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

**食科協かわら版　No.467　（2024年度No.42）**　 　2024/10/25

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**

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

**キンモクセイ**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **2-11** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **11-12** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **12-15** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **15-19** |
| **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** | **19-34** |

1. **[食科協関係](#食科協関係)**

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

10月22日　 第六回常任理事会・運営委員会

10月25日　 かわら版467号を発行・かわら版ニュース＆トピックス454号を発行

会員の田中様から　セミナーの情報をいただきました

　『第１６回　食の安全・安心セミナー』のご案内

　　　　　　　　「　機能性表示食品制度の最新動向　」

━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━

弊財団では、公益目的事業の一環として、毎年、食の安全・安心セミナーを開催しています。今回は、会場開催およびオンライン配信の併用によるハイブリッド形式で「第１６回　食の安全・安心セミナー」を開催することに致しました。

　　　　～～～　第１６回　食の安全・安心セミナー概要　～～～

【 日　時 】 2024年 12月 06日（金）　14:00 ～ 16:45（13:30から受付開始）

【 会　場 】 プラトンホテル四日市　３Fダイヤモンドホール

　　　　　　　 三重県四日市市西新地7番3号（近鉄四日市駅北口徒歩3分）

【 開催方式 】ハイブリッド形式（会場での対面とZoomによるオンライン配信）

【 セミナー内容 】

　　テーマ　：　機能性表示食品制度の最新動向

　　演　題　：　講演（１）：機能性表示食品制度の今後について

　　講　師　　　　　　　　　消費者庁　食品表示課

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　保健表示室長　今川　正紀　様

　　　　　　　　講演（２）：健康食品GMP認証の現状と今後の展望

　　　　　　　　　　　　　　公益財団法人　日本健康・栄養食品協会

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　健康食品部長　増山　明弘　様

【 参 加 費 】　無料・事前申込制

【 定　　員 】　会場：60名、オンライン： 500名

【 申込締切 】　2024 年 11月 14日（木）　17:00

※但し、先着順で定員になり次第締め切りますので予めご容赦下さい。

セミナーのご案内　<https://ssl.mac.or.jp/LP/seminar202410/>

お申込みはこちらから　<https://secure-link.jp/wf/?c=wf38283319>

**２.****[厚生労働省関係](#厚生労働省関係)**　<https://www.mhlw.go.jp/index.html>

**★***Link***傍聴・参加が可能な審議会等の会議一覧　ご案内しきれないときもございます**<https://www.mhlw.go.jp/topics/event/open_doors.html>

**★***Link***副反応疑い報告の状況について（とても詳しい資料です）**

**厚生科学審議会 (予防接種・ワクチン分科会 副反応検討部会)**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/shingi-kousei_284075.html>

**■***NEW***第２回紅麹関連製品に係る事案の健康被害情報への対応に関するワーキンググループ　（開催案内）　2024/10/22**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/other-kenkou_128610_00010.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10月22日（火）から24日（木）

２．開催方法：持ち回り開催

３．議題：

（１）小林製薬株式会社の紅麹を使用した機能性表示食品（３製品）に係る健康被害情報への食品衛生法上の措置の要否について

（２）その他

**■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>

**■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）

**■「「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>

**■「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***原子力災害対策特別措置法第20条第２項の規定に基づく食品の出荷制限の解除　2024/10/18**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_44297.html>

　原子力災害対策本部長指示

　本日、原子力災害対策本部は、原子力災害対策特別措置法に基づき出荷制限が指示されていた以下について、解除を指示しました。

（１）福島県沖（※）で漁獲されたクロソイ

（２）栃木県大田原市おおたわらし及び那須町なすまち（県の定める管理計画に基づき管理される区域に限る。）で産出されたタケノコ

１．福島県に対して指示されていた出荷制限のうち、福島県沖（※）において漁獲されたクロソイについて、本日、出荷制限が解除されました。

（１）本日付けの原子力災害対策本部から福島県への指示は別添１のとおりです。

（２）福島県の申請は、別添２のとおりです。

※ 最大高潮時海岸線上宮城福島両県界の正東の線、我が国排他的経済水域の外縁線、最大高潮時海岸線上福島茨城両県界の正東の線及び福島県最大高潮時海岸線で囲まれた海域

２．栃木県に対して指示されていた出荷制限のうち、大田原市及び那須町（県の定める管理計画に基づき管理される区域に限る。）において産出されたタケノコについて、本日、出荷制限が解除されました。

（１）本日付けの原子力災害対策本部から栃木県への指示は別添３のとおりです。

（２）栃木県の申請は、別添４のとおりです。

３．なお、原子力災害対策特別措置法の規定に基づく食品の出荷制限及び摂取制限の指示の一覧は、参考資料のとおりです。

【参考１】原子力災害対策特別措置法 －抄－

（原子力災害対策本部長の権限）

第２０条 （略）

２ 原子力災害対策本部長は、当該原子力災害対策本部の緊急事態応急対策実施区域及び原子力災害事後対策実施区域における緊急事態応急対策等を的確かつ迅速に実施するため特に必要があると認めるときは、その必要な限度において、関係指定行政機関の長及び関係指定地方行政機関の長並びに前条の規定により権限を委任された当該指定行政機関の職員及び当該指定地方行政機関の職員、地方公共団体の長その他の執行機関、指定公共機関及び指定地方公共機関並びに原子力事業者に対し、必要な指示をすることができる。

３～１０ （略）

【参考２】「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」（原子力災害対策本部：最終改正 令和６年３月26日）

（別添１）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001316141.pdf>

（別添２）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001316143.pdf>

（別添３）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001316142.pdf>

（別添４）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001316144.pdf>

（参考資料）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001316145.pdf>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１４１５報）　2024/10/22**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_44325.html>

　１　自治体の検査結果

岩手県、仙台市、山形県、茨城県、栃木県、群馬県、文京区、神奈川県、横浜市、山梨県、長野県、岐阜市、愛知県、京都市、大阪市

　※ 基準値超過　９件

　　 No. 71 群馬県　　 ツキノワグマ 　　（Cs ： 170 Bq / kg )　みどり市

　　 No. 74 群馬県　　 ツキノワグマ 　　（Cs ： 170 Bq / kg )　みどり市

　 No. 77 群馬県　　 ツキノワグマ 　　（Cs ： 130 Bq / kg )　みどり市

　No. 81 群馬県　　 ツキノワグマ 　　（Cs ： 330 Bq / kg )　みどり市

　No. 86 群馬県　　 ツキノワグマ 　　（Cs ： 140 Bq / kg )　みどり市

　No. 87 群馬県　　 ツキノワグマ 　　（Cs ： 240 Bq / kg )　みどり市

　No. 90 群馬県　　 ツキノワグマ 　　（Cs ： 110 Bq / kg )　昭和村

　 No. 118 山梨県　　 ショウゲンジ 　　（Cs ： 120 Bq / kg )　富士吉田市

　No. 124 山梨県　　 ショウゲンジ 　　（Cs ： 140 Bq / kg )　鳴沢村

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. 6 福島県　　 イノシシ　　 　　（Cs ： 470 Bq / kg )　双葉町

No. 7 福島県　　 イノシシ　　 　　（Cs ： 430 Bq / kg )　双葉町

No. 8 福島県　　 イノシシ　　 　　（Cs ： 660 Bq / kg )　双葉町

**■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

３　国立医薬品食品衛生研究所における検査結果

※ 基準値超過 ３件

No. 7 群馬県　　 コウタケ　　　 　　（Cs ： 310 Bq / kg )　片品村

No. 8 群馬県　　 マツタケ　　　 　　（Cs ： 280 Bq / kg )　片品村

No. 36 山形県　　 サクラシメジ　 　　（Cs ： 190 Bq / kg )

**■***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959回）の開催について　2024/10/24**

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29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

　　　・動物用医薬品　１品目

　　　（農林水産省からの説明）

　　　　動物用ワクチンの添加剤として使用する成分（ベンジルペニシリンカリウム）

（２）肥料・飼料等専門調査会における審議結果について

　　　・「Bacillus licheniformis JPBL011株により生産されたアミラ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

（３）食品安全基本法第２４条の規定に基づく委員会の意見について

　　　・農薬「フェリムゾン」に係る食品健康影響評価について

（４）その他

４．動画視聴について

：本会合については、その様子を動画配信するとともに、会場での傍聴も受け付けます。動画の視聴又は会場での傍聴を希望される方は、10月28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29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28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9月14日から令和6年9月27日）2024/10/21**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2024&from_month=9&from_day=14&to=struct&to_year=2024&to_month=9&to_day=27&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***中東主要国に関するウェビナー（植物工場分野・外食産業分野）の開催について　2024/10/24**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chiiki/241024.html>

**■***NEW***千葉県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」の持ち回り開催について　2024/10/23**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241023.html>

　　本日（10月23日（水曜日））、千葉県香取市の家きん農場において、家畜伝染病である高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認（今シーズン国内2例目）されました。

これを受け、農林水産省は、「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」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。

1.農場の概要

所在地：千葉県香取市

飼養状況：約3.8万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（10月22日（火曜日））、千葉県は、同県香取市の農場から、死亡羽数が増加してい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、当該家きん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23日（水曜日））、当該家きん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。

3.今後の対応方針

総理指示及び「高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針」等に基づき、以下の措置について万全を期します。

1.当該農場の飼養家きんの殺処分及び焼埋却、農場から半径3km以内の区域について移動制限区域の設定、半径3kmから10km以内の区域について搬出制限区域の設定等必要な防疫措置を迅速かつ的確に実施。

2.移動制限区域内の農場について、速やかに発生状況確認検査を実施。

3.感染拡大防止のため、発生農場周辺の消毒を強化し、主要道路に消毒ポイントを設置。

4.千葉県知事との面会等により、千葉県と緊密な連携を図る。

5.必要に応じて、食料・農業・農村政策審議会 家畜衛生部会 家きん疾病小委員会を開催し、防疫対策に必要な技術的助言を得る。

6.感染状況、感染経路等を正確に把握し、的確な防疫方針の検討を行えるようにするため、必要に応じ、農林水産省の職員を現地に派遣。

7.殺処分・焼埋却等の防疫措置を支援するため、必要に応じ、各地の動物検疫所、家畜改良センター等から「緊急支援チーム」を派遣。

8.「疫学調査チーム」による調査を実施。

9.全都道府県に対し、改めて注意喚起し、本病の早期発見及び早期通報並びに飼養衛生管理の徹底を指導。

10.関係府省庁と十分連携を図りつつ、生産者、消費者、流通業者等への正確な情報の提供に努める。

**■***NEW***食品関連企業の海外展開に関するセミナーを開催します！　2024/10/22**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chiiki/241022.html>

　～関西発の海外市場開拓の取組について紹介します～

農林水産省は、10 月30 日(水曜日)に、食品関連企業の海外展開に関するセミナーを開催します。今回は、関西地方を拠点として海外市場の開拓に取り組む事業者から、その取組について発表いただきます。

1.概要

農林水産省は、世界的なフードバリュ―チェーンの構築を通じ、農林水産物・食品の輸出拡大をはじめとする海外展開の機会を増大するための一助として、食品関連事業者の皆様に向けて情報提供のためのセミナーを開催しています。

　 今般、大阪・関西万博開催によるインバウンド効果も期待されている関西地方に焦点を当て、大阪で対面形式のセミナーを開催することといたしました。

　今回は、関西地方を拠点として海外市場の開拓に取り組む事業者を招き、事業の概況や課題、今後の展望等についてご説明いただくとともに、輸出に関心のある企業の取組をサポートされている団体から、その支援事例等についてご紹介いただきます。

2.開催日時及び場所

【日時】令和6年10月30日（水曜日）14 時00 分から16 時00 分まで

【形式】対面形式

【会場】大阪合同庁舎第1号館第1別館2階共用大会議室（大阪府大阪市中央区大手前1-5-44 大阪合同庁舎1 号館）

3.プログラム (敬称略)

1. 開会の挨拶（各5分)

　 ＜登壇＞

　　前川総合研究所 代表取締役社⾧ 篠崎 聡(GFVC 推進官民協議会副代表)

　　 農林水産省 大臣官房審議官 笹路 健

2. 関西発の海外市場開拓の取組(各15分)

＜登壇＞

株式会社シュゼット・ホールディングス　兵庫県手延素麺協同組合

関西・食・輸出推進事業協同組合

3. 食品関連企業の海外展開について(15分)

＜登壇＞

　　早稲田大学政治経済学術院 教授 深川 由起子(GFVC 推進官民協議会代表）

4. 日本の食品関連企業の海外展開に向けた農林水産省の取組(15分)

＜登壇＞

　　 農林水産省

5. 閉会の挨拶

＜登壇＞

ハウス食品グループ本社 国際事業本部 国際事業企画部⾧木村 敦(GFVC 推進官民協議会副代表)

内容は現時点の予定であり、今後変更となる可能性がございます。

本セミナーは、令和6年度第2回グローバル・フードバリューチェーン（GFVC）推進官民協議会全体会合として実施いたします。

（参考）GFVC 推進官民協議会：産学官が連携し、フードバリューチェーンの構築を通じた日本の食産業の海外展開を推進することを目的とする協議会

（メンバー企業・団体数：934 社・団体（令和6年10月2日現在））

4.申込方法

(1) 申込方法及び申込締切 以下申込フォームに必要事項を明記の上、お申込みください。

【申込フォーム】<https://forms.office.com/r/6LLa82V6Gc>

【申込締切】 令和6年10月28日(月曜日) 18時00分

　　 ※本セミナーは、GFVC 推進官民協議会会員に限らずご参加いただけます。 ただし、参加申込人数が定員（100 名程度）に達した場合、締切前に申込受付を終了させていただく場合がございます。

(2) 参加にあたっての留意事項次の留意事項を遵守してください。これらを守らない場合は、参加をお断りすることがあります。

　　・会議を撮影、録音しないこと

　　・会議の進行を妨げる行為を行わないこと

(3) 報道関係者の皆様へ取材を希望される方は、上記フォームよりお申込みいただく際、自由記載欄にその旨を併せて記載ください。

5.参考

グローバル・フードバリューチェーン推進官民協議会ホームページ：

<https://www.maff.go.jp/j/kokusai/kokkyo/food_value_chain/about.html>

食品関連企業の海外展開に関するセミナーを開催します

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chiiki/attach/pdf/241022-1.pdf>

**お問合せ先**

**輸出・国際局海外連携グループ　担当者：内山、常盤**

**代表：03-3502-8111（内線3511）　ダイヤルイン：03-3502-8058**

**■***NEW***北海道で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内1例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2024/10/21**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241021.html>

**北海道厚真町で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内1例目）について、動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。また、当該高病原性鳥インフルエンザのウイルスについて、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。**

**1.概要**

**（1）北海道厚真町の農場で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内1例目、10月17日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した遺伝子解析の結果、高病原性と判断される配列が確認されました。**

**（2）これを受け、農林水産省は、「高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針」に基づき、当該家きんを高病原性鳥インフルエンザの患畜と判定しました。**

**（3）また、当該高病原性鳥インフルエンザウイルスについて、動物衛生研究部門における検査の結果、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。**

**（注）国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 動物衛生研究部門：国内唯一の動物衛生に関する研究機関**

**3.参考**

**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**

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

**■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。

**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***第6回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会の開催について　2024/10/23**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/039687/>

　標記の件について、下記のとおり開催いたしますので、お知らせいたします。

詳細

1.日時　令和6年10月30日(水)10:00～12:00

2.場所

株式会社シード・プランニング セミナールーム

(東京都文京区湯島3丁目19番11号 湯島ファーストビル1F)

傍聴はウェブのみ

3.議題

1.農産物缶詰及び農産物瓶詰、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰の個別品目ルールの説明及びヒアリング

2.レトルトパウチ食品の個別品目ルールの説明及びヒアリング

3.魚肉ハム及び魚肉ソーセージの個別品目ルールの説明及びヒアリング

4.その他

(1～3は全て公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会)

4.傍聴申込方法

傍聴を希望される場合は、令和6年10月28日(月)17:00までに下記登録フォームからお申込みください。

なお、懇談会の運営については、(株)シード・プランニング(以下、「運営業者」という。)が行っておりますので、運営に関する問合せについては、運営業者にお願いいたします。

登録フォームURL

<https://www.seedplanning.co.jp/-/2024/syokuhinhyouji_no_6/>

運営業者が用意しているウェブ会議システム(Zoom)の仕様上、同時にアクセスできる枠に上限がございます。傍聴希望者多数の場合は、抽選等の方法により傍聴者を決めさせていただきます。

参加いただける方へは、令和6年10月29日(火)までに、御登録いただきましたメールアドレスに運営業者から御連絡をいたします。

参加いただけない方には、特段連絡をいたしません。

傍聴申込みの締切り後に参加したい旨のお問合せをいただいても、対応いたしかねますのでご了承ください。

**5.傍聴時の留意事項**

**資料や議事録については、会議終了後下記のページに掲載いたしますので、御確認いただきますよう、御協力をよろしくお願いいたします。**

**<資料掲載予定ページ>**

**消費者庁ウェブサイト**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_012/039688.html>

**傍聴に当たり、次の留意事項を遵守してください。これらが遵守できない場合は、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。**

**・カメラ撮りは冒頭のみとなります。**

**・その他、事務局職員の指示に従ってください。**

**公表資料**

**第6回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会の開催について**

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms201_241023_01.pdf>

**関連リンク**

**第6回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会(2024年10月30日)**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_012/039688.html>

**登録フォーム((株)シード・プランニング)**

<https://www.seedplanning.co.jp/-/2024/syokuhinhyouji_no_6/>

**問合せ先**

**消費者庁食品表示課　山口、京増、坊　電話番号 03-3507-9223(直通)**

**■「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

**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**

**★木村巧「高島ちくわ」 - 返金／回収　保存料ソルビン酸の表示欠落　2024/10/25**

**★菓欒「レーズンサンド、BOXショコラ、京抹茶BOXケーキ」 - 回収　賞味期限の誤表示（誤：24.11.28、正：24.10.28）　2024/10/24**

**★オランダ家「楽花生ミルフィーユサンド5個入袋」 - 返金／回収　アレルゲン「落花生」の表示欠落　2024/10/24**

**★小関麺興商事「焼きそば むし、煮干し味ラーメン 生タイプ、みそらーめん なま」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.11.30、正：24.10.30）　2024/10/24**

**★JA全農Aコープ「手作りハンバーグ」（飯岡駅前店） - 返金／回収　添加物、アレルゲン「豚肉、牛肉、小麦、乳成分、大豆」の表示欠落　2024/10/24**

**★卯月製麺「にしんのうま煮」 - 交換／回収　味付けにバラつきがあり本来とは異なる味わいに感じられる商品があるため　2024/10/23**

**★サンデイリー「Yスター 国産小麦のうどん」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.11.15、正：24.11.02）　2024/10/23**

**★仁々木「らんたんどーら」 - 返金／回収　アレルゲン「乳成分」の表示欠落、バタークリーム部分の表示欠落、栄養成分の誤表示　2024/10/23**

**★キャメル珈琲「くにをのキムチ（鮭キムチ、いかキムチ、ほたてキムチ）」（カルディーコーヒーファーム　アリオ北砂店、西武東戸塚店で販売） - 返金／回収　冷凍商品を冷蔵品として販売　2024/10/23**

**★さとう「北海道ミルクの濃厚グラタン（海老とチーズ、ベーコンとチーズ）」（バザールタウン福知山店で販売） - 返金／回収　要冷蔵品を常温で陳列　2024/10/23**

**★OMEGAファーマーズ「BONANZA OIL CAMELINA」 - 返金／回収　使用原料「カメリナの種子」における残留農薬「プロピザミド」の検出　2024/10/23**

**★フィールコーポレーション（エクボハーモニー店）「塩紅鮭（甘口）」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：賞味期限24.11.15、正：消費期限24.10.20）　2024/10/22**

**★丸万「紅茶：ハイアーリビング 有機ハーブティー、ハムステッド、クリッパー」（阪急うめだ本店 英国フェア2024で販売） - 返金／回収　箱内部及びティーバッグの個包装袋の表面にカビのような黒いシミが発生　2024/10/22**

**★ZPF「アイスミルク：蔵王じぇらみる（塩、ウイスキー）」 - 回収　同一日に製造した商品が食品の規格基準に違反（大腸菌群陽性）しているため　2024/10/22**

**★梅屋「北海道ミルクッキー、バターカステラ、あんバタマドレーヌ」 - 交換／回収　ピンホール（目視で確認できない微細な穴）が発生しカビが発生するおそれがあるため　2024/10/22**

**★メルティングポットハラペコラボ「宝石のモンブランカッサータ」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦」の表示欠落　2024/10/22**

**★公益財団法人矯正協会「焼き網：バーベキューグリル（大分）H型」 - 使用中止　正規の製造方法によらず焼き網に塗料（サンホークマリン#500（無鉛G））を塗布していたことが判明　2024/10/22**

**★フィールコーポレーション（エクボハーモニー店）「塩紅鮭（甘口）」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：賞味期限24.11.15、正：消費期限24.10.20）　2024/10/22**

**★フレンチ・エフ・アンド・ビー・ジャパン「生鮮ヤマドリダケ」 - 返金／回収　モニタリング検査の結果、放射性物質の値が基準値を超えていたため　2024/10/21**

**★愛媛県立北宇和高等学校「マドレーヌ」 - 回収　カビの発生　2024/10/21**

**★菓匠三全「マドレーヌ」 - 返金／回収　圧着の強度不足による包装不良が発見されたため　2024/10/21**

**★長崎海産「長崎海産　島原産塩蔵わかめ170g」 - 返金／回収　異物（ガラス片様）混入　2024/10/21**

**★永林初男「菌床栽培生椎茸」（常磐自動車道　南相馬鹿島SA「セデッテかしま」で販売） - 返金／回収　放射性セシウムの基準値超過　2024/10/21**

**★岩瀬牧場「しぼりたてカップアイス」 - 回収　大腸菌群陽性（成分規格：大腸菌群陰性）　2024/10/18**

**★マルヨシセンター「海老入もち餃子9個、帆立入もち餃子9個」 - 返金／回収　保存方法の表示欠落（本来の保存方法：5℃以下で保存）　2024/10/18**

**★MIE PROJECT「ライ麦パン：ウォールナッツプロテインブロート」 - 返金／回収　アレルゲン「乳」の表示欠落　2024/10/18**

**★エフコープ生活協同組合（沼店）「水産加工食品19点」 - 返金／回収　消費期限の誤表示　2024/10/18**

**★吉商「炙り焼きあじ、ほか6商品」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：25.12.1、正：24.12.1）　2024/10/18**

**★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**

**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　発表日：2024年10月23日 12時00分**

**生活衛生課　食品衛生係　福岡県那珂川市**

**調査中**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20241023.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/234122.pdf>

１　事件の探知及び概要

　令和６年１０月２２日（火）、那珂川市の住民から、同市内の飲食店を利用したところ食中毒様症状を呈し、医療機関を受診した旨、筑紫保健福祉環境事務所に連絡があった。

　同事務所が調査したところ、１０月１８日（金）１９時３０分頃に同市内の飲食店を利用した友人グループ４名中３名が発熱、腹痛、下痢等の症状を呈していることが判明した。

　現在、同事務所において、食中毒及び感染症の両面で調査を進めている。

２　発生日時　判明分：令和６年１０月１９日（土）１２時００分頃

３　摂食者数　調査中　判明分：４名

４　症状　判明分：発熱、腹痛、下痢等

５　有症者数　調査中　判明分：３名（２０代男性）

３名のうち２名が医療機関を受診しているが、入院はしていない。

　重篤な症状は呈しておらず、快方に向かっている。

６　原因施設、原因食品、病因物質

（１）原因施設：調査中

（２）原因食品：調査中

（３）病因物質：調査中

７　その他

​〈参考〉県下における食中毒の発生状況（１０月２３日現在。調査中の事件を除く）



**■白レバーとささみの過熱が不十分か　焼き鳥店で男女3人が食中毒　店舗を3日間の営業停止処分　10/24(木) 17:36配信　UTYテレビ山梨　山梨県甲斐市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cebedd1ebc14fa46fcffdab06339a9b46fb030c7>

**食中毒の発生について　令和６年１０月２４日　山梨県福祉保健部衛生薬務課　山梨県甲斐市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.yamanashi.jp/documents/112559/r6-08.pdf>

　［概要］

令和６年１０月１７日（木）午後５時頃、中北保健所に同所管内の医療機関から「本日、診察した患者が、腹痛、下痢等の症状を呈しており、１０月１１日（金）に会社の同僚と甲斐市内の飲食店を利用し、その同僚も同様の症状を呈している」旨の連絡があった。

中北保健所が調査した結果、原因食品と考えられる食品は当該飲食店で提供されたものに限られていること、患者の検便からカンピロバクターが検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致していること、医師から食中毒の届出が提出されたことから、当該飲食店で提供された食事を原因とする食中毒と断定した。

１ 発症日時　令和６年１０月１３日（日）８時頃

２ 喫食者数　３名

３ 患者数　３名

４ 主な症状　下痢、発熱、腹痛

５ 原因施設

屋 号：焼き鳥 大森旅館

所在地：山梨県甲斐市

業 種：飲食店営業

６ 原因食品　令和６年１０月１１日（金）に当該飲食店で提供された食事

７ 病因物質　カンピロバクター

８ 措置　令和６年１０月２４日（木）から３日間の営業停止

９ その他　患者は快方に向かっています。（重症患者及び入院患者はいません。）

【参考資料】

１ 喫食日時　令和６年１０月１１日（金）１９時

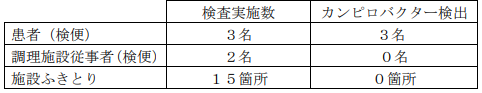
２ 喫食者数　３名

３ 発症者数　３名

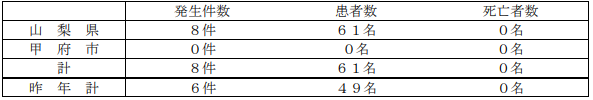


　４ 提供メニュー

焼き鳥（手羽、軟骨、ぼんじり、白レバー、ささみ、砂肝、つくね串、せせり等）、お通し（コールスローサラダ）、鳥雑炊

５ 検査結果等

　６ 令和６年 食中毒事件発生状況 速報値（本件を含む）



　【山梨県における過去のカンピロバクター食中毒発生状況】

**■社会福祉施設で調理した料理を食べ「カンピロバクター」食中毒　80歳以上の利用者2人が発熱や下痢など症状　10/23(水) 11:37配信　NBS長野放送　長野県**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/db0a0af0c64a8091aa3c18950df24966dbf021a1>

**カンピロバクター食中毒　80代男女2人が入院　利用する社会福祉施設で調理した料理食べる【長野】10/23(水) 11:34配信　abn長野朝日放送****長野県**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/51aeca57e8b2697625997a28fa91ec076cdefab8>

**社会福祉施設で80歳以上の利用者2人が「カンピロバクター」による食中毒　発熱や下痢などの症状　10/22(火) 19:35配信　NBS長野放送****長野県**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/92312974ac86379ea61486ad23c3b49a10946674>

**木曽保健所管内の社会福祉施設でカンピロバクターによる食中毒が発生しました**

**長野県（健康福祉部）プレスリリース 令和６年（2024 年）10 月 22 日　長野県**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/documents/ch241022.pdf>

木曽保健所管内の社会福祉施設で調理、提供した食事による食中毒が発生しました。

患者は、令和６年 10 月６日から 10 月 10 日に調理した食事を喫食した２グループ 18 名中の２名で、行政検査により、便からカンピロバクターが検出されました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

　【事件の探知】

令和６年 10 月 14 日の午後３時頃、医療機関から「社会福祉施設の利用者２名が入院しており、うち１名の便からカンピロバクターが検出された。」旨の連絡が木曽保健所にありました。

【木曽保健所による調査結果概要】

○ 患者は 10 月６日から 10 日に当該施設で調理した食事を喫食した２グループ 18 名中の２名で、10月 11 日午後２時頃から発熱、下痢などの症状を呈していました。

○ 患者の共通食は、当該施設で調理した食事のみでした。

○ 行政検査により、患者便からカンピロバクターが検出されました。

○ 患者の症状は、カンピロバクターによる食中毒の症状と一致していました。

○ 患者を診察した医師から食中毒の届出がありました。

○ 以上のことから、木曽保健所は、当該施設で調理、提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

　担当保健所　木曽保健所

患者関係

　　発症日　10 月 11 日 午後２時頃から

患者症状　発熱、下痢など

患者所在地　木曽郡

患者数及び喫食者数　患者数／喫食者数：２名／18 名

（患者内訳）男性：１名（年齢：80 歳以上）

女性：１名（年齢：80 歳以上）

入院患者数 ２名

医療機関受診者数　２名（受診医療機関数：１か所）

　原因食品　当該施設で 10 月６日から 10 日に調理、提供した食事

病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

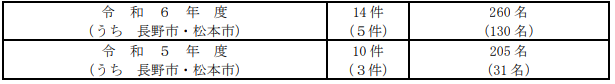
検査結果　カンピロバクター・ジェジュニ

（松本保健所の検査による） 患者便：２検体中２検体から検出

［参 考］

患者が喫食した主なメニュー

ご飯、ハムエッグ、クリームシチュー、焼き魚、野菜スープ、里芋の煮物、親子丼、焼き肉、冷奴、大根の煮物、かぼちゃ煮、野菜サラダ、三食丼など

　［参 考］長野県内（長野市・松本市含む）における食中毒発生状況（本件含む）

**■食中毒の発生について　2024年10月17日　記者発表資料**

**（県政・鎌倉市広報メディアセンター同時発表）　神奈川県逗子市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/prs/r3904514.html>

1　概要

10月9日(水曜日)、逗子市内の飲食店を利用した人から「10月1日(火曜日)に飲食店で食事をしたところ、複数名が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈している。」旨の連絡が鎌倉保健福祉事務所にありました。

当保健福祉事務所が調査を行った結果、次の理由から、本日、この飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と決定しました。

・カンピロバクターによる食中毒の原因となり得る共通の食事はこの飲食店が提供した食事だけであること

・患者の症状が共通していること

・患者の便からカンピロバクターが検出されたこと

・患者の症状及び潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致すること

・患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと

2　摂食者数　5名（男性：5名）（調査中）

3　患者数　3名（男性：3名）（調査中）

4　入院者数　0名

5　初発日時　令和6年10月3日（木曜日）17時頃（調査中）

6　主な症状　下痢、腹痛、発熱等

7　原因施設

名　称　焼き鳥　すみちゃん

業　種　飲食店営業

所在地　神奈川県逗子市

8　原因食品　調査中

10月1日（火曜日）に提供された主なメニュー

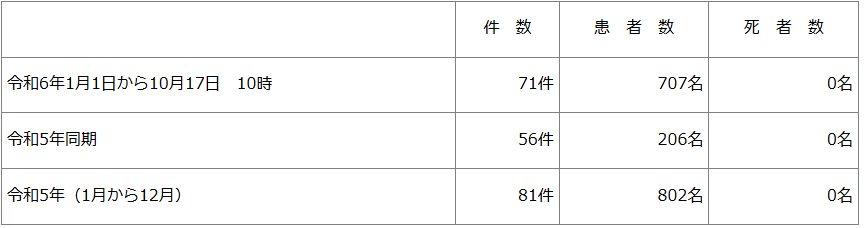
レバー刺し、焼き鳥（ねぎま、ぼんじり、はつ、とり皮等）、もつ煮、お通し（浅漬け）他

9　病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

10　措置　原因施設に対して、10月17日（木曜日）から営業禁止

10月19日（土曜日）営業禁止解除

（参考）神奈川県の食中毒発生状況（本日発表の1件を含む）



**■食品衛生法違反者の公表について （令和6年10月21日更新）　新宿区**

**腸管出血性大腸菌**

<https://www.city.shinjuku.lg.jp/content/000408939.pdf>

　公表年月日　令和6年10月21日

業種等　飲食店営業

施設の名称　新宿焼肉 ホルモン いのうえ

施設所在地等　東京都新宿区

主な適用条項　食品衛生法第6条

不利益処分等の原因となった食品等

令和6年9月12日、9月13日及び9月15日に提供した食事

不利益処分等を行った理由　腸管出血性大腸菌食中毒を発生させたため

不利益処分等の内容

　令和6年10月21日から令和6年10月27日までの7日間の営業停止命令

**★ウイルスによる食中毒★**

**■飲食店営業施設などに対する不利益処分　2024/10/23　文京区**

**ノロウイルス**

<https://www.city.bunkyo.lg.jp/b026/p002913.html>

　公表年月日　2024/10/23

　被処分者業種等　飲食店営業

　施設の名称　株式会社ドカベン

　施設所在地等　文京区

　適用条項　食品衛生法第6条第3号

　不利益処分を行った理由　食中毒の発生

　不利益処分等の内容

営業の停止並びに施設及び取扱改善命令

営業停止　令和6年10月23日から令和6年10月29日までの7日間

　備考

　　原因食品：当該施設で10月15日に調整された弁当

病因物質：ノロウイルスGⅠ

**★寄生虫による食中毒★**

**■食中毒の発生について　令和６年１０月２３日 山梨県福祉保健部衛生薬務課**

**山梨県西八代郡市川三郷町**

**アニサキス**

<https://www.pref.yamanashi.jp/documents/112559/r6-07.pdf>

　［概要］

令和６年１０月２１日（月）午後２時半頃、峡南保健所に中北保健所管内の住民から「１０月１９日（土）の夜に市川三郷町内の飲食店を利用したところ、翌日の昼から腹痛となり２１日（月）に医療機関を受診しアニサキスが摘出された」との申し出がありました。

中北保健所による患者への聞き取り状況などをもとに峡南保健所で調査した結果、原因と考えられる食品は当該飲食店で提供された食事のみであること、患者から摘出された虫体がアニサキスであると確認されたこと、患者の症状及び潜伏期間がアニサキスによるものと一致していること、医師から食中毒の届出が提出されたことから、当該飲食店で提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。

１ 発症日時　令和６年１０月２０日（日）午後１時頃

２ 喫食者数　３名

３ 患者数　１名

４ 主な症状 　腹痛、嘔気

５ 原因施設

屋 号：凪

所在地：山梨県西八代郡市川三郷町

　　業 種：飲食店営業

６ 原因食品　令和６年１０月１９日（土）に当該飲食店で提供された食事

７ 病因物質　アニサキス

８ 措置　令和６年１０月２３日（水）の１日間の営業停止

９ そ の 他　患者は既に快復しています。（入院なし）

【参考資料】

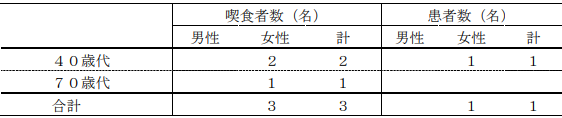
１ 喫食日時　令和６年１０月１９日（土）午後６時頃

２ 発症日時　令和６年１０月２０日（日）午後１時頃

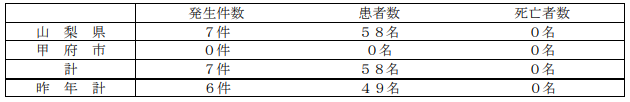
３ 喫食メニュー

生シラウオポン酢和え、里芋揚げ、茶碗蒸し、刺身（シメサバ、マグロ、サーモン）、天ぷら（エビ、ハモ、舞茸またはみょうが）、煮魚（ボラ）、焼魚（サンマ）、寿司（マグロ、ヤリイカ、カンパチ、サンマ、玉子、甘エビ）、味噌汁、チーズケーキ

４ 喫食者数及び患者数（性別及び年代別）



令和６年 食中毒事件発生状況 速報値（本件を含む）



**■福井県内の量販店2店舗でアニサキス食中毒　フクラギやハマチの刺し身食べ症状**

**2024年10月23日 午前6時10分　福井新聞オンライン　福井県坂井市**

**アニサキス**

<https://www.fukuishimbun.co.jp/articles/-/2157721#goog_rewarded>

**福井と坂井でアニサキスの食中毒　スーパーなどで購入の鮮魚食べ**

**2024年10月22日 18時47分 (10月22日 18時53分更新)　中日新聞　福井県坂井市**

**アニサキス**

<https://www.chunichi.co.jp/article/975562>

**★自然毒による食中毒★**

**■職場の敷地に生えていたキノコを食べて食中毒に…カラカサタケと間違えてテングタケ食べたか…　80代男性がけいれんや意識混濁、家族から救助要請　10/24(木) 18:28配信**

**ＳＢＣ信越放送　長野県伊那市**

**植物性自然毒　テングダケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cb083278e2b07587ae273a8dd06eacca365d3852>

**毒キノコを食べ四肢の痙攣、麻痺、意識混濁　80代男性が「食中毒」で入院　職場の敷地で「テングダケ（推定）」を「カラカサタケ」と間違えて採り食べる　10/24(木) 15:47配信**

**NBS長野放送****長野県伊那市**

**植物性自然毒　テングダケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6ab15a7a3d7aa23b4a066a6e0705b36c612509a4>

**伊那保健所管内で有毒きのこ「テングタケ(推定)」による食中毒が発生しました**

**長野県（健康福祉部）プレスリリース令和6年（2024年）10月24日長野県伊那市**

**植物性自然毒　テングダケ**

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/ch241024.html>

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/documents/ch241024.pdf>

　　伊那保健所管内で、有毒きのこ「テングタケ(推定)」を食べたことによる食中毒が発生しました。

患者は、このきのこを食べた１名中の１名で、伊那保健所が行った調査により、患者は、「テングタケ(推定)」を「カラカサタケ」と間違えて採取し、調理、喫食していました。

なお、患者は快方に向かっています。

【事件の探知】

令和６年 10 月 23 日午後５時頃、伊那市内の医療機関から「採取した野生きのこを食べて神経症状を呈した患者１名を治療中である。」旨の連絡が伊那保健所にありました。

【伊那保健所による調査結果概要】

○患者は 10 月 21 日に上伊那郡内の職場敷地内で採取したきのこを、23 日午前 11 時 30 分頃に加熱して食べたところ、同日午後３時頃から四肢の痙攣、麻痺、意識混濁などの症状を呈しました。

○伊那保健所で調理済み残品を確認したところ、「テングタケ」の特徴と類似していました。

○患者の症状は、「テングタケ」による症状と一致していました。

○患者を診察した医師から、食中毒の届出がありました。

○以上のことから、伊那保健所は「テングタケ(推定)」を原因とする食中毒と断定しました。担当保健所　伊那保健所

　患者関係

　　発症日時　10 月 23 日 午後３時頃

患者症状　四肢の痙攣、麻痺、意識混濁など

患者所在地　上伊那郡

患者数及び喫食者数

患者数／喫食者数 ：１名／１名

（患者内訳） 男性：１名（年齢：80 歳代）

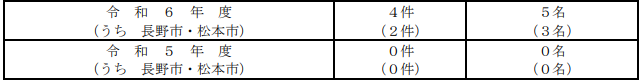
入院患者数　１名

医療機関受診者数　１名（受診医療機関数 １か所）

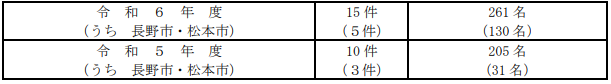
　原因食品　テングタケ（推定）

病因物質　植物性自然毒

［参 考］長野県内（長野市・松本市含む）における植物性自然毒による食中毒発生状況（本件含む）



　［参 考］長野県内（長野市・松本市含む）における食中毒発生状況（本件含む）



**■毒キノコを鉄板焼き、8人食中毒　山から持ち込み、飲食店が営業停止**

**10/22(火) 10:30配信　朝日新聞デジタル　徳島県阿南市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/dcad0628fcc49a5f903343f75eff135af69b885d>

**毒キノコ「ツキヨタケ」を食べ食中毒　阿南市のお好み焼き店で客が持ち込んだキノコを食べる【徳島】10/21(月) 21:23配信　JRT四国放送　徳島県阿南市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/138c99475662c752f9e5a175b0273f6b90b67e91>

**毒のある「ツキヨタケ」誤って食べたか　シイタケやヒラタケに類似　8人が食中毒　徳島・阿南市　10/21(月) 8:35配信　MBSニュース****徳島県阿南市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f6b63f561228a7a3cd91f5b57bfe531fadd6c3f6>

**シイタケに似た毒キノコ「ツキヨタケ」、食べた８人が食中毒…客持参のキノコを飲食店が鉄板焼きで　10/21(月) 6:47配信　読売新聞オンライン****徳島県阿南市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cac5924203fbc046cbbaa2730f2899e10ac786cb>

**客が持ち込んだのは毒キノコ『ツキヨタケ』だった…お好み焼き店で8人が食中毒、一時3人入院　10/20(日) 18:56配信　MBSニュース****徳島県阿南市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f7d57c14697a4035f676b3298724af2484984484>

**食中毒事件の発生について　2024/10/20　徳島県阿南市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://www.pref.tokushima.lg.jp/syoku/syokuhinanzen/hassei/7244753/>

　県内で食中毒事件が発生しましたのでお知らせします。

＜原因施設＞

名称:どんぐり

営業所所在地:阿南市

＜原因食品の喫食者数および有症者数＞　喫食者:8名　有症者:8名（62歳～83歳）

＜主症状＞　嘔気、嘔吐、下痢等

＜原因食品＞　ツキヨタケの鉄板焼き（推定）

＜病因物質＞　植物性自然毒

ツキヨタケについて



特徴：傘の大きさは大型で10～20cm程度

傘：初め黄褐色で，成熟すると紫褐色～暗紫褐色。半円形，まれに円形で濃色の小鱗片を有する。

ひだ：白から薄い黄色で幅は広い。

柄：太く短い柄が傘の側方に付くものが多いが，中央に付くものもある。ひだの付け根につば様の隆起帯がある。色は傘より淡色。肉の内部は暗紫色～黒褐色のしみがある。このしみは不明瞭なもの，ないものもある。

肉：厚い

食中毒の症状 :食後30分～1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛などの中毒を起こします。

＜間違えやすいキノコ＞　ヒラタケ、ムキタケ、シイタケ

※写真：厚生労働省HPより

**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■**

**★ウイルスによる感染症★**

**■**

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品・回収等★**

**■食品等に関する行政処分　2024/10/11　宮城県白石市**

**食品の規格基準違反：大腸菌群陽性**

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

　公表年月日　2024/10/11

　違反食品名等

1. アイスミルク「蔵王じぇらみる（大吟醸）ロットNO　20240804」
2. アイスミルク「蔵王じぇらみる（チョコレート）ロットNO　20240802」

　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

　　株式会社ZPF

　違反食品製造施設等所在地

　　白石市

　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10月11日　食品衛生法による回収命令

**★その他関連ニュース★**

**■マイコプラズマ肺炎　東京で3週ぶりに増加 - 過去最多を更新　手足口病は減少も高止まり　10/24(木) 17:30配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e6a5011b13a8b181b0a7fe54e1ce0fff74b6849a>

**■「大阪王将に大量のナメクジ」虚偽投稿、懲役１年判決…裁判官「店長や会社に復讐するための犯行」　2024/10/25 07:46　読売新聞オンライン**

<https://www.yomiuri.co.jp/national/20241024-OYT1T50166/>

**「店に大量ナメクジ」投稿に実刑　料理店の元従業員に仙台地裁**

**10/24(木) 9:59配信　共同通信**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e0b83e22468ebad4ea9cde542ff683fc1c5e2912>

**■マイコプラズマ肺炎　8年ぶり流行　特徴は長引くせき…初期症状は発熱、だるさ、たんを伴わない空ぜき　10/23(水) 17:40配信　読売新聞（ヨミドクター）**

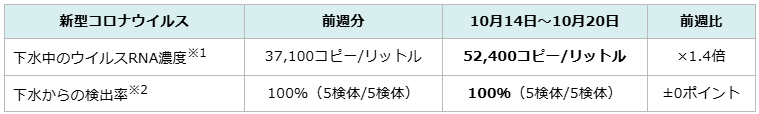
<https://news.yahoo.co.jp/articles/4320460e12b5fed00bd5acf0cef4081311e4f189>

**■下水サーベイランス　2024/10/22　北海道札幌市**

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

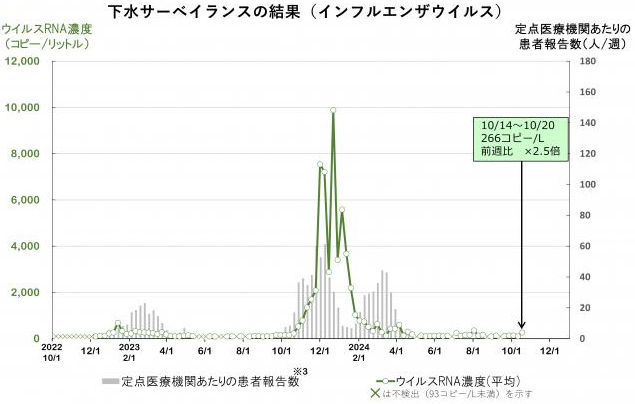
　新型コロナウイルス





　　ウイルス濃度は前週から増加して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





　　　ウイルス濃度は前週から増加しましたが、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。

**■コロナワクチン接種の死亡事例含む41件を認定 - 厚労省の予防接種審査分科会**

**10/22(火) 17:45配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0bbe9c770c4c524e21bb68af6a3888654a2c8161>

**■パキスタンでポリオ感染拡大、子ども１００万人がワクチン接種できず**

**10/22(火) 14:41配信　CNN.co.jp**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9608d4547a12b9d198952f3e79318eb6ca2ffd79>

**■学校でジャンクフード販売禁止　肥満大国返上へ食育推進　メキシコ**

**10/22(火) 13:34配信　時事通信**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4e21f54c410a33587bb39252d99e61a61e77f5fa>

**■コロナ新ワクチンめぐり病院に脅迫など　情報混乱で医療3学会が「強く推奨」の見解**

**10/22(火) 12:46配信　テレビ朝日系（ANN）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/afacd78da6c43fc53771ebc2d2f1f139cbb84b0f>

**■香港動植物公園のサル、2日間で9匹が細菌感染死**

**10/22(火) 12:32配信　東方新報**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9817e5dceba9a5496938a31ce4b0c6cb022039c8>

**■【感染症アラート・本格的な流行】手足口病、A群溶血性レンサ球菌咽頭炎(溶連菌感染症)　10/22(火) 11:12配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0684b53b97ff16be4f2afe5283fa0eaa15a728bb>

**■日本の学校でも食中毒事件が多発、中国SNSで「日本礼賛」への反論相次ぐ**

**レコードチャイナ　10/21(月)14:00**

<https://topics.smt.docomo.ne.jp/article/recordchina/business/recordchina-RC_942389?redirect=1>

**■高齢者のコロナワクチン接種「強く推奨」、日本感染症学会など…レプリコン型で周囲の人への感染の恐れ「ない」とも　10/21　ヨミドクター**

<https://www.msn.com/ja-jp/health/other/%E9%AB%98%E9%BD%A2%E8%80%85%E3%81%AE%E3%82%B3%E3%83%AD%E3%83%8A%E3%83%AF%E3%82%AF%E3%83%81%E3%83%B3%E6%8E%A5%E7%A8%AE-%E5%BC%B7%E3%81%8F%E6%8E%A8%E5%A5%A8-%E6%97%A5%E6%9C%AC%E6%84%9F%E6%9F%93%E7%97%87%E5%AD%A6%E4%BC%9A%E3%81%AA%E3%81%A9-%E3%83%AC%E3%83%97%E3%83%AA%E3%82%B3%E3%83%B3%E5%9E%8B%E3%81%A7%E5%91%A8%E5%9B%B2%E3%81%AE%E4%BA%BA%E3%81%B8%E3%81%AE%E6%84%9F%E6%9F%93%E3%81%AE%E6%81%90%E3%82%8C-%E3%81%AA%E3%81%84-%E3%81%A8%E3%82%82/ar-AA1sEgXi?ocid=msedgdhp&pc=LCTS&cvid=6997dc14a6e24c8aa4e0b3de55a80ddf&ei=9>

**■コロナ感染者、7週連続減　前週比0.78倍　10/18(金) 15:30配信　共同通信**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a28b841639a423684bff0304bf3cbb2cd0a24fec>

**米国マクドナルド関連**

**■マクドナルドで食中毒が発生しKFC・ピザハット・バーガーキングなど各チェーンがタマネギの使用を停止　2024年10月25日 10時50分　Gigazine**

<https://gigazine.net/news/20241025-mcdonald-quarter-pounders-outbreak/>

**米でマクドナルド競合店がタマネギ利用停止、食中毒問題受け**

**10/25(金) 10:20配信　ロイター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/80345a0dd5cb05c224bce58008c0e61571bc77af>

**マクドナルドのサプライヤー、タマネギを自主回収－集団食中毒受け**

**10/24(木) 14:11配信　Bloomberg**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5bcf8a8bd3d19bee98988d7cd1613cb2e1457ffe>

**具材のタマネギが原因の可能性も、日本では商品販売なし　米マクドナルドで集団食中毒　10/24(木) 12:21配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ffc5c05b96241d8bee83a4bd6279dc801626733c>

**米マクドナルドで病原性大腸菌の集団感染…調査の最新情報について同社幹部が会見（海外）　10/24(木) 11:10配信　BUSINESS INSIDER JAPAN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/95c8f31a5ca137fc1acaa39accd0b3128b775f3d>

**米・マクドナルドで「O157」集団食中毒　タマネギが原因か　1人死亡10人入院**

**グッド！モーニング　[2024/10/24 10:59]　テレ朝ニュース**

<https://news.tv-asahi.co.jp/news_international/articles/900010752.html>

**米マクドナルド、集団食中毒の影響拡大阻止で対応急ぐ－当局と連携**

**Daniela Sirtori、Deena Shanker、Curtis Heinzl**

**2024年10月24日 8:25 JST** **Bloomberg**

<https://www.bloomberg.co.jp/news/articles/2024-10-23/SLTU5CT0AFB400>

**マクドナルド、食中毒問題で原因究明や信頼回復へ対応急ぐ**

**10/24(木) 7:39配信　ロイター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f728a9343a6fadf8c087e8b92b074ce1da22cc94>

**米マクドナルドで「クォーターパウンダー」の集団食中毒　ホワイトハウス報道官「事態を非常に深刻に受け止めている」　10/24(木) 7:22配信**

**TBS NEWS DIG Powered by JNN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8d73fd1ed60320e0df6de06450dbfc91c6530d01>

**米・マクドナルドでハンバーガー食べ死亡　なぜ？子ども含む49人“食中毒”**

**10/23(水) 19:22配信　テレビ朝日系（ANN）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/19212dc62598521ce71636eae98ab0be48eb5c28>

**米マクドナルドの食中毒問題、日本では「安心してお召し上がりください」**

**10/23(水) 18:17配信　グルメ Watch**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ccb35341e13a1eb749c11b83550bdf13b6e2da95>

**映像：米マクドナルドでO157集団感染、1人死亡　49人体調不良訴え**

**10/23(水) 15:14配信　ロイター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/20b51f3dd700797fa410bfc9400acc17816338de>

**アメリカ・マクドナルド「クォーターパウンダー」が原因とみられる「O157」の集団食中毒、これまでに49人感染 1人死亡　10/23(水) 14:40配信**

**TBS NEWS DIG Powered by JNN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e4f4f7ae1ef758fe4c6d027b7dd75ee9d7e89d8a>

**米マクドナルド商品で食中毒 1人死亡 少なくとも49人症状訴え**

**2024年10月23日 14時39分　NHK NEWS WEB**

<https://www3.nhk.or.jp/news/html/20241023/k10014616891000.html>

**マックのバーガーで食中毒、死者も　タマネギが原因か　米１０州で４９人に症状**

**10/23(水) 11:20配信　CNN.co.jp**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b679f4be9124b609eabe5270225ac6422a391dfe>

**米 マクドナルドで食中毒 1人死亡 10人が入院 タマネギが原因か**

**10/23(水) 11:06配信　ABEMA TIMES**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/67ed20c2e52192b28a5f23bae28acf6aae166eef>

**米マクドナルドでO157食中毒、1人死亡　クォーターパウンダーのタマネギ原因か**

**10/23(水) 10:35配信　産経新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1ebf4867cfc79fc6f5d24f87713bbb8bbf5cd285>

**マックハンバーガーが原因か　O157で高齢者死亡　米CDC**

**10/23(水) 9:34配信　時事通信**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c065d39163f959d3c4399056f91e05499a3c19f1>

**米マクドナルドでO157の集団食中毒、1人死亡　タマネギが原因か**

**10/23(水) 9:09配信　毎日新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8fa5a1f29f4eba0b08b24044c9e97c3b4604236a>

**米マクドナルドでO157の集団食中毒　1人死亡10人入院　49人が体調不良訴え　タマネギが原因か　クォーターパウンダーの提供を一時停止**

**10/23(水) 8:50配信　テレビ朝日系（ANN）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c3c2251b42463fbb5b7ec15cea41c93f983dccd9>

**米マクドナルドでＯ１５７集団感染、1人死亡　49人体調不良訴え**

**10/23(水) 7:56配信　ロイター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3e7fe600c4d3bf3c0f490e2857dac3b2171e963f>

**米マクドナルドのハンバーガー、集団食中毒に関連－ＣＤＣ発表**

**10/23(水) 5:43配信　Bloomberg　アメリカ**

**腸管出血性大腸菌Ｏ１５７：Ｈ７**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4b3a9bae3d3ccd8019514a213e5b3b52818a6318>

**クォーターパウンダー　出典: フリー百科事典『ウィキペディア（Wikipedia）』**

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%AF%E3%82%A9%E3%83%BC%E3%82%BF%E3%83%BC%E3%83%91%E3%82%A6%E3%83%B3%E3%83%80%E3%83%BC>