc.pdf>

　発生場所 備北保健所管内

患者 １名（女、４０歳代）

発症年月日 令和６年８月１４日

速報年月日 令和６年８月２８日

措 置 そ の 他

○患者は８月１４日から腹痛、水様性下痢の症状があった。

○８月１２日に採取した検体で実施した健康診断により、８月２６日にベロ毒素産生性腸管出血性大腸菌（Ｏ血清型不明）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３９名

（参考） 令和５年 １０４名

**★ウイルスによる感染症★**

**■**

**★その他の感染症★**

**■レジオネラ菌検出の市営プール　「一時的にのどが痛かった…」など利用者からの問い合わせ125件　4日から全館休業【長野・上田市】**

**9/4(水) 11:51配信　abn長野朝日放送　長野県上田市**

**レジオネラ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6ba024c59997c296542a428ef65bffa08902a988>

**レジオネラ菌検出の市営プールで利用者1人が発熱や肺炎で入院…体調不良の申し出56件、プールとジャグジーから基準の4～8倍の菌検出**

**8/30(金) 14:46配信　ＳＢＣ信越放送****長野県上田市**

**レジオネラ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7686287ba237796ba335f44915c84a5c162700c2>

**★違反食品・回収等★**

**■日本から輸入の冷凍キビナゴ、水際検査で不合格 基準値超えるカドミウム検出／台湾**

**9/4(水) 14:03配信　中央社フォーカス台湾**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/010e8dea4b22ff7c5090db15d57aafd93df03061>

**★その他関連ニュース★**

**■米の確保困難で中止　「八千代カレーフェスティバル」　6年ぶり開催予定だったが…食中毒も懸念「安全担保できず」　9/6(金) 7:10配信　千葉日報**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ce761b3ce5ca6bb7ce62096e39734f0711ae7e39>

**■福島・浅川町の牛肉　基準値超えの放射性セシウム検出　原発事故直後の稲わらがエサに含まれていたのが原因　9/4(水) 12:02配信　福島テレビ　福島県浅川町**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/29ecb40cbd8920daac7ef6d9d34710e037011869>

**■発がん性…埼玉“PFAS”汚染調査　PFASの一種である「PFOS」「PFOA」、川の8地点で超過検出…以前も超過し、追加調査していた　最も高かった地点は暫定値の4倍　原因は不明、水道水に影響は　9/4(水) 13:53配信　埼玉新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0f2de65efcb94879a320978d404f63a702b227e2>

**■血中PFAS、検査住民の半数が米指針値超え　兵庫・明石の市民団体**

**9/4(水) 10:15配信　朝日新聞デジタル**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6dd230960f71e6e1d9a366800513db65b1b5e956>

**高濃度の「PFAS」明石川流域の住民から検出「水道水を飲料水にしていることが影響している可能性」　9/3(火) 12:08配信　関西テレビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/95fced20b2a88b2aed0ce34330fe2e44ea05561d>

**「血中濃度極めて高い」明石川流域のPFAS、住民の検査結果を公表　平均値もドイツの基準超える　兵庫　9/3(火) 11:12配信　神戸新聞NEXT**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a0e420a63f35baa4d8af5853c79dc48a6fb7b7e1>

**■有機フッ素化合物ＰＦＡＳ　沖縄市の地下水から国の暫定指針値の２２０倍の高濃度で検出**

**9/3(火) 12:31配信　沖縄テレビOTV**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0f3dc1a3fc3a8e73b4cfd1811dbaad4ebbc4080e>

**■「たばこ吸っている」男性31.4％、女性10.4％ - 22年度特定健診の問診回答で、健保組合**

**9/4(水) 10:15配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f479cc65178157e54982140e1a87551f4e0a381e>

**■コロナワクチン接種の死亡事例含む24件を認定 - 厚労省の予防接種審査分科会**

**9/3(火) 19:06配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7c60f08660c4f19d94edd09e437c7169d0d76174>

**■「カエル・ゲジの死体を発見」…建設現場で提供された衝撃の弁当＝韓国**

**9/3(火) 9:52配信　中央日報日本語版**

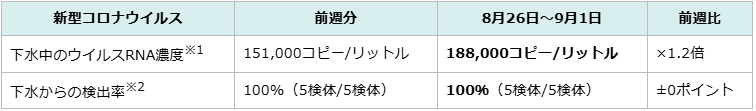
<https://news.yahoo.co.jp/articles/592a04b655a217ed045887713083492bb8dcc365>

**■下水サーベイランス　2024/9/3　北海道札幌市**

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

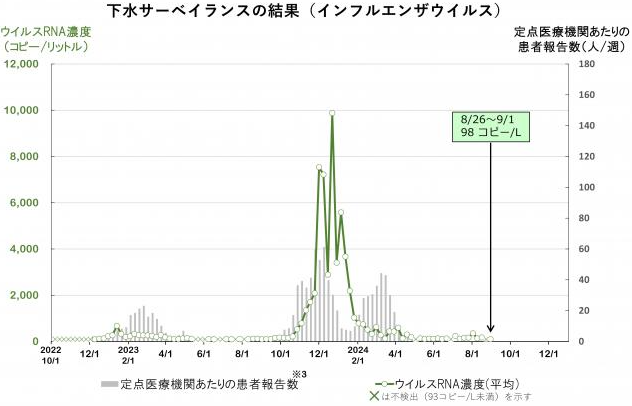
　新型コロナウイルス

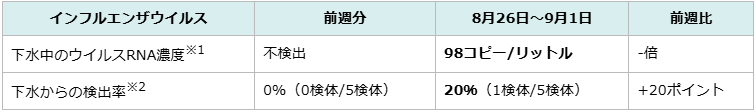




　　　ウイルス濃度は前週に引き続き高い水準を継続しており、警戒が必要です。

　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。

**■寄生虫・アニサキスによる食中毒急増、福岡県が注意呼びかけ**

**8/31(土) 10:30配信　朝日新聞デジタル**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2700cd36f7965127398d90744f00065e04cb509d>

**■新型コロナウイルス感染者　4週ぶり増加…入院患者は減**

**8/30(金) 16:05配信　読売新聞（ヨミドクター）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/07b11af4e08fdbb7edfa614766fe931f18730192>

**■新型コロナ患者数　4週ぶりに増加　1医療機関あたり8.80人「夏休み明けも感染対策を」厚労省　8/30(金) 15:07配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c22217322cb2ed467dc2f613f854f97a25730c60>