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

**食科協かわら版　No.466　（2024年度No.41）**　 　2024/10/18

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**

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

**クズ**

|  |  |
| --- | --- |
| **目次** | **ページ** |
| 1. [**食科協関係**](#食科協関係) | **2** |
| 1. [**厚生労働省関係**](#厚生労働省関係) | **2-8** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **8-10** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **10-15** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **15-18** |
| **6**[**食中毒・感染症**](#食中毒・感染症)  **細菌性食中毒→ウイルス性食中毒→寄生虫→自然毒→感染症→違反品の回収→他**  **各項目発生順で記載　菌種については月により掲載位置が変動しています** | **18-33** |

1. **[食科協関係](#食科協関係)**

10月11日　 かわら版465号を発行・かわら版ニュース＆トピックス452号を発行

10月18日　 かわら版466号を発行・かわら版ニュース＆トピックス453号を発行

**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***食品に関するリスクコミュニケーション「食品中の放射性物質～今と未来への歩み～」を開催、参加者を募集します　開催日：11月18日に東京都、11月25日に大阪府　2024/10/17**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/1111212865_00038.html>

　　厚生労働省は、消費者庁、内閣府食品安全委員会、農林水産省、経済産業省と連携し、令和６年11月18日（月）に東京都、11月25日（月）に大阪府において、「食品中の放射性物質～今と未来への歩み～」と題した意見交換会を開催します。

この意見交換会では、参加者の皆さまと食品中の放射性物質に関する科学的な情報を共有し、生産者や事業者を含むパネリストと共に意見交換を行います。

１ 内容

（１）基調講演

「放射性物質についての基礎知識」

国立研究開発法人量子科学技術研究開発機構　放射線医学研究所　熊谷敦史氏

（２）行政による情報提供

消費者庁、厚生労働省健康・生活衛生局、農林水産省消費・安全局、水産庁、経済産業省資源エネルギー庁

（３）意見交換（パネルディスカッション）

コーディネーター：フリーアナウンサー 竹山マユミ氏

パネリスト：

・国立研究開発法人量子科学技術研究開発機構　放射線医学研究所　熊谷敦史氏

・株式会社二本松農園　代表取締役　齊藤登氏

・株式会社おのざき　取締役　小野崎雄一氏

・一般社団法人消費科学センター　理事　井岡智子氏（東京会場のみ）

・大阪よどがわ市民生活協同組合　副理事長　内山智美氏（大阪会場のみ）

質疑応答：

　　　厚生労働省、消費者庁、内閣府食品安全委員会、農林水産省、水産庁、経済産業省

２ 開催日時・会場

　　　東京都

　　　11月18日（月）13：00～16：30

　　　アットビジネスセンター　東京駅八重洲通り

（東京都中央区八丁堀１-９-８　八重洲通ハタビル　５階）

・JR東京駅(八重洲口)より徒歩10分

・会場までの地図はこちら

<https://abc-kaigishitsu.com/tokyo_yaesudori/access.html>

参加申込書　別紙1

<https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/001317018.pdf>

　　　大阪府

　　　11月25日（月）13：00～16：30

　　　新大阪ブリックビル貸会議室

（大阪府大阪市淀川区宮原１-６-１　新大阪ブリックビル　３階）

・JR 新大阪駅より徒歩３分

・会場までの地図はこちら

<https://lasante-brick.jp/access/>

参加申込書　別紙2

<https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/001317019.pdf>

　３ 開催形式　シンポジウム形式（実開催とZoomによるオンラインライブ配信）

４ 主催・共催

（１）東京会場

　主催：消費者庁、内閣府食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省

　　　共催：経済産業省

　後援：東京都

（２）大阪会場

　主催：消費者庁、内閣府食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省

　　　共催：経済産業省、大阪府

５ 募集人数

　　　定員各300名（会場参加：100名、オンライン参加：200名）

　　　※お申し込み多数の場合は、抽選とさせていただく場合があります。

６ 参加申し込み要領

（１）申し込み方法

参加を希望される方は、インターネットまたは電子メールでお申し込みください。できるだけ幅広い皆さまに参加いただくため、同一団体からの複数名の参加は遠慮いただく場合があります。

インターネット

下記「参加申し込み入力フォーム」に必要事項を明記の上、お申し込みください。

（東京会場）

<https://riscom2024.caa.go.jp/form/tokyo/>

（大阪会場）

<https://riscom2024.caa.go.jp/form/osaka/>

　　　電子メール

　　　　別紙参加申込書の参加者記入欄の項目を明記の上、下記の申込先にお送りください。

[contact@riscom2024.caa.go.jp](mailto:contact@riscom2024.caa.go.jp)

　　　・電話でのお申し込みは受け付けていません。

・複数名でお申し込みの場合は、一人ずつお申し込みください。

・お申し込みによって得た個人情報は厳重に管理し、参加確認に関する問合せ等、ご本人への連絡を行う場合に限り利用いたします。

　　（２）申し込み締め切り

　　　　東京会場：令和６年11月11日（月）必着

　　　　大阪会場：令和６年11月18日（月）必着

（３）留意事項

[1]参加の可否・参加形態：

・お申し込みいただいた方には、開催３日前までに、参加の可否と参加いただく形態について電子メールでご連絡します。

・オンライン（Zoom）参加者には、電子メールで接続先等についてお知らせします。

・会場参加者には、「参加証」を電子メールでお送りしますので、当日、会場受付でご提示ください。

・開催３日前までに何も連絡がなかった場合には、お手数ですが「９申し込みに関するお問い合わせ先」までご連絡ください。

[2]公開の原則：

・この意見交換会は、意見交換・質疑応答での発言内容を含め、全て公開です。

・発言者、参加者の写真・映像が配信、報道される可能性があります。

・この意見交換会の配布資料と議事録は終了後に消費者庁を始めとする関係府省ウェブサイトに掲載します。

[3]参加に当たってのお願い：

本会の参加に当たっては、次の留意事項を遵守してください。これらを守っていただけない場合は、参加をお断りすることや途中で退席していただくことがあります。

（ア）本会合の開催中は静粛を旨とし、以下の行為を慎むこと（オンラインにおける類似行為を含みます。）

・発言者の発言に対する賛否の表明または拍手

・意見交換時における長時間の発言

・休憩時間を除く開催中の入退室（ただし、やむを得ない場合を除く）

・報道関係者の方を除き、会場におけるカメラ、ビデオ、ICレコーダー、ワイヤレスマイク等録音や録画機器の使用

・新聞、雑誌その他本件に関係のない書類等の読書

・会場内での飲食（お茶等による必要な水分補給を除く）や喫煙

（イ）携帯電話等の電源はお切りいただくか、マナーモードに設定ください。

（ウ）銃砲刀剣類その他危険なものを会場に持ち込まないこと

（エ）会場参加における新型コロナウイルス感染症等の対策について

・当日体調不良や、発熱等の風邪症状がある場合は、参加を控えること

・着席位置等は職員の指示に従うこと

※なお、新型コロナウイルス感染症拡大等の影響により、やむを得ず開催方法の変更や中止とさせていただく場合がありますのであらかじめご了承ください。

（オ）その他、事務局職員の指示に従うこと

　８ その他

本会の開催案内・参加者の募集は、消費者庁を始めとする関係府省等においてもプレスリリース等で案内しています。

９ 申し込みに関するお問い合わせ先

「食品に関するリスクコミュニケーション」運営事務局　担当者：久保、内海

　　　TEL：070-8922-0259　E-mail：[contact@riscom2024.caa.go.jp](mailto:contact@riscom2024.caa.go.jp)

＜添付資料＞

（別紙１）東京会場参加申込書

<https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/001317018.pdf>

（別紙２）大阪会場参加申込書

<https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/001317019.pdf>

**■***NEW***第114回コーデックス連絡協議会(開催案内)　2024/10/17**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_43505.html>

　　農林水産省、消費者庁及び厚生労働省は、令和６年11月７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114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。

記

1 開催概要

(1) 農林水産省、消費者庁及び厚生労働省は、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。

農林水産省

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

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>

(2) 今回は、令和６年９月に開催された第27回食品輸出入検査・認証制度部会（CCFICS）及び令和６年10月に開催された第44回栄養・特殊用途食品部会（CCNFSDU）の報告を行い、令和６年11月に開催される第47回総会（CAC）の主な検討議題の説明を行い、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11月７日（木）13時30分～15時10分

　　　開催形式：ハイブリッド

　 ・委員は農林水産省共用第２会議室（東京都千代田区霞が関1-2-1）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 最近コーデックス委員会で検討された議題について

・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 今後の活動について

・第47回　総会（CAC）

（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11月５日（火）までに農林水産省の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。

農林水産省

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

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>

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://www.contactus.maff.go.jp/j/form/syouan/kijun/241017.html>

（２）申込締切等

令和６年10月31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、11月１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：斎藤・高橋・佐野

代表：03-3507-8800（内線 2316）

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）

**■***NEW***「「日本人の食事摂取基準（2025年版）」策定検討会」の報告書を取りまとめました　2024/10/11**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_44141.html>

　　厚生労働省の「「日本人の食事摂取基準（2025 年版）」策定検討会」（座長 佐々木敏 東京大学名誉教授）は、この度、報告書を取りまとめましたので、公表します。

　「日本人の食事摂取基準」は、健康増進法（平成14年法律第103号）第16条の２の規定に基づき、国民の健康の保持・増進を図る上で摂取することが望ましいエネルギー及び栄養素の量の基準を厚生労働大臣が定めるもので、５年毎に改定を行っています。今般の「日本人の食事摂取基準（2025年版）」は、令和５年度までに得られた科学的知見に基づき、エネルギー・栄養素の摂取量の基準を策定したものです。

　　報告書の全文は、下記URLを参照ください。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/eiyou/syokuji_kijyun.html>

**■***NEW***「日本人の食事摂取基準（2025年版）」策定検討会報告書　2024/10/11**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_44138.html>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１４１４報）　2024/10/15**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_44190.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 3件

　　 No. 44 福島県 あんぽ柿 　　（Cs ： 160 Bq / kg )　伊達市

No. 49 福島県　 あんぽ柿　　 （Cs ： 410 Bq / kg )　伊達市

　　 No. 68 福島県　　 　干し柿　　　 （Cs ： 140 Bq / kg )　伊達市

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１４１３報）　2024/10/8**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_43989.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 １件

　　　No. 480 福島県　　 牛肉　　　　　（Cs ： 120 Bq / kg )　浅川町

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.21 2024（2024.10.16）2024/10/16**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202421m.pdf>

**目次**

**【世界保健機関（WHO）】**

1. コレラによる年間死亡者数が著しく増加 ― 世界保健機関（WHO）が 2023年のコレラ発生状況のデータを発表

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. デリカウンターで薄切りされた食肉製品に関連して複数州にわたり発生しているリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイク（2024年9月25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）

**【Eurosurveillance】**

1. ラグビーワールドカップ開催中に様々な国籍の患者が発生した食品由来ボツリヌス症アウトブレイク：クレジットカード情報および迅速な国際協力の重要な役割（フランス、2023 年9月）

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

1. アイルランドの胃腸疾患および人獣共通感染症（カンピロバクター症、2022年）

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. 安全な食品：公共施設における食品由来疾患を防ぐために（推奨事項のリーフレットを改訂）

**【ProMED-mail】**

1.コレラ、下痢、赤痢最新情報（55）（ 54）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.21　2024（2024.10.6）　2024/10/16**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202421c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【EFSA】 新規食品をナビゲートする：EFSAの更新ガイダンスは安全性評価において何**

**を意味するのか**

欧州食品安全機関（EFSA）が、新規食品の認可申請に関するガイダンスの更新版を発表した。ガイダンスは、申請者が提出する科学的情報の要件を説明する科学的ガイダンスと、申請手続きを詳細に説明する行政ガイダンスの2種類があり、2025年2月1日以降に欧州委員会へ提出される申請に対して適用される。ただし、第三国由来の伝統食品に関する申請については、ガイダンスの更新版が別途発表される。

**＊ポイント：** 両ガイダンスともに、以前よりも非常に詳しい内容へと更新されています。科学的ガイダンスで内容が大幅に更新されたのが、細胞又は組織の培養製品に係わる要件、成分や組成データを得るための分析法の要件、提案する使用条件と使用量の提示要件、栄養及びアレルゲン性の情報に関する要件などです。さらに安全性確保のために、体内動態（ADME）と毒性情報（遺伝毒性試験、反復投与毒性試験）について新たに3段階（Tier Ⅰ～Ⅲ）のアプローチが導入され、各段階のデータ要件と次段階へ進むための判断規準が提示されています。一方、行政ガイダンスには事前相談の段階から始まる申請の一連の手続きが詳細に記されており、付属文書として申請者が準備すべき提出物のチェックリストが提供されています。EUの新規食品の認可申請では、製品の同一性と安全性を確保するために、非常に詳細な情報の提出が求められています。その内容は食品添加物の新規申請とほぼ同程度です。24ページにも及ぶチェックリストの項目を見ていただくだけでも、EUが新規食品の認可に求める要件の厳しさをご理解いただけると思います。

**【別添FDA】 ヒト用食品プログラムが開始**

米国食品医薬局（FDA）が、その近代史に残る最大の組織再編となった「ヒト用食品プログラム（Human Foods Program：HFP）」の運営を2024年10月1日に開始した。HFPは、食品の安全性と栄養に関するFDAのすべての活動を監督する組織として、ヒト用食品担当副長官の下で1つのグループとして設立されている。リスク管理活動を3つの主要分野（微生物学的な食品安全性、食品化学物質の安全性、栄養）に集約し、並行して業務を遂行する。また、査察、調査及び輸入に重点を置くための現場運営ユニットの再編と名称変更も行われ、食品だけにとどまらず、FDAによる規制対象製品のすべての監視において現場調査員とFDAとの連携が強化される。その他、FDAが新興の公衆衛生リスクをより適切に検出して対応できるよう新しいオンライン消費者苦情フォームが試験的に導入される。

**＊ポイント：** 再編後の新体制では、食品の安全性と栄養に関する部署を統合したことにより、各種プロセスが合理化され、より効果的な意思決定が行えるようになると報告しています。食品化学物質については、前号でご紹介したヒト用食品担当Jim Jones副長官の議会証言にあったように、市販後評価のための体系的なプロセスの構築やダイエタリーサプリメントに関するFDAの権限強化などの新たな取組みが開始されているので、再編後にこれらの取組みがどのように進められていくのか注視していきたいと考えています。

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.21　2024（2024.10.16）別添　2024/10/16**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202421ca.pdf>

**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】**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202420ca.pdf>

**■***NEW***食品安全委員会（第958回）の開催について　2024/10/17**

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10月22日（火）　１４：００〜

２．開催場所：食品安全委員会 大会議室　（港区赤坂５−２−２０ 赤坂パークビル２２階)

３．議事

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

　・添加物　３品目（消費者庁からの説明）

　　　　ゴム、単糖・アミノ酸複合物、シクロデキストリン

（２）農薬第三専門調査会における審議結果について

　　　・「プレチラクロール」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（３）農薬第四専門調査会における審議結果について

・「ペントキサゾン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（４）食品安全基本法第２４条の規定に基づく委員会の意見について

　　　・農薬「ジンプロピリダズ」に係る食品健康影響評価について

　　　・農薬「プロスルホカルブ」に係る食品健康影響評価について

　　　・動物用医薬品「ジブチルサクシネート」に係る食品健康影響評価について

　　　・動物用医薬品「ノルジェストメット」に係る食品健康影響評価について

　　　・飼料添加物「*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」に係る食品健康影響評価について

（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、10月21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、10月22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10月21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>

**■アレルゲンを含む食品（総論、牛乳、小麦）のファクトシート（科学的知見に基づく概要書）を公開しました　令和6（2024）年7月23日更新**

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

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和6年8月24日から令和6年9月13日）2024/10/7**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2024&from_month=8&from_day=24&to=struct&to_year=2024&to_month=9&to_day=13&max=100>

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

**★***Link***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***北海道における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認及び「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」の開催について　2024/10/17**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241017.html>

　　本日（10月17日（木曜日））北海道の家きん農場において、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（今シーズン国内1例目）が確認されました。

これを受け、農林水産省は、本日10時00分から「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」を開催し、今後の対応方針について確認します。

「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」は非公開です。ただし、冒頭のみカメラ撮影が可能です。

当該農場は、農家から通報があった時点から飼養家きん等の移動を自粛しています。

なお、我が国の現状においては、鶏肉や鶏卵を食べることにより、鳥インフルエンザがヒトに感染する可能性はないと考えております。

現場での取材は、本病のまん延を引き起こすおそれがあること、農家の方のプライバシーを侵害しかねないことから、厳に慎むよう御協力をお願いいたします。

1.農場の概要

所在地：北海道厚真町

飼養状況：約1.9万羽（肉用鶏）

2.経緯

（1）昨日（10月16日（水曜日））、北海道は、道内厚真町の農場から、死亡羽数の増加がみられる旨の通報を受けて、農場への立入検査を実施しました。

（2）同日 23時40分、当該農場の鶏について鳥インフルエンザの簡易検査を実施したところ陽性であることが判明しました。

（3）本日（10月17日（木曜日）9時45分、当該鶏について遺伝子検査を実施した結果、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜であることを確認しました。

**■「令和6年度病害虫発生予報第8号」の発表について　2024/10/9**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/syokubo/241009.html>

**■国際原子力機関（IAEA）との共同事業の一環として実施する水産物試料採取について　2024/10/4**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kenkyu/241004.html>

　　国際原子力機関（IAEA）は、令和6年10月9日（水曜日）、11日（金曜日）及び15日（火曜日）に、海洋モニタリングのサンプルとなる、福島県沖水産物の試料採取、前処理、分析の状況確認を行います。

今回は、IAEA（海洋環境研究所）に加え、更なる信頼性の確保のため、IAEAから指名された韓国、スイス及び中国の分析機関が参加します。

1.概要

国際原子力機関（IAEA）では、日本政府の要請に基づき、我が国の海域モニタリングデータの信頼性、透明性の確保について日本政府を支援するため、2014年度から分析機関間比較（ILC：Interlaboratory Comparison）（注1）を実施しています。ILCは、東京電力福島第一原子力発電所の廃炉について、2013年度にIAEAがとりまとめた報告書（注2）に記載された海洋モニタリングに関する助言のフォローアップとして開始されたプロジェクトの一環です。ILCでは、東京電力福島第一原子力発電所周辺の海洋試料をIAEAと共同で採取、分割し、IAEA及び日本の各分析機関が個別に分析を行い、IAEAが分析結果の比較評価を行っており、水産庁は、2015年度から水産物の試料採取等を担当しています。

具体的には、我が国とIAEAが共同で福島県産水産物を入手し、IAEAが我が国の分析機関による前処理から分析までの状況を確認した後に、同じ試料を参加各国の分析機関がそれぞれ分析し、その結果をIAEAが比較評価するものです。

これまでは放射性セシウムの分析結果の比較評価を行ってきましたが、2022年度から、ALPS処理水に係るトリチウム等の分析結果も同様の手法で比較評価することとなり、今回も実施するものです。

本事業の結果は過去7回報告されており、直近の2022年度実施分の報告書（注3）においても、それ以前の報告と同様に、「引き続き、放射能の分析に参加した日本の分析機関の試料採取方法は適切であり、かつ、ILCの結果から、参加した日本の分析機関が高い正確性と能力を有している」とされています。

（注1）IAEAウェブサイト

<https://www.iaea.org/newscenter/multimedia/videos/the-fukushima-data-checkers-monitoring-the-monitors>

（注2）IAEAウェブサイト

IAEA INTERNATIONAL PEER REVIEW MISSION ON MID-AND-LONG-TERM ROADMAP TOWARDS THE DECOMMISSIONING OF TEPCO’S FUKUSHIMA DAIICHI NUCLEAR POWER STATION UNITS 1-4 (Second Mission)

<https://www.iaea.org/sites/default/files/IAEAfinal_report120214.pdf>

（注3）2022年度実施分の報告書

<https://www.iaea.org/sites/default/files/1st_ilc_marine_monitoring.pdf>

2.日程　令和6年10月9日（水曜日）、11日（金曜日）及び15日（火曜日）

3.実施体制について

（1）実施者

IAEA（海洋環境研究所）、第三国研究機関（韓国、スイス、中国）及び我が国の分析機関（公益財団法人海洋生物環境研究所ほか5機関）

（2）試料採取及び分析に供する水産物

福島県で漁獲される水産物のうち、6種程度を予定

**5.その他**

**本件に関するIAEAのプレスリリース（英文）は下記URLを御覧ください。**

<https://www.iaea.org/press>

**お問合せ先**

**増殖推進部研究指導課　担当者：中山、髙野、野村**

**代表：03-3502-8111（内線6782）ダイヤルイン：03-6744-2030**

**■北海道における野鳥の高病原性鳥インフルエンザウイルスの検出事例について　2024/10/4**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241004.html>

　9月30日（月曜日）に北海道乙部町において回収された死亡野鳥（ハヤブサ）から、本日（10月4日）、高病原性鳥インフルエンザウイルスが検出された旨、環境省より報道発表がありました。これを受けて、農林水産省は、全国の都道府県や養鶏関係団体等に対して、防疫対策の再徹底に向けた注意喚起の通知を発出していますので、お知らせいたします。

1.概要

9月30日（月曜日）に北海道乙部町において回収された死亡野鳥（ハヤブサ）から、本日（10月4日）、高病原性鳥インフルエンザウイルスが検出された旨、以下のとおり環境省からプレスリリースがなされました。本件に係る詳細は以下のリンクを御参照ください。

野鳥における高病原性鳥インフルエンザ発生状況について（陽性確定北海道乙部町（野鳥国内1例目)) | 報道発表資料 | 環境省 (env.go.jp)

<https://www.env.go.jp/press/111118_00179.html>

2.飼養家きんにおける対応について

本事例は、今シーズンにおける国内の野鳥で初めての高病原性鳥インフルエンザの確認となります。農林水産省としては、全国の都道府県や養鶏関係団体等に対して、防疫対策の再徹底に向けた注意喚起の通知を発出いたしました。詳細は以下のリンクを御参照ください。

関係者におかれましては、引き続き、飼養衛生管理の徹底並びに本病の早期発見及び早期通報に御協力いただきますよう、よろしくお願いいたします。

令和6年度 鳥インフルエンザに関する情報について：農林水産省 (maff.go.jp)

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/tori/r6_hpai_kokunai.html>

お問合せ先

消費・安全局動物衛生課　担当者：大倉、永田、山木

代表：03-3502-8111（内線4581）ダイヤルイン：03-3502-5994

**■NIPPON FOOD SHIFT FES.東京 2024 開催　2024/10/4**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/241004.html>

　　農林水産省は、消費者に日本の「食」と「農」を取り巻く課題を身近なものとして考えてもらうための国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」を展開しています。

また、10月及び11月を「食から日本を考える。月間」と位置づけ、情報発信を強化してまいります。

その取組の一つとして、農林漁業者や食品事業者と消費者とをつなぎ、日本の「食」や「農」をめぐる事情や課題を共に考えるイベント「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES.東京 2024」を10月19日(土曜日)・20日(日曜日)の2日間、東京丸の内エリア(丸ビル1階マルキューブ、丸の内仲通り)において開催します。

　1. 開催趣旨

農林水産省は、消費者に日本の「食」と「農」を取り巻く課題を身近なものとして考えてもらうために、生産者や事業者と出会い、対話をする機会を創出し、食への新たな気づきや発見を促し、意識や行動を変えていくためのきっかけづくりを行ってきました。

今年度も、東京丸の内エリア(丸ビル1階マルキューブ、丸の内仲通り)において、日本の「食」や「農」が抱える課題や目指す未来について、ともに考えるきっかけとするイベント「NIPPON FOOD SHIFT FES.東京 2024」を開催します。

この場を通じて、食料システムを支える企業や農業現場における取組の紹介、Z世代の若者を中心に食と農の理解を深めるワークショップ、国産の魅力を存分に発信するマルシェ、キッチンカーでの販売等を行う予定です。

2. 開催日及び場所

開催日程：令和6年10月19日(土曜日) 11時から17時まで

　　　10月20日(日曜日) 11時から17時まで

開催場所：東京丸の内エリア(丸ビル1階マルキューブ・丸の内仲通り)

3. 主なイベント内容

(1)主なステージプログラム(マルキューブ)

・オープニングセレモニーでは、一般社団法人全国農業協同組合中央会、三菱地所株式会社と共に開会宣言を実施。

・ニッポンフードシフトの活動を紹介するオープニングトークセッションでは、ハウス食品株式会社との連携等、推進パートナーとの官民連携の活動を紹介。

・食の事業者とZ世代の若者とのコラボレーション紹介や、農業やデザインを学ぶ学生による食に関する課題解決に向けてのディスカッション

・「おにぎりから、ニッポンフードシフト。」として、具材から地域の魅力発信や、インバウンド及び海外展開の現状を紹介

ほか、丸の内仲通り出店者紹介、テレビ番組の収録等、様々なトークセッションを展開します。

(2)展示(マルキューブ)

・マンガ家になる前に、北海道で実家の酪農・畑作業に従事していた荒川 弘先生の農家エッセイコミック「百姓貴族」(株式会社新書館発行・隔月刊「ウィングス」連載中)。記念すべき連載1頭目(第1話)や100頭目(第100話)の複製原画を展示します。

　・「米は力だ！」をキャッチコピーに、ヒノエ島を舞台に島を支配する鬼と闘う爽快なコンボアクションと日本古来の米づくりを深く再現したシミュレーション要素が融合したユニークな和風アクションRPGゲーム「天穂のサクナヒメ」を2024年にアニメ化。アニメカットとともに、農林水産省と連携した米にまつわる「米知識」を展示します。

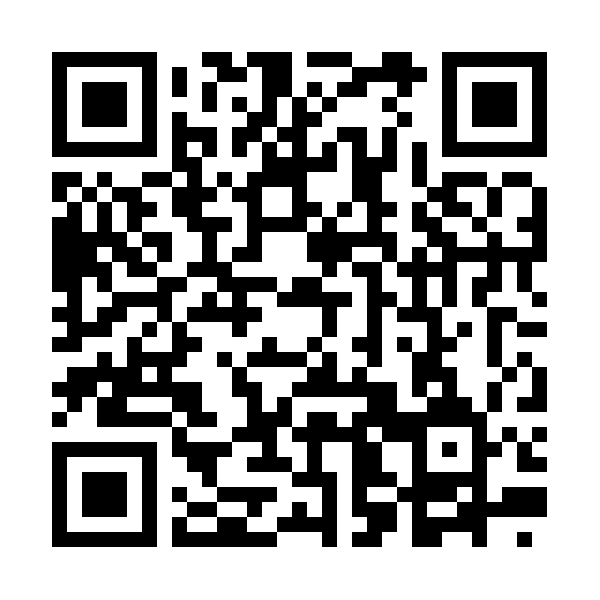
　(3)マルシェとキッチンカー(丸の内仲通り)

新鮮食材が並んだマルシェやその食材の美味しさを最大限に引き出すキッチンカーを出店します。食の未来を見据え、日々、行動に移している生産者、事業者との触れ合いをお楽しみください。

(4)推進パートナーの活動紹介

三菱ケミカル株式会社、株式会社雨風太陽、全日本漬物協同組合連合会、一般社団法人大日本水産会等の推進パートナーの活動も紹介します。今回、天然樹木を主原料とした三菱ケミカル株式会社が世界で唯一生産している素材「ソアロン™」を活用したエコバッグを、当日、ニッポンフードシフトの活動に参加いただいた100名(先着50名/日)に配布予定です。世界に誇る豊かな発色性や、ナチュラルな質感を持つ特長的な肌触りをお試しください。

**詳細は別添の資料、またはニッポンフードシフト公式サイト「NIPPON FOOD SHIFT FES.東京2024」をご覧ください。**

**食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES.東京 2024 (外部リンク)**

**NIPPON FOOD SHIFT FES.東京 2024**

<https://nippon-food-shift.maff.go.jp/fes/tokyo20241019/>

**4. 関連サイト**

**・食から日本を考える。ニッポンフードシフト公式WEBサイト(外部リンク) 　ニッ**

**ポンフードシフト公式WEBサイト**

<https://nippon-food-shift.maff.go.jp/>

**・「食から日本を考える。月間」サイト| FOOD EXPERIENCES & EVENTS (外部**

**リンク)**

<https://nippon-food-shift.maff.go.jp/app/event/>

**・10月、11月は「食から日本を考える。月間」のプレスリリース**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/241001.html>

**5. 添付資料**

**報道発表資料**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/attach/pdf/241004-1.pdf>

**詳細資料**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/attach/pdf/241004-3.pdf>

**お問合せ先**

**大臣官房政策課食料安全保障室　担当者：宮田、本多、足立**

**代表：03-3502-8111（内線3805）ダイヤルイン：03-6744-2376**

**■株式会社仙令平庄における加工魚介類の不適正表示に対する措置について　2024/10/6**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/241004.html>

　　農林水産省は、株式会社仙令平庄（本社：千葉県柏市若柴91番地32。法人番号4040001065852。以下「仙令平庄」という。）が小分け加工する加工魚介類3商品について、輸入品であるにもかかわらず原産国名「中国」を表示しない等の不適正な表示をし、少なくとも令和3年8月9日から令和6年7月24日までの間に、合計19,319パックを一般用加工食品として卸売業者に販売したことを確認しました。

このため、本日、仙令平庄に対し、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

農林水産省東北農政局及び独立行政法人農林水産消費安全技術センターが、令和6年7月16日から9月13日までの間、仙令平庄釜石工場（岩手県釜石市新浜町一丁目1番6号）及び仙令平庄仙台支社（宮城県仙台市若林区卸町4-7-8仙台水産ビル4F）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項及び第9条第1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、仙令平庄が自ら小分け加工する加工魚介類について、以下の行為を行っていたことを確認しました（別紙1参照）。

（1）加工魚介類（商品名「するめいかソーメン」）について、原材料名を原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示せず、輸入品であるにもかかわらず表示すべき原産国名「中国」を不表示、原材料に「するめいか」を使用していないにもかかわらず名称及び商品表面に「するめいかソーメン」と表示、及び原材料に使用した「ペルー産」のいかを「国産」と表示、また、加工魚介類（商品名「焼きあじ」）について、輸入品であるにもかかわらず表示すべき原産国名「ベトナム」を不表示、及び原材料に使用した「ベトナム産」のしまあじを「タイ産」と表示して、少なくとも令和3年8月9日から令和6年7月24日までの間に、「するめいかソーメン」5,144パック、「焼きあじ」9,122パックを一般用加工食品として卸売業者に販売したこと。

（2）加工魚介類（商品名「炙り焼きえいひれ」）について、表示すべき原料原産地名「えい加工品（ベトナム製造）」又は「えい加工品（えい（ベトナム））」を表示せず、少なくとも令和4年4月1日から令和6年7月24日までの間に5,053パックを一般用加工食品として卸売業者に販売したこと。

2.措置

仙令平庄が行った上記1の（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「原産国名」の項及び第9条第1項第13号の規定に、（2）の行為は基準第3条第2項の表の「原料原産地名」の項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、仙令平庄に対し、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に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11月5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、農林水産省東北農政局及び関東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

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/241004-1.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/241004-2.pdf>

参考 株式会社仙令平庄の概要

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/241004-3.pdf>

お問合せ先

消費・安全局消費者行政・食育課　担当者：綾戸、山田

代表：03-3502-8111（内線4486）ダイヤルイン：03-6744-2101

**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***「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン(案)」に関する意見募集について　2024/10/16**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/039718/>

　1.意見募集の対象

食べ残し持ち帰り促進ガイドライン(案)

(食べ残し持ち帰り促進ガイドライン(案)に関する意見募集については、関連リンクよりe-GOVのページにリンクしています。)

2.意見募集の趣旨

SDGsにおいて食品ロス削減目標が設定され、我が国においても2030年度までに2000年度比で食品ロス量を半減させるという政府目標を設定し(「食品ロス削減の推進に関する基本的な方針」(令和2年3月閣議決定))、令和5年12月に政府において「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」を取りまとめました。その中で、外食時の食べ残し持ち帰りの推進を図る目的で、食べ残しの持ち帰りの活動に伴って生ずる法的責任について、消費者の自己責任であることを前提としつつ、民事上のトラブルを回避するために留意すべき事項を含め、国がガイドラインを作成し、周知することとされたことを踏まえて、法律の専門家や飲食店等の様々な意見を聴き、食べ残し持ち帰り促進ガイドライン(案)を別紙のとおり作成いたしました。

つきましては、上記の意見募集対象に関し、下記の要領にて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、本ガイドライン案作成の参考とさせていただきます。

3.意見募集期間　令和6年10月16日(水)から令和5年11月15日(金)まで

(郵送の場合は同日必着)

4.意見の提出方法

以下の事項を記載し、次に掲げるいずれかの方法により提出してください。

なお、電話での受付はできませんので御了承ください。

【1】 氏名(法人その他の団体にあっては名称/部署名等)

【2】 住所(法人その他の団体にあっては所在地)

【3】 電話番号

【4】 電子メールアドレス(お持ちの場合)

【5】 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。

(1)インターネットの場合

電子政府の総合窓口(e-Gov)の意見提出フォームから提出してください。

リンク:　<https://search.e-gov.go.jp/servlet/Public>

(2)郵送の場合

〒100-8958

東京都千代田区霞が関3-1-1 中央合同庁舎第4号館7階

消費者庁消費者教育推進課(食品ロス削減法制検討室)意見募集担当宛て

\*封筒表面に「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン(案)について」と朱書きしてください。

5.注意事項

お寄せいただいた御意見に対する個別の回答はいたしかねますので、あらかじめ御了承願います。

それぞれの御意見には、御意見の対象が分かるように、該当箇所やページ番号等を明確に記載してください。

この意見募集の手続で取得した個人情報(氏名(法人又は団体にあっては、その名称、部署名等)、住所、電話番号及びメールアドレス)につきましては、提出意見の内容確認の連絡、取りまとめ、公表等に必要な業務のために利用いたします(なお、消費者庁内の関係部署や関係府省庁と共有する可能性があること、及び当該業務を委託する場合には、業務委託に必要な範囲での委託事業者への提供を含みます。)。

御提出いただいた御意見は、氏名、住所、電話番号、メールアドレス等の個人情報に関する事項を除き、公開される可能性があることを、あらかじめ御了承願います。

関連リンク

食べ残し持ち帰り促進ガイドライン(案)に関する意見募集について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/pcm/detail?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&Mode=0&id=235100003>

問合せ先

消費者庁 消費者教育推進課　電話番号 03-3507-8800

**■第2回食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会の開催について　2024/10/10**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/039622/>

　日時　令和6年10月21日(月)10:00～12:00

場所

株式会社シード・プランニング セミナールーム

傍聴はウェブのみ

議題

1.第1回検討会での委員からの意見について

2.加工食品の期限表示設定に関する実態調査アンケート結果及びヒアリング中間報告について

3.「食品期限表示の設定のためのガイドライン」見直しに向けての論点(案)について

4.表示期限を過ぎた食品の取扱いについて

5.その他

傍聴申込み方法

傍聴を希望される場合は、令和6年10月16日(水)13:00までに登録フォームからお申込みください。

登録フォーム<URL:https://contact.caa.go.jp/food_labeling/kigenhyouzi2-001/>

公表資料

第2回食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会の開催について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms201_241010_1.pdf>

関連リンク

登録フォーム

<https://contact.caa.go.jp/food_labeling/kigenhyouzi2-001/>

問合せ先

消費者庁食品表示課　坊、宇野、瀬沼、矢野　電話番号 03-3507-8800

**■「医薬品違法プロモーションにご注意」と呼びかけるはがきについて(注意喚起)　2024/10/4**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/039590/>

　　今般、複数の東京都内の病院に対して、「医薬品違法プロモーションにご注意」との記載と併せて、消費者庁への情報提供を呼びかけるはがきが届いていることが確認されました。

はがきには、ある会社が景品表示法に抵触するプロモーションを行っていること、そのプロモーションの内容を掲載した動画サイトに誘導するQRコード、及び、被害の相談窓口として消費者庁の連絡先が掲載されていました。

消費者庁は、特定の事業者や消費者に対してはがきを送付して、注意喚起を呼びかけたり、被害の情報提供を求めたりすることはありませんので、消費者及び事業者の皆様におかれましては、ご注意ください。

公表資料

「医薬品違法プロモーションにご注意」と呼びかけるはがきについて(注意喚起)

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representationcms_201_20241004_01.pdf>

**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**

**★イマイ「トロフェウ スナック（シュラスコ風味）」 - 返金／回収　指定外添加物TBHQの検出　2024/10/16**

**★駒ヶ岳牛乳「駒ケ岳ぷりん、みるくde苺」 - 回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：24.10.15）　2024/10/16**

**★藤本食品「麺楽 カレーうどん、麺楽 天ぷらうどん」 - 回収　袋麺のごく一部のロットにて蒸気加熱殺菌が不十分である可能性があるため　2024/10/16**

**★丸勘山形青果市場「さくらしめじ」 - 回収　放射性セシウムの基準値を超過したため　2024/10/15**

**★桜月堂「たちようかん（こつぶカップ）」 - 返金／回収　カップの蓋部分にシール不良が発生したため　2024/10/15**

**★ジューヴル「しらかば散歩道、フロランタン」 - 返金／回収　カビによる汚染　2024/10/15**

**★ヤマトサカナ（野田店）「辛子めんたいこ」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦、乳成分、大豆、ゼラチン」の表示欠落、保存方法の誤表示（誤：-18℃以下、正：10℃以下）　2024/10/15**

**★藤高製菓「藤高ジャンボ肉まん（5個、4個）」 - 返金／回収　異臭（具材が糸を引いている現象）があるとのお申し出が発生したため　2024/10/15**

**★ZPF「蔵王じぇらみる（大吟醸、チョコレート）」 - 回収命令　大腸菌群陽性　2024/10/15**

**★ケフィメレス「堅果花椒醤」 - 返金／回収　ガラス片の混入が判明　2024/10/11**

**★大和学園「マドレーヌショコラ、タルトマロン」（京都製菓製パン技術専門学校で販売） - 返金／回収　シール圧着不良を原因としたカビ発生のおそれがあるため　2024/10/10**

**★銚子ぜんとう「おでん鍋処いわし団子」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.10.11、24.10.12、正：24.12.11、24.12.12　2024/10/10**

**６.** **[食中毒・感染症](#食中毒・感染症)**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8068a715873c6ec58e1b8a24b767bfef42745261>

**■：行政発表が見つからなかったもの　　■：行政発表**

**★細菌性食中毒★**

**■食中毒（疑い）が発生しました　2024年10月12日 11時30分　生活衛生課　食品衛生係　福岡県飯塚市**

**調査中**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20241012.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/233345.pdf>

　次のとおり食中毒（疑い）が発生したので発表します。

１ 事件の探知

　　 令和６年１０月１１日（金）、糟屋郡内の医療機関から、食中毒様症状を呈する患者を診察した旨、粕屋保健福祉事務所に連絡があった。

２ 概要

　　　 粕屋保健福祉事務所が調査したところ、９月２７日（金）１９時頃に飯塚市内の飲食店を利用した職場の同僚グループ６名のうち２名が下痢、発熱等の症状を呈していることが判明した。

現在、粕屋保健福祉事務所及び嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所において、食中毒疑いとして調査を進めている。

３ 発生日時 判明分：令和６年９月３０日（月）１１時００分頃

４ 摂食者数　調査中 判明分：６名

５ 症状 　判明分：下痢、発熱等

６ 有症者数 　調査中 　判明分：２名

２名とも医療機関を受診しているが、入院はしておらず、重篤な症状を呈した者はいない。



７ 原因施設、原因食品、病因物質

（１）原因施設：調査中

（２）原因食品：調査中

（３）病因物質：調査中

８ 検査

　　 福岡県保健環境研究所で有症者の便及び従事者の便等を検査予定

９ その他

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（１０月１２日現在。調査中の事件を除く）



**■京都・千本玉寿軒の栗きんとんで食中毒　千葉県柏市の百貨店で販売**

**10/17(木) 19:00配信　朝日新聞デジタル****京都府京都市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2e8698c23153683ef92136fa3e3c3786aa326a6b>

**食中毒の発生　2024/10/17　京都市保健所医療衛生企画課　京都府京都市**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/cmsfiles/contents/0000110/110109/20241017houdou.pdf>

令和６年１０月６日（日）、千葉県柏市健康医療部保健所生活衛生課（以下「柏市保健所」）から、「柏市内の百貨店から、１０月５日（土）に販売した栗きんとんを喫食した複数人が体調不良を訴えている旨申出があった。当該菓子は京都市内の事業者が製造したものである。」との連絡がありました。京都市保健所が食中毒疑い事件として調査したところ、発症者に共通する食事が当該施設で製造された当該菓子のみであることを確認するとともに、当該菓子の残品及び発症者の便から黄色ブドウ球菌が検出されたため、本日、食中毒と断定し、製造者に２日間の営業停止を命令しました。

　１ 経 過

・１０月６日（日）、柏市保健所からの連絡により探知。

・調査により、１０月５日（土）に当該菓子を購入等し、喫食した者のうち調査できた４２人中２７人が嘔吐、下痢、腹痛等の症状を呈していることが判明。

　２ 発症状況（調査できた者）

1. 喫食者数 ４２人　（内訳）男性１１人、女性３１人
2. 発症者数 ２７人　（内訳）男性 ８人、女性１９人
3. 死者・入院者　０人
4. 発症日時 １０月５日（土）２０時３０分～８日（火）１時
5. 主な症状 嘔吐、下痢、腹痛
6. そ の 他 発症者は全員快方に向かっている

　３ 原因施設（製造者）

　　　（２） 所 在 地　京都市

　　　（３） 屋 号　株式会社 千本玉壽軒

（４） 業 種　菓子製造業

　４ 原因食品　１０月４日（金）に当該施設で製造された栗きんとん

５ 病因物質　黄色ブドウ球菌

６ 食中毒と断定した理由

・発症者に共通する食事が当該施設で製造された当該菓子のみであること

・発症者の発症状況が類似していること

・当該菓子の残品、発症者１人及び調理従事者２人の便、当該施設の設備・器具及び調理従事者の手指から黄色ブドウ球菌が検出されたこと

７ 行政処分　１０月１７日（木）から１０月１８日（金）まで２日間の営業停止命令

（根拠法令：食品衛生法６条第３号違反）

８ その他

・当該施設は１０月９日（水）から生菓子の製造を自粛している。

・本市保健所は、被害の拡大と再発の防止のため、営業者に対し、製造室の清掃、消毒の徹底を指導するとともに、食中毒予防に関する再教育を行う。

・当該菓子の消費期限は販売日当日限りとなっており、食品の回収等の措置は行わない。

**■動物のふんが原因か?　井戸水から「腸管出血性大腸菌O157」3世帯7人が食中毒　全員回復**

**10/17(木) 18:04配信　RKB毎日放送　佐賀県伊万里市**

**腸管出血性大腸菌O157**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/95067365ec2298657f3845b2ad8fac0b68e24074>

**腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生しました　最終更新日：2024年10月17日**

**健康福祉部　生活衛生課****佐賀県伊万里市**

**腸管出血性大腸菌O157**

<https://www.pref.saga.lg.jp/kiji003110101/index.html>

令和6年10月4日（金曜日）に、伊万里市内の医療機関から、腸管出血性大腸菌感染症発生届の提出が伊万里保健福祉事務所にありました。

調査の結果、共通の井戸を飲用水として利用している3世帯7名が腹痛、下痢等の消化器症状を呈していることが判明しました。

伊万里保健福祉事務所は、井戸水を原因とする腸管出血性大腸菌O157による食中毒と断定しました。

井戸水や湧水の水質は一定しておらず、周辺環境の影響を受けて水質が悪化する場合があります。井戸水などを飲用に使用する場合は、定期的な水質検査を実施するとともに、井戸周辺を清掃し、清潔を保ちましょう。また、状況によっては塩素消毒処理を行ってください。

記

1　調査内容

(1)発生日時　令和6年9月23日（月曜日） 18時00分

(2)発生場所　患者自宅（伊万里市）

(3)原因食品　井戸水

(4)病因物質　腸管出血性大腸菌O157VT2

(5)摂食者数　25名（5世帯）

(6)患者数　7名（3世帯）

男性 5名 10歳未満～60歳代

女性 2名 30歳代～70歳代

※患者は全員回復されています

(7)摂食年月日　不明

(8)症状　下痢、腹痛、軟便、発熱

(9)潜伏時間　不明

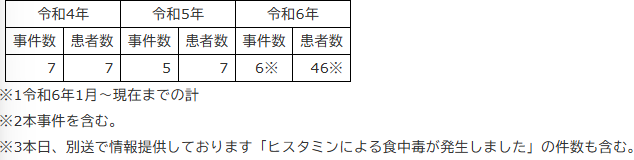
2　食中毒と断定した理由

（1） 患者は同じ井戸水を飲用としており、他に共通する食事がないこと。

（2） 井戸水及び患者から腸管出血性大腸菌O157が検出されたこと。

（3） 医師から食中毒届出票が提出されたこと。

佐賀県内での食中毒発生状況（令和6年10月17日現在）



<https://www.pref.saga.lg.jp/kiji003110101/3_110101_332928_up_u4u3vl3i.pdf>

**井戸水を飲用する皆様へ**

１ 井戸やその周辺の清潔管理

・井戸やその周辺は、みだりに人や動物が侵入できないようにしましょう。

・井戸やその周辺は、定期的に清掃し、常に清潔を保ちましょう。

・井戸の点検を定期的に行いましょう。

□井戸本体に破損、亀裂及び漏水は無いか

□井戸本体に汚染のおそれのある開口部や接合部に隙間はないか

□ポンプ、消毒設備、配管等に劣化、漏水がないか

２ 水質検査の実施

・日々の点検

透明なコップに井戸水をくみ、色、臭い、濁り、味に異常がないか確認しましょう。

・定期的な水質検査

年1回、専門の検査機関で水質検査を実施しましょう。

井戸水の一般的な検査項目（１１項目）

一般細菌、大腸菌、亜硝酸態窒素、硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素、塩化物イオン、有機物(全有機炭素(TOC)の量)、pH値、味、臭気、色度、濁度

３ 井戸水の殺菌・消毒

・きれいに見える水も、目に見えない細菌などがいることがあります。病原菌による感染を防ぐため、必要に応じて、煮沸や塩素消毒などを行ってください。

飲用している井戸水で、色、臭い、味などの異常を感じたり、水質検査の結果不適合な項目があった場合は、お近くの保健福祉事務所又は市役所にご相談ください。

**■静岡・伊豆市の旅館で食事をした男女１９人が食中毒に　３人からサルモネラ菌が検出**

**10/17(木) 13:22配信　静岡朝日テレビ　静岡県伊豆市**

**サルモネラ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/73bb13e03ed05d51084a78f8e32b7c95c72a378f>

**旅館で19人が食中毒　サルモネラ属菌検出で旅館に営業禁止命令=静岡・伊豆市**

**10/16(水) 21:02配信　静岡放送（SBS）****静岡県伊豆市**

**サルモネラ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/fd22b9d7c7d0d705f6029246a2aad0a2f4936098>

**食中毒発生速報（第７号）　2024/10/16　静岡県伊豆市**

**サルモネラ菌**

<http://www2.pref.shizuoka.jp/all/kisha.nsf/c3db48f94231df2e4925714700049a4e/d16b37de6e664d0249258bb80015899e?OpenDocument>

<http://www2.pref.shizuoka.jp/all/kisha.nsf/kekka_sosiki/D16B37DE6E664D0249258BB80015899E/$FILE/1016eisei.pdf>

　１　発生の概要

令和６年10月６日（日）に伊豆市内の旅館で食事をした14グループ30人中11グループ19人が、10月７日（月）午後0時30分頃から下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明しました。

東部保健所は、患者の共通食が当該施設に限られること、患者の症状が類似していること、患者の便からサルモネラ属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なされたことから、当該施設が調理した料理を原因とする食中毒と断定し、当該施設の調理部門に対し、10月16日（水）から当分の間、営業禁止を命じました。

２　発生の探知 令和６年10月11日（金）午前10時頃　営業者から

３　患者の状況

（１）発生年月日　令和６年10月７日（月）午後0時30分頃

（２）発生場所　沼津市、富士宮市、茨城県、埼玉県、東京都、神奈川県、岐阜県、大阪府

（３）患者数等　患者19人（受診10人（うち入院１人））

（患者内訳）男性９人（40歳～75歳）　女性10人（37歳～87歳）

（４）主な症状　下痢、腹痛、発熱

なお、患者は全員快方に向かっています。

４　原因食品　令和６年10月６日（日）の夕食

５　摂取食品

　（主なメニュー） 合鴨ロース煮、炙り秋鯖香梅寿司、刺身（本鮪、勘八、サザエ）、蕪すり流し、寄せ鍋、鰻蒲焼、金目鯛木野子射込（きんめだいきのこいこみ）、秋刀魚炊込御飯、渋皮栗ムース　等

６　病因物質　サルモネラ属菌

７　原因施設

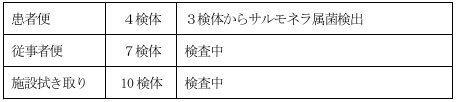
営業施設所在地　静岡県伊豆市

営業施設名称 粋松亭（すいしょうてい）

業　　　　　種　 飲食店営業

８　措置内容　営業禁止命令　10月16日から当分の間（10月15日から営業を自粛）

９　検査の状況（10月16日現在）



**■松山市のホテルバイキングで宿泊客53人が腹痛や下痢 22人からサルモネラ菌検出**

**10/15(火) 18:13配信　南海放送　愛媛県松山市**

**サルモネラ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7f5f52e3658ed18ef64356d86f25e57807800ed3>

**松山市のビジネスホテルで５３人が食中毒　10月15日　18時45分　愛媛 NEWS WEB**

**愛媛県松山市**

**サルモネラ菌**

<https://www3.nhk.or.jp/matsuyama-news/20241015/8000019618.html>

**松山市のビジネスホテル「泰平」で５３人が下痢など訴え食中毒判明　営業停止５日間の処分に【愛媛】　10/15(火) 16:46配信　テレビ愛媛****愛媛県松山市**

**サルモネラ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7c73412022a1a47bf68aa13872c5f4b4fac4bad8>

**食中毒が発生しました　更新日：2024年10月15日　愛媛県松山市**

**サルモネラ菌**

<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/hodo/202410/shokuchudiku04.html>

<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/hodo/202410/shokuchudiku04.files/241004menu.pdf>

　概要

　　令和6年10月8日（火曜日）14時30分ごろ、ビジネスホテル泰平から「ホテルを利用した複数のお客さまから体調不良者が出ているとの情報がある」と報告がありました。松山市保健所が調査し、合わせて53名に同じような症状を確認しました。

　　医師から届出があったこと、発症者に共通する行動と食事がビジネスホテル泰平で提供された食事しかないこと、発症者からサルモネラ属菌が検出されたこと、また症状や喫食状況などを疫学的に調査した結果、この施設が10月4日（金曜日）の夜または10月5日（土曜日）の朝に　提供した食事が原因の食中毒と断定しました。

　このため、食品衛生法に基づき、同施設を10月15日（火曜日）から10月19日（土曜日）までの5日間の営業停止処分とし、食品の衛生的な取り扱いの徹底を文書で指導しました。

　　発症者はおおむね回復しています。

発生状況

喫食日時：令和6年10月4日（金曜日）の夜または10月5日（土曜日）の朝

調査者数：158名

発生日時：令和6年10月4日（金曜日）20時 ～ 9日（水曜日）7時

発症者数：53名（男性28名：15歳～52歳、女性25名：15歳～17歳）

受診者数：23名（市外医療機関）、入院患者なし

主な症状：腹痛、下痢、頭痛、発熱など

原因施設

業　種：飲食店営業

屋　号：ビジネスホテル泰平（ビジネスホテルタイヘイ）

所在地：松山市

原因食品

令和6年10月4日（金曜日）の夜または10月5日（土曜日）の朝に提供された食事

行政処分

食品衛生法に基づき、同施設を令和6年10月15日（火曜日）から10月19日（土曜日）まで5日間の営業停止処分

病因物質　サルモネラ属菌

　10月4日の夜から10月5日の朝に提供された主なバイキングメニュー

　ウインナー　ベーコン　マーボー豆腐　豚バラ肉の親子煮　ハンバーグ　スクランブルエッグかに玉　冷奴　蒸し鶏　とんかつ　イカリングフライ　タケノコ煮　ほうれん草ごま和え　きんぴらごぼう　ひじき煮　かまぼこ　じゃこ天　中華くらげ　切干大根酢　わかめキュウリ酢　春雨サラダ　大福（チョコ）　塩サバ焼きもの　魚の南蛮漬け　サラダ（レタス、ブロッコリー、タマネギ）　サラダ（キャベツ、ニンジン）　サラダ（コーン）　フルーツ（シロップ漬）オレンジゼリー　ヨーグルト　麦茶　カルピス　オレンジジュース　牛乳　コーヒー（冷）　コーヒー（温）　米飯　パン　味噌汁　など

**■彦根の高齢者施設給食でウエルシュ菌食中毒　80～104歳の36人が腹痛や下痢**

**2024年10月15日 19時51分 (10月15日 19時51分更新)　中日新聞****滋賀県彦根市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.chunichi.co.jp/article/972205>

**食中毒事件速報（令和6年度第2号）2024年10月14日18時30分現在　滋賀県彦根市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.pref.shiga.lg.jp/kensei/koho/e-shinbun/oshirase/340181.html>

　食中毒事件速報（令和6年度第2号）

発生日時

初発:令和6年10月10日（木）15時45分 ～ 終発:10月11日（金）14時00分

発生場所　彦根市

発症者等　発症者数:36人（80才～104才）入院:1人

内訳:男性7人(80才～98才)、女性29人(81才～104才)

食べた者の数:82人

発生状況（概要）

令和6年10月11日（金）12時30分頃、高齢者福祉施設から彦根保健所に「当施設の給食を喫食した施設利用者20数人が下痢症状を呈している。」旨の連絡がありました。

当該施設を所管する彦根保健所が調査を行ったところ、10月10日（木）の11時30分頃に当該福祉施設で提供された給食を喫食した施設利用者82人のうち36人が、10月10日(木)15時45分頃から腹痛、下痢等を呈していることが判明しました。

これら発症者に共通する食事は当該福祉施設で提供された食事のみであること、発症者の症状が類似していること、複数の発症者の便からウエルシュ菌が検出されたこと、また、医師から食中毒の届出があったことから、彦根保健所は、当該福祉施設内で給食を提供している下記の飲食店営業施設を原因施設とする食中毒と断定しました。

症状　腹痛、下痢:1～7回

現在の病状　全員快方に向かっている。

献立内容　【10月10日（木）昼食のメニュー】

鯖の甘辛焼き、冬瓜のそぼろ餡、中華サラダ、ごはん、すまし汁

原因食品　調査中（10月10日の昼食）

病因物質　ウエルシュ菌

原因施設

施設所在地:彦根市

施設名称:ひらた翔裕館

業種:飲食店営業

措置

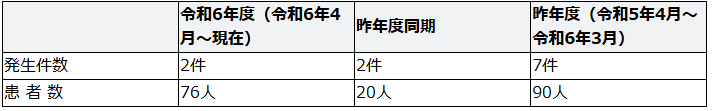
上記飲食店に対して、彦根保健所長は、令和6年10月14日（月）から令和6年10月16日（水）まで3日間の営業停止処分としました。

検査材料　微生物検査：43検体［糞便21検体、食品12検体、ふきとり10検体］

【発症者の所在地】

彦根市36人　計36人

【県内食中毒発生状況】



**■鶏のたたきなど食べ…8人が腹痛や下痢　千葉市の居酒屋で食中毒　カンピロバクター検出**

**10/12(土) 12:03配信　千葉日報****千葉県千葉市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6747ba800448fd0c7a415fefd023ec1b16a67154>

**千葉市で発生した食中毒のお知らせ(10月11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>

1.概要

令和6年9月30日（月曜日）、市内在住の利用者から「市内飲食店を利用したところ、発熱、下痢等の体調不良を呈し、医療機関を受診した」旨の連絡がありました。

調査の結果、9月23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18人のうち8人が25日（水曜日）午後11時30分頃から腹痛、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈したことが判明しました。

患者3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、千葉市保健所長は、令和6年10月11日（金曜日）、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9月25日（水曜日）午後11時30分頃

3.喫食者数　18人

4.患者数　8人（うち入院0人）内訳　男性6人（10～60歳代）、女性2人（20～40歳代）

5.主な症状　腹痛、下痢、発熱等

6.原因施設

屋号：とり鉄　稲毛店

所在地：千葉市稲毛区

業種：飲食店営業

7.原因食品　令和6年9月23日（月曜日）に当該施設で調理、提供された食事

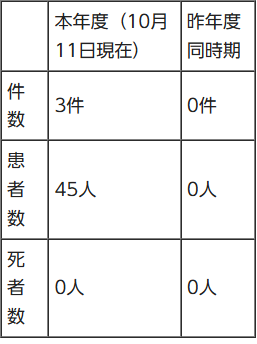
＜主な喫食メニュー＞　鶏のたたき、串焼き（レバー、つくね、ねぎま等）等

8.病因物質　カンピロバクター

9.措置

飲食店営業の停止（令和6年10月11日（金曜日）から令和6年10月13日（日曜日）まで（3日間））

10.食中毒発生状況



**★ウイルスによる食中毒★**

**■営業施設に対する行政処分　ページID：725803827更新日：2024年10月15日　品川区**

**ノロウイルス**

<https://www.city.taito.lg.jp/kenkohukusi/kenkokikikanrieisei/food/syokuhineisei/ihansha.html>

　公表年月日　令和6年10月15日

施設の名称　しおり/SHIKIBU　上野店

施設所在地　東京都台東区

業種等　飲食店営業

不利益処分等を行った理由 食中毒（食品衛生法第6条第3号違反により、第60条を適用）

不利益処分等の内容　令和6年10月15日から7日間の営業停止命令

原因食品

9月27日(金)にしおり/SHIKIBU　上野店で調理提供された食事（冷凍生食用牡蠣を含む）

病因物質　ノロウイルス

患者数 1グループ 9名

**★寄生虫による食中毒★**

**■**

**★自然毒による食中毒★**

**■毒キノコをみそ汁に…3人が食中毒　宮城　10/18(金) 9:25配信　テレビ朝日系（ANN）　宮城県南三陸町**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/668acfeebef59409b14cdddd02269af92c8092bb>

**キノコのみそ汁食べた男女３人が食中毒 原因は「ツキヨタケ」 ヒラタケやシイタケに酷似〈宮城〉　10/18(金) 8:58配信　仙台放送****宮城県南三陸町**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f84b33206fd06ad7d7f2ad95a45ad3de16404aa2>

**＜知人からもらった毒キノコ『ツキヨタケ』食べて…＞男女3人が食中毒の症状訴える（宮城・気仙沼市）　10/17(木) 19:24配信　ミヤギテレビ　宮城県南三陸町**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/252a47a4992ab71f293c97bd317250902a3d285d>

**毒キノコのツキヨタケで３人が食中毒　宮城・南三陸町で採取**

**10/17(木) 17:06配信　khb東日本放送****宮城県南三陸町**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/382f289acb48305310705535c05f4916a6d41eb1>

**「知人からもらったキノコは毒キノコだった」『ツキヨタケ』を味噌汁にして食べた40代～70代男女3人が嘔吐など食中毒症状　宮城　2024年10月17日(木) 13:51　tbc東北放送**

**宮城県南三陸町**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://newsdig.tbs.co.jp/articles/-/1494135?display=1>

**食中毒の発生について　記者発表資料 令和６年１０月1７日 食と暮らしの安全推進課**

**食品安全班　宮城県南三陸町**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://www.pref.miyagi.jp/documents/54522/20241017kisyahappyousiryou.pdf>

［事件の概要］

１０月１５日（火）午前８時半頃、気仙沼市内の医療機関から気仙沼保健所に、「ツキヨタケの喫食が疑われる中毒症状を呈する患者３人を診察した」との通報があった。

気仙沼保健所が調査したところ、南三陸町内で採取されたキノコを自宅で調理し、１０月１２日（土）午後６時半頃喫食した３名が、同日午後９時頃から吐き気、嘔吐等の症状を呈していたことが判明した。

発症者はいずれも当該キノコの味噌汁を喫食していたこと、発症者の症状及び潜伏時間がツキヨタケによる食中毒と一致したこと、残品のキノコがツキヨタケの特徴と一致しており、宮城県保健環境センターの検査にてツキヨタケに特徴的な毒成分が検出されたこと、診察した医師からツキヨタケによる食中毒患者等届出票が提出されたことから、ツキヨタケを原因とする食中毒と断定した。

なお、患者は全員快復している。

患者関係

　　発症日時 １０月１２日（土）午後９時頃

主な症状 吐き気、嘔吐

患者数　３名（４０～７０代、男性２名、女性１名）

入院者数 ０名

診療医療機関 気仙沼市内の医療機関

原因食品　ツキヨタケ

病因物質　植物性自然毒（イルジンS）

担当保健所　気仙沼保健所

（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]



**★化学物質による食中毒★**

**■「サバのカレー竜田揚げ」　食べた園児と職員10人が食中毒　原因は化学物質・ヒスタミン　発疹・かゆみ・皮膚の赤み・頭痛の症状訴える　10/17(木) 16:59配信　RKB毎日放送**

**佐賀県佐賀市**

**ヒスタミン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a576f6a0802a819ae0ce808992f19e72c1df06b2>

**ヒスタミンによる食中毒が発生しました　最終更新日：2024年10月17日**

**健康福祉部　生活衛生課　佐賀県佐賀市**

**ヒスタミン**

<https://www.pref.saga.lg.jp/kiji003110097/index.html>

　　令和6年10月9日（水曜日）午前9時45分頃、佐賀市内の幼保連携型認定こども園から「10月8日（火曜日）に園で提供した給食を食べた園児と職員が、食後約1時間後にかゆみや皮膚の赤みを呈した」との連絡がありました。

連絡を受けた佐賀中部保健福祉事務所が調査を実施したところ、10月8日（火曜日）の給食を喫食した園児8名、職員2名に掻痒感、発疹等の症状を呈していることが判明しました。当該こども園で保存されていた原材料及び給食の検査を実施したところ、原材料のサバ及びその調理品からヒスタミンが検出されたことから、当該こども園で提供された給食を原因とした食中毒と断定しました。

ヒスタミンは、人に発疹などのアレルギー様症状を起こす物質で、鮮度の低下した魚やその加工品などで増加し、食中毒を引き起こしますので、別添資料を参考に魚介類の取扱いに注意して、食中毒予防を心がけてください。

記

1　調査内容

(1)発生日時（初発）　令和6年10月8日（火曜日）　午前11時45分

(2)発生場所　佐賀市

(3)原因施設　不明

(4)原因食品　サバのカレー竜田揚げ

(5)病因物質　ヒスタミン

(6)摂食者数　127名（園児103名、職員24名）

(7)患者数　10名（園児8名、職員2名）

男性　1名　10歳未満

女性　9名　10歳未満から40歳代

※患者は全員回復されています

(8)摂食年月日　令和6年10月8日（火曜日）午前11時30分頃

(9)症状　顔面紅潮、発疹、頭痛、全身の紅斑、掻痒感、顔面の腫脹

(10)平均潜伏時間　28分

2　食中毒と断定した理由

(1) 発症前の1週間で、患者に共通する食事はこども園で提供された給食のみであり、患者全員が10月8日の給食を喫食していたこと。

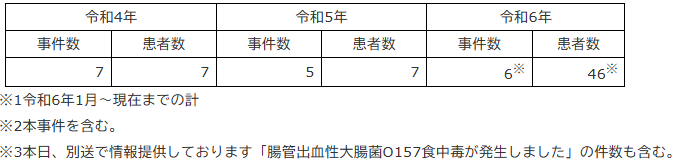
(2) こども園内で保存されていた調理前の生サバ及び調理後のサバのカレー竜田揚げからヒスタミン（最大236mg／100g）を検出したこと。

(3) 喫食からの潜伏時間及び症状がヒスタミン食中毒に一致すること。

(4)医師から食中毒届出票が提出されたこと。

以上から、当該施設で提供された給食を原因とするヒスタミンによる食中毒と断定した。

佐賀県内での食中毒発生状況（令和6年10月17日現在）



**★細菌による感染症★**

**■腸管出血性大腸菌感染症が発生しました　ページ番号：0940828 2024年10月16日更新／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/940828_9022680_misc.pdf>

　発生場所 備中保健所井笠支所管内

患者 １名（男、６０歳代）

発症年月日 令和６年１０月９日

速報年月日 令和６年１０月１６日

措 置 そ の 他

○患者は１０月９日から水様性下痢、血便等の症状があった。

○１０月１１日に医療機関を受診し、検査を実施したところ、１０月１４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、入院中であるが、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 　現在、県下全域に「腸管出血性大腸菌感染症注意報」を発令中です。

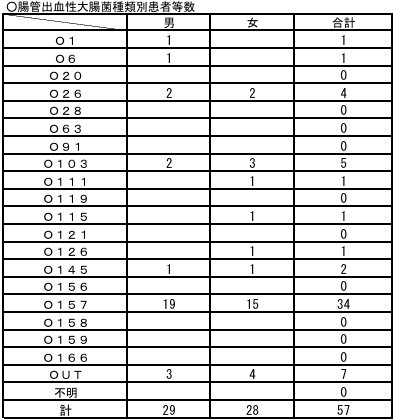
患者等累計（本件を含む）　本年５７名

（参考）令和５年 １０４名

　　腸管出血性大腸菌患者等発生状況の推移







**■マカオで7歳男児が”人食いバクテリア”****ビブリオ・バルニフィカス菌感染…ビーチ遊び中に魚のヒレで刺傷　10/16(水) 14:10配信　マカオ新聞　フィリッピン　マカオ**

**感染症　ビブリオ・バルニフィカス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/92aa4f94020011c8dc6487a4f3468ad3f458a0ad>

**★ウイルスによる感染症★**

**■70代女性がマダニにかまれ死亡　県内で3例目　香川**

**10/17(木) 11:57配信　KSB瀬戸内海放送　香川県**

**感染症　マダニ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/448908716a67ed2b91e92f77ce881598908a33fe>

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品・回収等★**

**■検査せずチョコ菓子の賞味期限「１年程度」に設定、熊本市の洋菓子店「売れ残りの賞味期限延長も」　10/17(木) 9:30配信　読売新聞オンライン****熊本県熊本市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/02f1e1721486032bd4b1a0b547ef00117d38290d>

**検査せずに賞味期限を表示…熊本市の洋菓子店シェ・タニに行政指導**

**10/16(水) 19:04配信　KAB熊本朝日放送　熊本県熊本市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d075197dd576e3bbcd852c9e659d61da372d526b>

**マスコミ各所の報道について　2024/10/15　株式会社シェ・タニ**

<https://www.chez-tani.com/news/?p=4314>

**★その他関連ニュース★**

**■マイコプラズマ肺炎、東京で2週連続の減少　10/17(木) 17:53配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/433c6914681d762ef4beb54d573b49cc5e37e8c2>

**■ルーマニア人巡礼者11人「聖なる山」で野生のキノコを食べ食中毒に（ギリシャ）**

**10/17(木) 13:55配信　Techinsight　ルーマニア**

**植物性自然毒**

<https://article.yahoo.co.jp/detail/95f1833a62bfccd07e987b673c634d1c1d1764ca>

**■マカオで輸入性のデング熱感染確認相次ぐ…10月すでに8例、年初来累計13例に**

**10/17(木) 10:10配信　マカオ新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/51e81528f86ca59e4321107595dd50bb61a2cb91>

**■スタンフォード・ケータリング、一時営業停止に—51人が食中毒を発症2024年10月16日**

**AsiaX　シンガポール**

<https://www.asiax.biz/news/65214/>

**■手足口病が再び増加、39都府県で「警報レベル」超え - 患者数は前週から6.2％増**

**10/16(水) 16:05配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1773c0af7ebfae2b6b7fd10cf317bd5785c8b85e>

**■マイコプラズマ肺炎の定点報告数、2週連続で過去最多 - 感染研**

**10/15(火) 17:20配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e4279d1a83f1811c5f3dd18f8e955d3b4c130a0e>

**■病院や高齢者施設向けの調理品市場が拡大 - ここ5年で7.5%増、調理の省力化など背景に**

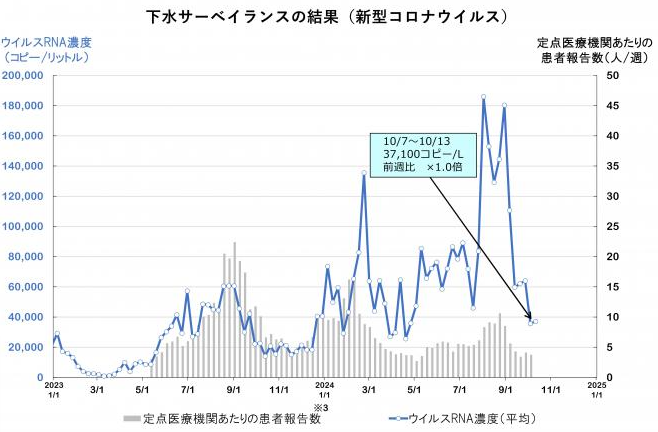
**10/15(火) 15:15配信　医療介護ＣＢニュース**

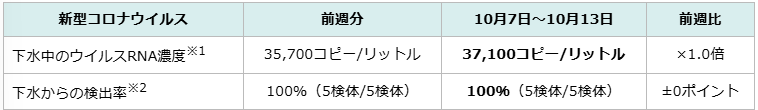
<https://news.yahoo.co.jp/articles/4391048c59bcf6deef46a828b86b684b5070eed3>

**■下水サーベイランス　2024/10/15　北海道札幌市**

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

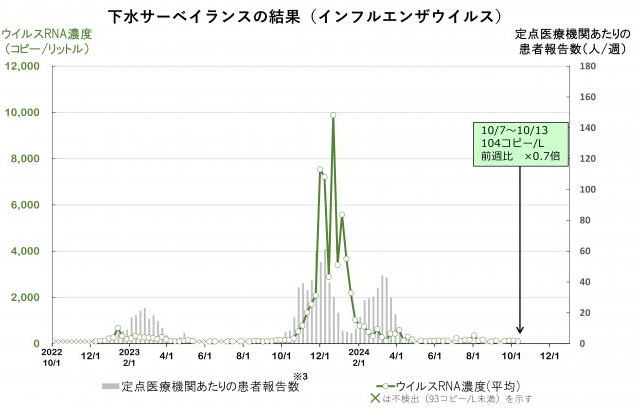
　新型コロナウイルス

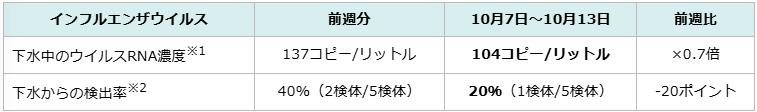




　　　ウイルス濃度は前週からほぼ横ばいで高い水準を継続しており、引き続き注意が必要です。

　インフルエンザウイルス





　　　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。

**■毒キノコでアーミッシュの家族１１人が病院搬送　米ペンシルベニア州**

**10/13(日) 12:21配信　CNN.co.jp**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/16d471f34a8b7bdd8516e20433b106b0a29214cc>

**■贋作（１０月１２日）　10/12(土) 9:41配信　福島民報**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/384f8fe2d13a7650dfed98d9143dc22b3f1fd13c>

**■機内食にゴキブリのような虫が混入か、半分食べ終えたところで気づく。乗客は体調不良を訴え（インド）　10/11(金) 17:10配信　BuzzFeed Japan**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2922c7f0a995cd17eee38249969476c3ce58c3a9>

**■加工肉業者、約４５００トンの肉を回収　食中毒菌リステリア汚染の恐れ　米**

**10/11(金) 16:45配信　米国　CNN.co.jp**

**リステリア**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8cfc7189fcd0817f72f92d46c324be3ad1794f8b>