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

**食科協かわら版　No.468　（2024年度No.43）**　 　2024/11/1

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**

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



**リンドウ**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **2-7** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **7-8** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **8-13** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **14-16** |
| **6**[**食中毒・感染症**](#食中毒・感染症)**マクドナルド関連は巻末**  **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** | **16-30** |

1. **[食科協関係](#食科協関係)**

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

10月30日　11月13日食科協ワークショップ　資料の第1便発送

11月01日　 かわら版468号を発行・かわら版ニュース＆トピックス458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８回　食品の営業規制の平準化に関する検討会 資料　2024/10/29**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_44456.html>

　議事次第

令和６年10月30日（水）14:00～15:30

中央合同庁舎第５号館　共用第９会議室（17階）（東京都千代田区霞が関１-２-２）

１．開会

２．議題

　　１） 従業者が常駐しない施設に対する施設基準の適用について

　　２） その他

３．閉会

配布資料

・議事次第

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001322726.pdf>

・【資料1】従業者が常駐しない施設に対する施設基準の適用について

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001322727.pdf>

・【参考資料１】食品の営業規制の平準化に関する検討会　開催要領

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001322729.pdf>

・【参考資料２】食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政省令の制定について （令和元年12月27日付け生食発1227第２号）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001322730.pdf>

・【参考資料３】食品，添加物等の規格基準（自動販売機） （昭和34年12月28日号外厚生省告示第370号）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001322731.pdf>

・【参考資料４】食品衛生法施行規則別表第19

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001322732.pdf>

**■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

**■***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　2024/10/25**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_44515.html>

　　本日、原子力災害対策本部は、千葉県に対し、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、手賀沼及び手賀川（※）で採捕されたギンブナ及びコイについて、解除を指示しました。

１．千葉県に対して指示されていた出荷制限のうち、手賀沼及び手賀川（※）において採捕されたギンブナ及びコイについて、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千葉県への指示は別添１のとおりです。

（２）千葉県の申請は、別添２のとおりです。

※ 手賀沼及び手賀沼に流入する河川（支流を含む。）並びに手賀川（支流を含む。）

２．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/11135000/001320959.pdf>

（別添２）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001319231.pdf>

（参考資料）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001320449.pdf>

**■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（１４１６報）　2024/10/29**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_44546.html>

　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 ２件

　　　No. 1 岩手県 コウタケ 　　（Cs ： 110 Bq / kg ) 岩手県

　　　No. 10 岩手県　 コウタケ　　 （Cs ： 400 Bq / kg )　花巻市東和町

**■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

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.22 2024（2024.10.30）2024/10/30**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202422m.pdf>

**目次**

**【世界保健機関（WHO）】**

1. 紛争中のレバノンにおけるコレラ感染の拡大を阻止するための世界保健機関（WHO）の取り組み

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. マクドナルド社のクォーターパウンダーに関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O157:H7 感染アウトブレイク（2024 年 10 月 25 日付更新情報、22 日付初発情報）

2. 乾燥ドッグフードに関連して複数州にわたり発生したサルモネラ（*Salmonella*　Kiambu）感染アウトブレイク（2024 年 1 月 10 日付最終更新）

**【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. ワークショップ報告：水供給システムにおける食品由来疾患リスクのバイオサーベイランス

**【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、2022 年（サルモネラ症）

2. アイルランドの胃腸疾患および人獣共通感染症、2022 年（ノロウイルス感染症）

**【ProMED-mail】**

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（64）（63）（62）（61）（60）（59）（58）（57）（56）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.22　2024（2024.10.30）　2024/10/30**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202422c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【WHO】（出版物）概要：食物アレルゲン**

世界保健機関（WHO）は、2022-2024 年に公表した FAO/WHO 合同特別専門家会合の報告書「食物アレルゲンのリスク評価」パート 1-5 の内容を分かりやすくコンパクトにまとめた、食物アレルゲンに関する概要（In brief）シリーズ 4 件を公表した。

**＊ポイント：** イラストを用いて報告書の内容を理解しやすいよう工夫されています。

2024 年 10 月 27 日より第 48 回コーデックス食品表示部会（CCFL）が開催されています。包装済み食品の表示に関する一般規格（CXS 1-1985）のアレルゲン表示に関する条項の見直しや、予防的アレルゲン表示に関するガイダンスの策定における科学的根拠を理解する上で、非常に役立つ資料です。

**【別添 WHO】 Sarah Cahill 氏の紹介：FAO/WHO コーデックス委員会の新事務局長に就任**

FAO/WHO コーデックス委員会（Codex Alimentarius Commission）の新しい事務局長に Sarah Cahill 氏が任命された。コーデックス委員会のことを知らない人でも理解できるように、その役割と重要性、FAO と WHO との関係、規格策定の手順、代表的な文書などについて、新事務局長が Q&A 形式で分かりやすく説明する。

**【EFSA】 第三国由来伝統食品の認可のための通知と申請の科学的要件に関するガイダンス**

欧州食品安全機関（EFSA）は、新規食品に関する規則(EU) 2015/2283 の対象となる第三国由来伝統食品の認可申請に関する科学的ガイダンスの更新版を発表した。

**＊ポイント：** EU の新規食品のうち、第三国（EU 域外の国のこと）の伝統食品に関する認可申請については、第三国における食品としての安全な使用歴を示すことができることを条件に手続きを簡略にしています。その安全な使用歴とは、「申請前に、問題になっている当該食品の安全性が、組成に関するデータと少なくとも第三国の 1 ヶ国において相当数の人々が日常的な食事で少なくとも 25 年間継続的に使用している経験から確認されていること」であると新規食品規則に定義されています。そのため申請者は、安全な使用歴を実証するために、当該食品を食している地理的範囲、食べ方（加工・調理方法等）、消費期間と継続性、一人当たりの消費量・年間生産量、消費パターン（頻度等）、消費者集団の特徴と規模などに関するデータの提出が必要になります。

**【情報提供】**

きのこ狩りのシーズン到来とともに食中毒も発生しています。その原因の多くは、食用にできるきのこと毒きのことの誤認です。そのため、食中毒の原因となることの多い毒きのこについて、よく似た食用きのことの見分け方のポイントを写真とともに説明したパンフレットを公開しました。今号に紹介しているドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）の注意喚起と合わせて、ご参考にしていただけましたら幸いです。

**＊パンフレット「毒きのこに気をつけて！」**

[**https://www.nihs.go.jp/dsi/section\_s3/toxins/mushroomA4.pdf**](https://www.nihs.go.jp/dsi/section_s3/toxins/mushroomA4.pdf)

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.22　2024（2024.10.30）別添　2024/10/30**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202422ca.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960回）の開催について　2024/10/31**

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11月5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）令和５年度終了食品健康影響評価技術研究課題の事後評価結果について

（２）令和６年度食品健康影響評価技術研究の二次公募における採択課題（案）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、11月1日（金）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、11月5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11月1日（金）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***新潟県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3例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2024/10/31**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241031_1.html>

　　新潟県上越市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3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）新潟県上越市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3例目、10月26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。

**■***NEW***島根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　2024/10/31**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241031.html>

　　本日（10月31日（木曜日））、島根県大田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4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：島根県大田市

飼養状況：約40万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（10月30日（水曜日））、島根県は、同県大田市の農場から、鶏がまとまって死亡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31日（木曜日））、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。

**■***NEW***新潟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　2024/10/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241026.html>

　　本日（10月26日（土曜日））、新潟県上越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3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：新潟県上越市

飼養状況：約160羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（10月25日（金曜日））、新潟県は、同県上越市の農場から、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26日（土曜日））、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。

**■***NEW***令和6年度（第63回）農林水産祭「実りのフェスティバル」の開催について　2024/10/25**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/bunsyo/241025.html>

　　農林水産省は、公益財団法人 日本農林漁業振興会との共催で、令和6年11月1日（金曜日）から11月2日（土曜日）まで、サンシャインシティ ワールドインポートマートビル 4階 展示ホールAにおいて、令和6年度（第63回）農林水産祭「実りのフェスティバル」を開催します。皆様の御来場をお待ちしています。

1.趣旨

農林水産祭「実りのフェスティバル」（※）は、農林水産業と食に対する理解の増進と農林水産物の消費拡大等に資するため、都道府県、農林水産関係団体等の協力を得て、農林水産業啓発展及び地域農林水産展を開催するものです。

（※）農林水産省と公益財団法人日本農林漁業振興会の共催によリ、昭和37年から開催しています。

2.開催期間

令和6年11月1日（金曜日）10時00分から17時00分まで

令和6年11月2日（土曜日）10時00分から16時00分まで

3.開催場所

会場：サンシャインシティ ワールドインポートマートビル 4階 展示ホール A

所在地：東京都豊島区東池袋 3-1

入場：無料

4.概要

（1）農林水産業啓発展

「天皇杯コーナー」において、農林水産祭における天皇杯を受賞した農林水産業者とその業績並びに内閣総理大臣賞受賞者及び日本農林漁業振興会会長賞受賞者を御紹介します。

なお、表彰は11月23日（土曜日）11時40分から明治神宮会館で開催する農林水産祭式典において行われます。

「政府特別展示コーナー」において、「11月29日はノウフクの日！～障害者の農業での活躍が広がっています～」や「森林に関わり、森林を活かそう!」等の各種施策に関する取組なども展示します。

「農林水産関係団体コーナー」において、農林水産物に関する展示、即売、試飲・試食のほか、来場者参加イベントとして「ポニーの体験乗馬」などを行います。

（2）地域農林水産展

「都道府県技術・経営普及展コーナー」において、都道府県の農林水産技術や特徴のある農林水産物について、パネル、実物などで紹介します。

都道府県の農林水産業の紹介、郷土特産物の展示、即売、試飲・試食を行います。

5.主催及び出展

主催：農林水産省、公益財団法人 日本農林漁業振興会

出展：都道府県、農林水産関係団体等

6.その他

「実りのフェスティバル」開催期間中の取材は原則可能です。

取材を希望される方は、実りのフェスティバル会場内報道受付までお越しください。

〈関係Webサイト〉

公益財団法人 日本農林漁業振興会　<http://www.affskk.jp/index.html>

お問合せ先

大臣官房文書課　担当者：明石、吉田　代表：03-3502-8111（内線3055）

ダイヤルイン：03-3502-8040

公益財団法人 日本農林漁業振興会　担当者：山田　代表：03-6441-0791

**■***NEW***千葉県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2例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2024/10/25**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241025.html>

　　千葉県香取市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2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）千葉県香取市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2例目、10月23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

**■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>

**■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。

**■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**

**■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>

**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>

**■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)**

**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**

**★H2R Japan「ラグーナベイコート倶楽部 パート・ドゥ・フリュイ（5粒）」 - 返金／回収カビが発生　2024/11/1**

**★ピエトロ「ピエトロ×TANITA ドレッシング 黒酢&雑穀」 - 返金／回収　乳酸菌の混入および増殖により容器が膨張し、開栓時（場合によっては保管時）に内容物が飛散する可能性があるため　2024/10/31**

**★横浜農業協同組合「だいこん、だいこん（もみな）」 - 返金／回収　イソキサチオン0.86ppm（基準値0.1ppm）を検出　2024/10/31**

**★静鉄ストア「ハンバーグ」 - 返金／回収　アレルゲン「乳成分」の表示欠落　2024/10/30**

**★ベルク「くらしにベルク 播州揖保乃里そば 80g×4束」 - 返金／回収　「カビ」が付着していたことが判明　2024/10/30**

**★ハローズ（鳴門店）「当店手作り 鶏だんご用」 - 返金／回収　ラベル誤貼付によるアレルゲン「乳成分、ごま」の表示欠落　2024/10/30**

**★太陽グリーンエナジー「ゴロっと果肉の無添加いちごジャム、果肉たっぷり無添加いちごソース」 - 返金／回収　小石が混入　2024/10/30**

**★オークラ水産「淡路産ちりめん、不知火産ちりめん」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.11.24、正：24.11.1）　2024/10/30**

**★シェ・タニ「アマンドショコラ」 - 返金／回収　賞味期限・製造所の誤表示　2024/10/30**

**★幸田商店「砂糖入りきな粉」 - 交換／回収　「黒ごま」および「アーモンド」が含まれる別商品を充填（アレルゲン「ごま、アーモンド」の表示欠落）　2024/10/30**

**★藤田蒟蒻店「こんにゃくそうめん クロレラ入り」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦、乳成分、卵」、食品添加物の表示欠落（添付のスープ、ふりかけについて）　2024/10/30**

**★マンジェササ「搗栗（かちぐり）」 - 返金／回収　アレルゲン「卵、小麦」の表示欠落　2024/10/29**

**★丸井スズキ「くるみ餅」 - 返金／回収　パイ生地製品が混入（アレルゲン「卵、乳、小麦」の表示欠落）　2024/10/29**

**★水野食品「うにくらげ入り九州産のり佃煮」 - 返金／回収　商品の一部に膨張、液漏れしたものが見つかり、腐敗の可能性があるため　2024/10/28**

**★京都総合福祉協会「ブラウニー」 - 返金／回収　カビによる汚染　2024/10/28**

**★大同「トック、トッポギ」 - 返金／回収　カビによる汚染　2024/10/28**

**★村田町ふるさとリフレッシュセンター「天然香茸：コウタケ」（道の駅村田で販売） - 返金／回収　一般食品の放射性物質の基準値である100㏃/kgを超過するおそれがあるため　2024/10/28**

**★丸大宮河海苔「味付け手巻きのり　8枚、プチサイズ焼手巻のり」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦、大豆」の表示欠落　2024/10/28**

**★ベルク「くらしにベルク トマトピューレ 350g」 - 返金／回収　蓋の裏側に「カビ又はカビを含むもの」が検出されたことが判明　2024/10/28**

**★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**

**★浅沼醤油店「さくらのミルクジャム」 - 返金／回収　加熱殺菌が不十分でカビによる汚染や微生物増殖のおそれがあるため　2024/10/25**

**★木村海苔「もみのり100g」 - 返金／回収　異物混入（裁断に使用する機械の部品の破片）が判明　2024/10/25**

**★八社会「むきえび」 - 返金／回収　「いか」の混入が判明（アレルギー物質：いか）　2024/10/25**

**★伊勢源六たちばなや「半生菓子きれいどころ」 - 交換／回収　柚子もなかのあんにカビが発生　2024/10/25**

**★松栄「湘南しらす生姜くぎ煮」 - 交換／回収　カビようなものが発生　2024/10/25**

**★オーシャンシステム（チャレンジャー田家店）「しらす干しA」 - 返金／回収　ふぐの稚魚が混入しているおそれがあるため　2024/10/25**

**★日本未来農業「茨城県産 紅はるか 丸干し芋」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：25.10.16、正：24.12.15）　2024/10/25**

**★丸源水産「殻付かき（生食用）」 - 回収命令　E.coli最確490/100g（基準：100gにつき230以下）　2024/10/25**

**★青柳「青柳プラスワン 栗あん大福」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：24.11.1、正：24.10.25）　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**

**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★**

**■高校の文化祭で”焼きそば”商品販売→食べた１９人が下痢・発熱などの症状→北九州市が食中毒の可能性視野に調査　2024年10月31日(木) 09:26　TBS NEWS DIG**

<https://newsdig.tbs.co.jp/articles/-/1519344?display=1>

**高校の文化祭で”焼きそば”商品販売→食べた19人が下痢・発熱などの症状→北九州市が食中毒の可能性視野に調査　10/29(火) 18:28配信　RKB毎日放送　福岡県北九州市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8f2d90dcb77ddc0b28f5f27b2c8a43cb61b5a7c6>

**焼きそばで体調不良　北九州市の高校で食中毒疑い　10/29(火) 17:45配信　九州朝日放送**

**福岡県北九州市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4cb87caff3829e680a0aea4373407495eb0af39f>

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2024/10/31　江戸川区**

**黄色ブドウ球菌**

<https://www.city.edogawa.tokyo.jp/documents/8048/kouhyou20241031.pdf>

　公表年月日　令和６年 10 月 31 日

施設の業種　飲食店営業

施設の名称　マンナチキン＆ビビンバ

施設所在地　東京都江戸川区

適用した条項　食品衛生法第６条違反による、同法第 60 条第１項の適用

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　営業停止（４日間）

原因食品　令和６年 10 月 12 日に当該施設が製造した弁当

食中毒の病因物質　黄色ブドウ球菌

備考　患者数 ９名

**■船橋の串焼き店で食中毒　白レバーなど食べた8人症状　カンピロバクター検出**

**10/31(木) 11:50配信　千葉日報　千葉県船橋市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c7ecb906c220d7df608b5d8e36682a2f5b4011f1>

**食品衛生法違反者等の公表について　令和6(2024)年10月30日（水曜日）**

**ページID：P105825　千葉県船橋市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.funabashi.lg.jp/kenkou/eisei/001/p105825.html>

探知

令和6年10月24日（木曜日）に、市内の飲食店を利用した者から「会社の送別会のため20人で10月19日（土曜日）に船橋市内の飲食店を利用し、串焼きなどを喫食した。その後、10月23日（水曜日）から下痢、腹痛、発熱などの症状が出たため、医療機関を受診した。また、複数の同行者にも同様の症状がある。」旨の届出があった 。

概要

これまでの調査の結果、10月19日（土曜日）に飲食店「炭火串焼　びんすけ」を利用し、串焼きなどを喫食した少なくとも1グループ20人中8人が、10月20日（日曜日）から順次下痢、腹痛、発熱などの食中毒症状を示し、うち5人が医療機関を受診していた。

発症者の共通喫食物が当該飲食店での食事に限られること、発症者の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと、発症者の症状がカンピロバクター・ジェジュニによる症状と一致すること、診察した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、本日、船橋市保健所長は当該飲食店を原因施設とする食中毒と断定し、当該飲食店の営業停止処分を行った。

なお、入院した患者はいない。

1　喫食者数 調査中

2　発症者数 調査中 現在8人（20～60歳代男性）判明

3　主な症状 下痢、腹痛、発熱など

4　発症年月日 令和6年10月20日（日曜日） から

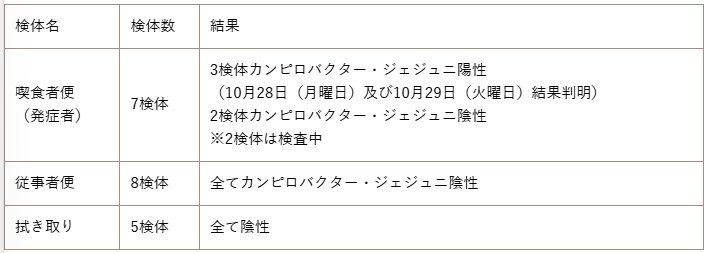
5　原因施設 所在地：船橋市

屋　号：炭火串焼　びんすけ

業　種：飲食店営業

6　原因食品 当該施設で提供された食事（串焼き（白レバー、とりもも）など）

7　検査



8　病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ

9　行政措置 営業停止1日間　令和6年10月30日（水曜日）

　　　　　　　※なお、当該施設は、10月28日（月曜日）から営業を自粛しています。

船橋市における食中毒発生状況

・令和6年度　発生件数 3件、患者 103人（＊本件を含まず）

・令和5年度　発生件数 8件、患者 35人

・令和4年度　発生件数 10件、患者 151人

**■東京・府中市の串焼屋で集団食中毒　20人発症、病因菌はカンピロバクター**

**2024/10/30　wellness-news　東京都府中市**

**カンピロバクター**

<https://wellness-news.co.jp/posts/241030-1/>

**飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2024/10/28　東京都府中市**

**カンピロバクター**

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

公表年月日　令和6年10月28日

業種等 飲食店営業

施設の名称及び営業者氏名等

（施設の名称）すずのや府中別館

施設所在地等　東京都府中市

主な適用条項

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

不利益処分等を行った理由 食中毒

不利益処分等の内容　10月25日から10月29日までの営業停止

備考（10月25日現在の状況）

原因食品：10月10日に当該飲食店が調理し、提供した食事※

※提供した料理の中に加熱不十分な鶏肉を含む

提供した食事の主なメニュー：串焼き（鶏（むねまたはもも）、豚（タン、ハラミ、コメカミ、さがり、ハツ、レバー））、低温調理した鶏むね肉、サラダ等

病因物質：カンピロバクター

10月11日午前5時から患者22名が下痢、発熱、腹痛等を発症

営業者は10月23日から当該施設の営業を自粛

**■施設に対する行政処分等　2024/10/29　大阪府大阪市**

**カンピロバクター**

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

　施設名称　しゃかりき432　難波元町店

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】3名

**■食中毒が発生しました　2024年10月29日 15時45分　生活衛生課　食品衛生係**

**１０月２３日（水）に食中毒（疑い）として資料提供した件について、その後の情報を提供します。**

**福岡県那珂川市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20241029.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/234953.pdf>

　１　事件の探知

　　　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。

２　概要

　　　筑紫保健福祉環境事務所は、疫学調査及び有症者便等の検査の結果から、本件を食中毒と断定した。

３　発生日時　令和６年１０月１９日（土）１２時００分頃（初発）

４　摂食者数　４名

５　症状　発熱、腹痛、下痢等

６　有症者数　４名（２０代男性）

　４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、ほぼ回復している。

７　原因施設、原因食品、原因物質

　　(1)原因施設

　　屋　号：やきとり東洋とうよう

　　業　種：飲食店営業（焼鳥）

　　所在地：那珂川市

(2)原因食品　当該施設が１０月１８日（金）に提供した食事

　〇参考：メニュー

・鶏肝刺し、ズリ刺し、焼き鳥（鶏肝、ズリ、鳥皮、豚バラ等）、酢もつ、鳥皮餃子、ポテトフライ、オムライス、お茶漬け、卵かけご飯

(3)病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

８　検査　有症者便からカンピロバクター・ジェジュニを検出した。

９　措置　営業停止処分：２日間（１０月２９日～３０日）

10　その他

​　〈参考〉県下における食中毒の発生状況（１０月２９日現在。調査中の事件（本件を含む。）を除く。）



**■鶏ささみ食べた6人が食中毒、店を営業停止処分**

**10/29(火) 11:01配信　読売新聞オンライン****京都府京都市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/000ebb385ad7e27afa36553f31ceba4a90a01384>

**食中毒の発生　令和６年１０月２８日　京都市保健所　医療衛生企画課　　京都府京都市**

**カンピロバクター**<https://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/cmsfiles/contents/0000110/110109/20241028houdou.pdf>

令和６年１０月２２日（火）、市民から京都市保健所に、「１０月１８日（金）に９人で京都市内の飲食店を利用したところ４人が下痢、発熱の症状を訴えている。」との届出がありました。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提供された食事のみであることを確認するとともに、発症者３人の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたため、本日、食中毒と断定し、営業者に３日間の営業停止を命令しました。１ 経 過

・１０月２２日（火）、市民からの届出により探知。

・調査により、１０月１８日（金）に当該施設を利用した１グループ９人のうち６人が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈していることが判明。

２ 発症状況

1. 喫食者数 ９人　（内訳）男性７人、女性２人
2. 発症者数 ６人　（内訳）男性５人、女性１人
3. 死者・入院者 ０人
4. 発症日時 １０月２０日（日）２１時～２２日（火）１６時３０分
5. 主な症状 下痢、腹痛、発熱
6. そ の 他 発症者は全員快方に向かっている

　３ 原因施設

1. 営 業 者
2. 所 在 地 京都市
3. 屋 号 鳥せゑ 西院店
4. 業 種 飲食店営業

　４ 原因食品 １０月１８日（金）に当該施設で提供された食事

【主なメニュー】鳥せゑコース

（内訳）付き出し、炙りささみ、串焼き５本、揚げ物（鶏のから揚げ、手羽先のから揚げ）、とりめし、とりスープ、デザート（ゆずシャーベット）

５ 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ

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提供された食事のみであること

・発症者の発症状況が類似していること

・発症者３人及び調理従事者１人の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと

・患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと

７ 行政処分 １０月２８日（月）から１０月３０日（水）まで３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

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、調理室の清掃、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。

**★ウイルスによる食中毒★**

**■1　施設等に対する行政処分等　2024/10/29　福岡県北九州市**

**ノロウイルス**

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

　公表年月日　令和6年10月29日

原因施設

施設名：京寿司大畠店

施設所在地：北九州市

業種：飲食店営業（一般食堂）

適用条項　食品衛生法第6条第3号違反

行政処分等を行った理由　食中毒の発生

行政処分等の内容及び措置状況

営業停止2日間（令和6年10月29日（火曜日）から令和6年10月30日（水曜日）まで）

備考

原因食品：焼きカキにぎり（推定）

病因物質：ノロウイルス

有症者：9名

**★寄生虫による食中毒★**

**■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★**

**■毒キノコのバター炒め食べ食中毒　40代女性を救急搬送　山口県**

**11/1(金) 12:02配信　中国新聞デジタル　山口県防府市**

**植物性自然毒　オオシロカラカサタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/af34a115f6f9464d82ec4f17e6f668abda1197c5>

**自宅の庭に生えたキノコをバター炒めで…　40代女性が食中毒症状で病院に搬送　オオシロカラカサタケか　10/31(木) 18:07配信　ＫＲＹ山口放送****山口県防府市**

**植物性自然毒　オオシロカラカサタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e54ec266c8a274d5212274fbe36e0f6fb0504bce>

**庭に生えた毒キノコ「バター炒め」にして食中毒に…おう吐・腹痛・手のしびれも　山口・防府**

**10/31(木) 17:48配信　ｔｙｓテレビ山口****山口県防府市**

**植物性自然毒　オオシロカラカサタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0697142b05f644c91ccb56c485593f5de471e833>

**毒キノコのバター炒めで食中毒　嘔吐や手のしびれ　山口県防府市**

**10/31(木) 16:13配信　中国新聞デジタル****山口県防府市**

**植物性自然毒　オオシロカラカサタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b5920feb9a0e2df5cd4706422c594ed687f294ed>

**キノコによる食中毒の発生について　ページ番号：0278603 更新日：2024年10月31日**

**山口県防府市**

**植物性自然毒　オオシロカラカサタケ**

<https://www.pref.yamaguchi.lg.jp/press/278603.html>

次のとおり、防府市内の家庭で、キノコを原因とする食中毒が発生しました。

1　情報の探知

　　10月29日（火曜日）午後5時、防府市内の病院から「自宅の庭で採取したキノコを自家調理し、喫食した者が食中毒症状を呈している」旨、防府保健所に連絡があった。

2　発生日時　10月29日（火曜日）午後3時頃

3　発生場所　患者宅（防府市）

4　喫食者（患者）の状況　家族2人で喫食し、1人が発症（40歳代女性）

5　主症状　嘔吐、腹痛、下痢、手のしびれ（入院加療中）

6　調理・喫食から発症までの経過

　10月29日（火曜日）

　　午前　　　　自宅庭に自生していたキノコを採取

　　午後1時頃　採取したキノコ2個をバター炒めにして家族と喫食

　　午後3時頃　嘔吐、腹痛、下痢、悪寒を発症

　　午後4時頃　救急搬送中に手のしびれを発症し、入院

7　原因食品（推定）　 オオシロカラカサタケ

参考情報

【参考】キノコによる食中毒の発生状況など （PDF：193KB）

<https://www.pref.yamaguchi.lg.jp/uploaded/attachment/194776.pdf>

○ 山口県におけるキノコによる食中毒の発生状況（下関市を含む。）



○ オオシロカラカサタケ（ハラタケ科）

・分布 春から秋にかけて、芝生や草地などの地上に群生する。

・形態

傘 ：中～大型。幼菌時は半球形、のちやや中央を高くして平らに開く。表皮は帯褐色、中央部以外は成長につれて不規則に裂け、白い地肌の上に鱗片となって残る。

柄 ：長さ１０～２５ｃｍ、汚れた白色から灰褐色の繊維状で、基部は膨らむ。つばは厚く、柄の上部につき、動かすことができる。

ひだ：やや密で柄に隔生し、幼時は白色、成熟にしたがい緑色からオリーブ色になる。

肉 ：成熟すると汚れた白色の綿塊状になる。

・中毒症状　悪寒、頭痛、嘔吐、下痢など



**■子ども2人、河川敷の毒キノコを生のまま食べ食中毒　腹痛や下痢、嘔吐の症状　加古川**

**10/30(水) 20:35配信　神戸新聞NEXT　兵庫県加古川市**

**植物性自然毒　オオシロカラカサタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3e7e02dc8c15352e321f7336a89f01868a51ff6e>

**家族と河川敷を訪れた１１歳と５歳、自生の毒キノコ食べる…３０分後に嘔吐や腹痛**

**10/30(水) 10:32配信　読売新聞オンライン****兵庫県加古川市**

**植物性自然毒　オオシロカラカサタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0f4e9fb7a3b62164f3b783150a0967bfe689fd50>

**７ 食中毒発生状況　2024/10/29　兵庫県加古川市**

**植物性自然毒　オオシロカラカサタケ**

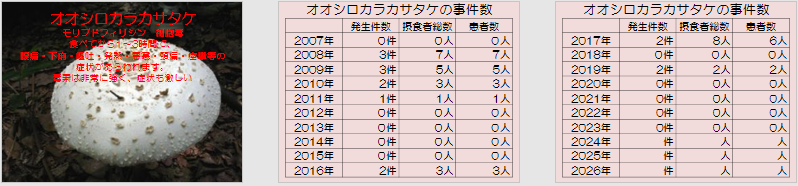
<https://web.pref.hyogo.lg.jp/kf14/documents/r5r6shokuchuudoku1029.pdf>

発生場所　加古川市

原因施設　キノコ採取

病因物質　植物性自然毒（キノコ毒）

患者数　2

****

**■毒キノコ食べ、一家5人食中毒　「シロオニタケ」食用と間違え採取か　茨城・利根町**

**10/26(土) 21:34配信　茨城新聞クロスアイ****茨城県利根町**

**植物性自然毒　シロオニタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e7ae0e8c340cf722f72015fa055147fe519a0485>

**食中毒発生概況について　令和６年 10 月 26 日（土）　保健福祉部生活衛生課食の安全対策室**

**茨城県利根町**

**植物性自然毒　シロオニタケ**

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/documents/241026gaikyo.pdf>

１ 探知

令和６年 10 月 2５日（金）午後７時 30 分頃、龍ケ崎市内の医療機関から竜ケ崎保健所に「キノコを喫食して食中毒様症状を呈した患者１名を診察し、現在入院中である。一緒に食べた他 4 名も体調不良があり、別の医療機関を受診している。」旨の通報があった。

２ 事件の概況

竜ケ崎保健所の調査によると、10 月 25 日（金）に利根町内で採取したキノコを 10 月 25 日（金）午後４時頃に自宅で調理し、喫食した家族５名中 5 名が、同日午後４時 30 分頃から腹痛、嘔吐、意識障害等を呈したため、医療機関を受診し、内 1 名が入院していることが判明した。

調理品の残品に含まれていたキノコを「茨城県林業技術センター」（那珂市）に搬送し鑑定を依頼したところ、毒キノコの「シロオニタケ」であることが確認された。

竜ケ崎保健所は、患者がシロオニタケを喫食していること、症状がシロオニタケによるものと一致したこと及び医師から食中毒患者届出票が提出されたことから、本日、シロオニタケを原　因とする食中毒と断定した。

なお、患者らはいずれも快方に向かっており、入院した患者も本日午前に退院している。

　　３ 採取場所　利根町内

４ 調理摂食場所　自宅（利根町内）

５ 原因食品　キノコのスープ（シロオニタケ）

６ 原因物質　植物性自然毒

７ 発生原因　患者が毒キノコの「シロオニタケ」を食用と誤認し喫食したため。

８ 発生日時　令和６年 10 月 25 日（金）午後４時 30 分頃

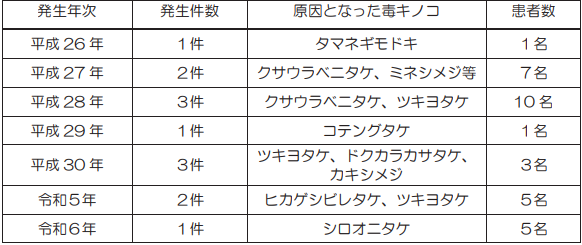
９ 摂食者数　５名（男性：２名 40～50 歳代、女性：３名 10 歳未満～70 歳代）

１０ 患者数　同上

１１ 主症状　腹痛、嘔吐、意識障害等

１２ 検査状況　調理済みのキノコ：１検体

茨城県林業技術センターの鑑定の結果、「シロオニタケ」と同定された。【茨城県内における毒キノコによる食中毒発生状】平成 26 年次～令和６年次



　【シロオニタケ】

● 発生時期 夏～秋

● 発生場所 志位・樫林、赤松・故楢林などの地上に発生する。

● 特徴 大型で傘は白色、同色の微粉に覆われる。錘状の落ちやすいいぼを多数付着する。

**シロオニタケ**

　出典: フリー百科事典『ウィキペディア（Wikipedia）』

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%B7%E3%83%AD%E3%82%AA%E3%83%8B%E3%82%BF%E3%82%B1>

　　シロオニタケ（白鬼茸 *Amanita virgineoides*）は、テングタケ科テングタケ属に分類されるキノコの一種である。

　形態

かさは半球形から開いてほとんど平らになり、径5-30cm、白色であるが老熟したものでは僅かに黄色みを帯びることがあり、角錐状に尖ったいぼ状突起を密布するが、この突起は脱落しやすく、激しい降雨に叩かれたりした場合にはほとんど落ち、かさの表面はほとんど平滑になる。肉は比較的薄く、もろくて壊れやすく、白色で傷つけても変色することなく、味やにおいは温和で刺激を感じないが、乾いてくると弱い不快臭を発する。

柄は長さ8-30（時に40）cmに達し、もっとも太い部分の径は1-4cm程度、下方に向かって大きく膨れ、全体としてはこん棒状～ボーリングのピン状をなし、表面は白色でほぼ平滑あるいは多少粉状、特に下部では、白色・粒状で脱落しやすいいぼ（外被膜の破片）が環状に付着し、内部は堅く充実している。柄の上方には、大形・膜質のつば（内被膜）を備えるが、かさの展開に伴って破れて脱落することが多く、幼いものを除いて普通は柄に残らない。

胞子は広楕円形～類球形で無色・平滑、ヨウ素を含む試薬で青灰色に染まる。ひだの縁およびつばの上面には、卵状・逆フラスコ状・こん棒状などを呈する多数の無性細胞が密生している。かさの表面に散在する円錐状のいぼは、ほぼ球形で多少厚い壁を備えた細胞群で構成され、少数の細い菌糸を混在している。かさの表皮は絡み合いつつ匍匐した菌糸からなり、個々の菌糸はしばしばかすがい連結を備えている。



　生態

夏から秋にかけて、おもにブナ科（シイ・カシ類・ブナ・コナラ・クリ・マテバシイなど）、あるいはマツ科（アカマツ・クロマツ・モミ・ヒマラヤスギなど）の樹下に生える。

分類学的位置からして、おそらくは樹木の細根との間で外生菌根を形成するものと考えられているが、生態についてはまだ不明な点が多い。

分布

日本および韓国での分布が確認されている。京都府産の乾燥標本をタイプとして、テングタケ属分類学の権威の一人であるオランダのバス（Cornelis Bas）によって新種記載がなされたものである[1]。

類似種

外観が類似した種類が数多く、しばしば互いに混同されている。シロオニタケモドキ（*Amanita hongoi Bas*）はつばがより堅くて厚く、脱落しにくいことや、胞子がシロオニタケのそれよりも僅かに大きいことで区別されている。ササクレシロオニタケ（*Amanita cokeri* (Gilb. & Kühn.) Gilb. *f roseotincta* Nagasawa & Hongo）は柄の基部が徳利状に太くならず、つばより下には、さかむけ状のささくれを生じ、子実体は成熟すると次第に淡い鮭肉色～ピンク色を帯びてくる。またタマシロオニタケは全体に小さく、柄の基部は徳利状に太まらず、カブラ状に丸く膨れることで異なっている。その他にも、数種の類似種が国内に分布しており、世界的にはさらに多数の種が存在している。

方言名

オニゴロシ、オニタケ、シロトックリ、シロイボタケなどの地方名がある[2][3]。

食・毒性

かつては食毒不明種として紹介されていたが、近縁種のタマシロオニタケからは機器分析によって有毒成分が検出されていることから、現在は有毒な可能性があるものとして扱われている。ただし、シロオニタケそのものによると確実に断定された中毒例は、まだ知られておらず、シロオニタケからの毒成分の検出例もまだない。

本種を食用として利用している事例は、日本では確認されていない。方言名が与えられているのは、子実体が大きくて特異な外観を備えており、よく目立つためではないかと考えられる。

**★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★**

**■給食の「うま煮丼」からボタン電池が見つかる事故　口にした生徒は確認されず　調理検温用の温度計の電池が混入　《新潟》　10/30(水) 20:04配信　TeNYテレビ新潟　新潟県長岡市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/595c3940c95caf2c6f73f99cd5213e03db24db30>

**■小学校給食「いりこ飯」に直径8ミリの金属片混入…児童が気づき担任に報告**

**10/30(水) 12:40配信　読売新聞オンライン　香川県観音寺市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6c3357f2b65af183b207375bc06750ebe7b57f47>

**★その他関連ニュース★**

**■台湾産養殖「竜虎ハタ」、日本への輸出が可能に 8年間の努力実る**

**10/31(木) 18:42配信　中央社フォーカス台湾**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/25a95c2182ab49161d42a44707524a576538a892>

**■欧州販売のツナ缶、「水銀汚染」 NGO　10/30(水) 11:36配信　AFPBB News**

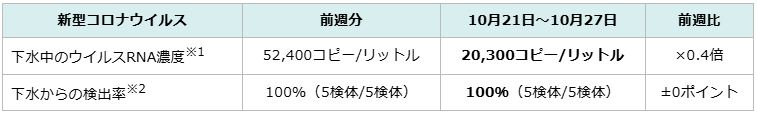
<https://news.yahoo.co.jp/articles/1aba8a76f19234d59b1dc20b5ad906f17f21912d>

**■下水サーベイランス　2024/10/30　北海道札幌市**

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

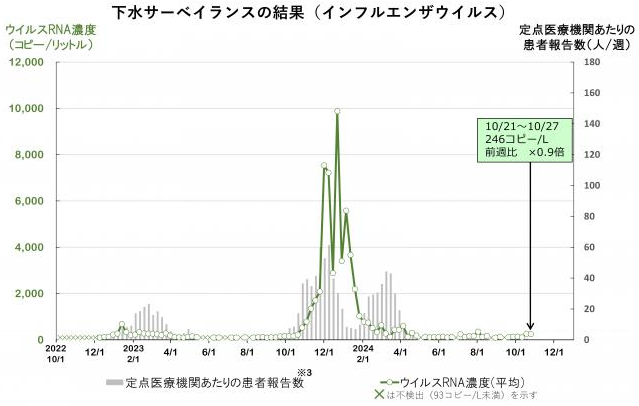
　新型コロナウイルス

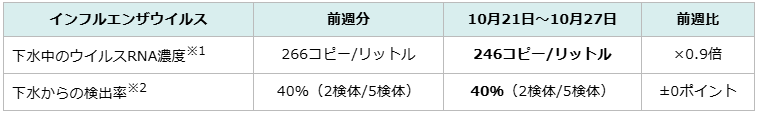




　　　ウイルス濃度は前週から減少しましたが、今後の動向に注意が必要です。

　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。

**■マイコプラズマ肺炎　4週連続で過去最多 - 手足口病は高水準続く　感染研**

**10/29(火) 18:52配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0695fd2de42fa52036edc302c12cd7a69fb8bb37>

**■コロナワクチン接種の32件を認定 - 厚労省の予防接種審査分科会**

**10/29(火) 17:56配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/37944b9660efa8594215d24c523d7e1f55bea165>

**米国マクドナルド関連**

**■マクドナルドの米集団食中毒、タマネギが原因＝ＣＤＣ**

**10/31(木) 8:34配信　ロイター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0515aee43b948f299a7f77ec75f60035ebd80534>

**■米マクドナルド、集団食中毒で消費者が集団訴訟**

**10/30(水) 13:00配信　ロイター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0beec2108f973349295b63d624c287bef90e54e9>

**■米マクドナルドCEO 商品に関連した食中毒発生問題を謝罪**

**2024年10月30日 6時37分　NHK NEWS WEB**

<https://www3.nhk.or.jp/news/html/20241030/k10014623231000.html>

**■米マック、クォーターパウンダーの販売を全店舗で再開へ　原因は牛肉ではないと断定**

**10/29(火) 13:49配信　ロイター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5f353049c8ddfd11238714cde99a6fac5922d2f7>

**■米マクドナルドで客足遠のく、腸管出血性大腸菌の集団感染後に販売減**

**10/29(火) 11:13配信　Bloomberg**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/73db257c812b6bcbaecfb93866f218023ea720ab>

**■米マクドナルド、商品販売再開へ 牛肉から大腸菌検出されず**

**10/28(月) 15:25配信　ＡＦＰ＝時事**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f464e331f604e15373e10e5f325116fc0cae51e4>

**■米マクドナルド 肉の部分から大腸菌検出されず 商品販売再開へ**

**2024年10月28日 13時54分　NHK NEWS WEB**

<https://www3.nhk.or.jp/news/html/20241028/k10014621511000.html>

**■マクドナルドの食中毒、原因は牛肉パテにあらず－人気メニュー復活へ**

**Daniela Sirtori　2024年10月28日 11:47 JST　Bloomberg**

<https://www.bloomberg.co.jp/news/articles/2024-10-28/SM1FLWT0AFB400>

**■米マクドナルド、集団食中毒の原因ビーフパティでないと断定**

**10/28(月) 10:06配信　ロイター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ccd1305424640da901c44ac6ab796757e09f7f8e>

**■米マクドナルドの集団食中毒、感染者75人に　22人が入院**

**10/26(土) 4:27配信　ロイター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/017c65738e1fef72d887c1cbd2c48161f42ace6f>

**■米・マクドナルドの大規模食中毒 13州に拡大　10/26(土) 15:18配信**

**ABEMA TIMES**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/47d91ef2a9b05d0ec8dad72b728120a1a2d5129d>

**■米マクドナルドの食中毒　被害は13州に拡大　これまでに1人死亡 生タマネギ原因か**

**10/26(土) 8:17配信　テレビ朝日系（ANN）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f56bc41b768ccfb600f4d83beb3d96f3d5b2849f>

**■アメリカ・マクドナルド「クォーターパウンダー」が原因とみられる集団食中毒、感染確認計13州75人に　タマネギが原因の可能性 供給業者は自主回収開始**

**10/26(土) 7:13配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/335bbeee6f4c16491918836312f7b597072f2eb8>

**■米マクドナルドの集団食中毒、感染者75人に　22人が入院**

**By ロイター編集　2024年10月26日午前 4:27 GMT+95日前更新**

<https://jp.reuters.com/markets/japan/funds/K7JOCJXNCJNNXAGUIZBAHSKGYM-2024-10-25/>

**■生野菜の食中毒対策は「つけない」「増やさない」　米マクドナルドの集団食中毒はタマネギが原因か【Nスタ解説】　10/25(金) 21:34配信**

**TBS NEWS DIG Powered by JNN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/86c96d57f3bf65ea9b97699e62c1dba2e9956939>

**■マクドナルドの食中毒　韓国当局「原因のタマネギ、輸入ない」**

**10/25(金) 16:25配信　聯合ニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9868c71f99cec2308cff3b14aa444277c223bfe3>

**■米マクドナルドの集団食中毒、ほぼ共通点ない患者の便検査から発覚**

**Gerry Smith、Daniela Sirtori　2024年10月25日 13:36 JST　Bloomberg**

<https://www.bloomberg.co.jp/news/articles/2024-10-25/SLVW3IT1UM0W00>

**■タマネギ使用中止、米ファストフード業界に広がる－食中毒リスク警戒**

**Daniela Sirtori　2024年10月25日 12:09 JST　Bloomberg**

<https://www.bloomberg.co.jp/news/articles/2024-10-25/SLVTY5T1UM0W00>

**■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**

**By Brad Brooks　2024年10月25日午前 10:20 GMT+96日前更新　ロイター**

<https://jp.reuters.com/markets/commodities/QX5KL75MEJIJ5HPCJJ2ZISW574-2024-10-25/>