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

**食科協かわら版　No.469　（2024年度No.44）**　 　2024/11/8

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**

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

**ススキ**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **2-5** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **5-6** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **6-12** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **12-15** |
| **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** | **15-27** |

1. **[食科協関係](#食科協関係)**

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455号を発行

11月05日　11月13日食科協ワークショップzoomアドレス発信

11月08日　 かわら版469号を発行・かわら版ニュース＆トピックス456号を発行

11月08日　ニュースレター255号号外配信

**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>

**■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>

**■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>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１４１７報）　2024/11/5**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_44768.html>

　１　自治体の検査結果

宮城県、秋田市、山形県、栃木県、埼玉県、千葉県、文京区、横浜市、山梨県、静岡県、滋賀県、京都府

　※ 基準値超過　３件

　No. 18 静岡県　　 ハナイグチ　　　　　（Cs ： 120 Bq / kg )　富士宮市

　No. 19 静岡県　　　キヌメリガサ　　　　（Cs ： 440 Bq / kg )　富士宮市

　No. 1555 宮城県　　 ニホンジカ肉　　 　 （Cs ： 150 Bq / kg )　石巻市

　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 １件

No. ８ 宮城県　　 コウタケ　　　 　　　（Cs ：1000 Bq / kg )　流通品

**■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

**■***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961回）の開催について　2024/11/7**

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12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

　　　・遺伝子組換え食品等　１品目

（農林水産省からの説明）

　　　　CRC2836-13885 LVS\_ETD MB#2株を利用して生産されたフィターゼ

　　　・飼料添加物　１品目

（農林水産省からの説明）

　　　　二ギ酸カリウムを有効成分とする飼料添加物

（２）遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について

　　 ・「JPAo010株を利用して生産されたポリフェノールオキシダーゼ」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（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11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、11月12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11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***香川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　2024/11/7**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241107_1.html>

　本日（11月7日（木曜日））、香川県三豊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6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：香川県三豊市

飼養状況：約4.2万羽（採卵鶏）

疫学関連農場：香川県観音寺市（1農場、約2.8万羽）

2.経緯

（1）本日（11月7日（木曜日））、香川県は、同県三豊市の農場から、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）同日、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***英国からの生きた家きん、家きん肉等の輸入一時停止措置について　2024/11/6**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241106_1.html>

　　農林水産省は、11月6日（水曜日）に英国のイースト・ライディング・オブ・ヨークシャー州からの生きた家きん、家きん肉等の輸入一時停止措置を講じました。

1.経緯

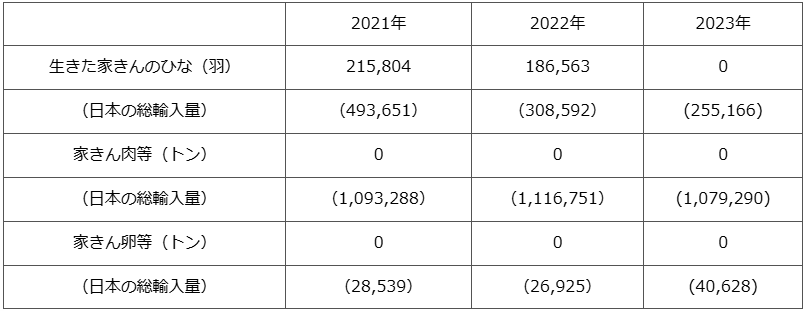
英国のイースト・ライディング・オブ・ヨークシャー州の家きん飼養施設において、高病原性鳥インフルエンザ（H5N5亜型）の発生が確認された旨、英国家畜衛生当局から発表がありました。

2.対応

英国家畜衛生当局の発表を受け、同病の我が国への侵入防止に万全を期するため、令和6年11月6日（水曜日）にイースト・ライディング・オブ・ヨークシャー州からの生きた家きん、家きん肉等の輸入を一時停止（※）しました。

※発生国又は地域から生きた家きん、家きん肉等の輸入を停止するのは、我が国で飼養されている生きた家きんがウイルスに感染することを防止するためであり、食品衛生のためではありません。

（参考）英国からの生きた家きん、家きん肉等、家きん卵等の輸入実績



**出典：財務省「貿易統計」**

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

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

**■***NEW***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　2024/11/6**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241106.html>

　本日（11月6日（水曜日））、新潟県胎内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5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：新潟県胎内市

飼養状況：約35万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（11月5日（火曜日））、新潟県は、同県胎内市の農場から、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（11月6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。

**■***NEW***島根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4例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2024/11/5**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241105_1.html>

　　島根県大田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4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）島根県大田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4例目、10月31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***トルコからの家きん肉等の輸入一時停止措置について　2024/11/5**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241105.html>

　農林水産省は、11月5日（火曜日）にトルコからの家きん肉等の輸入一時停止措置を講じました。

1.経緯

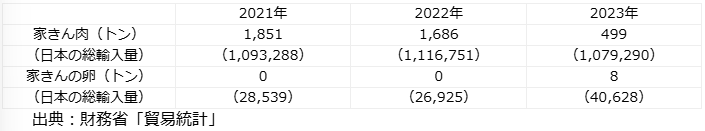
トルコの家きん飼養施設において、高病原性鳥インフルエンザ（H5N1亜型）の発生が確認された旨、トルコ家畜衛生当局から国際獣疫事務局（WOAH）に通報がありました。

2.対応

本病の我が国への侵入防止に万全を期すため、令和6年11月5日（火曜日）にトルコからの家きん肉等の輸入を一時停止（※）しました。

（参考）生きた家きんについては、2国間で輸入条件が設定されていないため、従前より輸入できません。

（参考）トルコからの家きん肉等の輸入実績



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

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

**■***NEW***愛媛県における豚熱の患畜の確認（国内94例目）及び「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」の持ち回り開催について　2024/11/1**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241101.html>

　　本日、愛媛県四国中央市の養豚農場において家畜伝染病である豚熱の患畜が確認されたことを受け、農林水産省は「農林水産省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」を持ち回りで開催し、今後の対応方針について決定しました。

現場及び周辺地域にも本病のウイルスが存在する可能性があり、人や車両を介して本病のまん延を引き起こすおそれがあります。現場及び周辺地域での取材は、厳に慎むよう御協力をお願いいたします。

1.発生農場の概要

所在地：愛媛県四国中央市

飼養状況：約60頭

2.経緯

（1）愛媛県は、昨日（10月31日（木曜日））、同県四国中央市の農場において離乳豚及び肥育豚の死亡の増加がみられる旨の通報があったため、当該農場に立ち入り、検査を実施しました。

（2）愛媛県の検査により豚熱の疑いが生じたため、農研機構動物衛生研究部門（注）で精密検査を実施したところ、本日（11月1日（金曜日））、豚熱の患畜であることが判明しました。

**■***NEW***全国ジビエフェアを開催します！　2024/11/1**

**～ジビエの季節がやってきました！～**

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/tyozyu/241101.html>

　農林水産省は、ジビエ（野生鳥獣肉）の普及、需要拡大に向け、全国ジビエフェアを開催します。ジビエメニューを提供する全国の飲食店やご当地フェア等の情報を特設サイトで紹介していますので、この機会にぜひジビエを楽しんでみてください。

**1.全国ジビエフェアについて**

**農作物の鳥獣被害防止対策等のための鳥獣捕獲が増加する中、捕獲した野生鳥獣を地域資源ととらえ、ジビエとして有効活用する取組が全国で拡大しています。このような中、農林水産省は国産ジビエの認知向上、普及、需要拡大に取り組んでいます。**

**「全国ジビエフェア」では、日本全国のジビエを取り扱う事業者に参加を募り、特設サイトにおいて、フェア期間中にジビエメニューを提供する飲食店、宿泊施設、ジビエ等商品（精肉加工品、ペットフード、皮革製品等）を販売する小売店、ECサイトの情報をとりまとめ、ご紹介します。また、特設サイト内に特集ページを設け、様々なジビエの楽しみ方をご提案します。**

**さらに、各地域のご当地ジビエフェア情報やイベント情報なども多数ご紹介し、どこに行けばどんなジビエが食べられるのか、どこで買えるのかなどの情報提供を行うことで、ジビエを食べたい！買いたい！という機運を盛り上げ、ジビエの消費拡大を図ります。（事業実施主体：株式会社ぐるなび）**

**2.開催時期　令和6年11月1日（金曜日）から令和7年2月28日（金曜日）まで**

**3.全国ジビエフェア特設サイト**

**「全国ジビエフェア」の特設サイト（**<https://www.gibier-fair.jp/>**)で、ジビエの魅力やジビエメニューの食べられるお店・ジビエ等商品の買えるお店の情報が検索できます。参加店は随時追加・更新されます。（※フェア期間中も参加店舗を募集しています。）**

**＜特設サイト掲載内容＞**

**おそとでジビ活（飲食店情報）**

**おうちでジビ活（精肉、加工品（食品）、皮革等製品及びペット用品の小売店情報。ECサイトを含む。）**

**全国のジビエ関連イベント情報**

**ご当地ジビエフェア（都道府県や地域で開催されるジビエ料理フェア情報等）**

**特集（予定）「宴会で楽しむジビエ」「気軽に楽しむジビエ」「コースで楽しむジビエ」等**

**お問合せ先**

**農村振興局農村政策部鳥獣対策・農村環境課　担当者：矢永、清水**

**代表：03-3502-8111（内線5502）ダイヤルイン：03-6744-7176**

**■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。

**■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。

**■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。

**■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

**■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

**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***PIO-NETデータを用いた消費生活相談の地域傾向分析　2024/11/8**

[https://www.caa.go.jp/policies/future/icprc/research\_004/contents\_001/#202411](https://www.caa.go.jp/policies/future/icprc/research_004/contents_001/%23202411)

**■***NEW***通信販売業者【株式会社マーキュリー】に対する行政処分について　2024/11/1**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/039874/>

　　消費者庁が特定商取引法に基づく行政処分を実施しましたので公表します。

詳細

消費者庁は、薬用歯磨き等を販売する通信販売業者である株式会社マーキュリー(本店所在地:東京都渋谷区)(以下「マーキュリー」といいます。)(注)に対し、令和6年10月31日、特定商取引法第15条第1項の規定に基づき、令和6年11月1日から令和7年1月31日までの3か月間、通信販売に関する業務の一部(広告、申込受付及び契約締結)を停止するよう命じました。

(注)同名の別会社と間違えないよう会社所在地なども確認してください。

あわせて、消費者庁は、マーキュリーに対し、特定商取引法第14条第1項の規定に基づき、法令遵守体制の整備その他の再発防止策を講ずることなどを指示しました。

また、消費者庁は、マーキュリーの代表取締役である浅川 浩孝(あさかわ ひろたか)に対し、特定商取引法第15条の2第1項の規定に基づき、令和6年11月1日から令和7年1月31日までの3か月間、マーキュリーに対して前記業務停止命令により業務の停止を命ずる範囲の業務を新たに開始すること(当該業務を営む法人の当該業務を担当する役員となることを含みます。)の禁止を命じました。

公表資料

通信販売業者【株式会社マーキュリー】に対する行政処分について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_transaction_cms203_241101_01.pdf>

**■***NEW***「コーデックス委員会を理解する-食品衛生基準行政の移管を機に」　2024/11/1**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/039907/>

　　消費者庁は、食品衛生基準行政推進調査事業「食品行政における国際整合性の確保と食品分野の国際動向に関する研究」研究班等との共催で、シンポジウム「コーデックス委員会を理解する-食品衛生基準行政の移管を機に」を開催します。

詳細

食品の安全を守る仕組みは、「リスク評価」、「リスク管理」、「リスクコミュニケーション」の3要素から構成されています。我が国では、リスク評価機関(食品安全委員会)とリスク管理機関(厚生労働省、農林水産省、消費者庁、環境省等)がそれぞれ独立して業務を行いながらも、相互に連携しつつ、食品の安全性を確保するための取組を推進しています。

こうした中で、コーデックス委員会※は、食品の安全性と品質に関して国際的な基準を定めており、各国の食品の基準は、この国際基準との調和を図るよう推奨されています。また、食料、保健、気候変動、プラスチック汚染対策など、地球規模課題に関するルール形成・強化を進める必要があります。

今回のシンポジウムは、食品の衛生・基準行政が消費者庁に移管されたことに伴い、食品安全確保をするうえでの国際食品規格の重要性について改めて消費者とともに考えることを目的として開催します。特に、消費者の関心の高い課題(食品添加物、残留農薬、食品残留動物用医薬品食品汚染物質)を取り扱う部会への参加者から実際の現場の議論を紹介し、国際規格の重要性、その策定機関であるコーデックス委員会について理解を深めるための議論を行います。

※コーデックス委員会は、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

【シンポジウム開催概要】

1.開催日時　令和6年11月19日(火) 13:30～16:00

2.開催形式　オンライン開催(Zoomウェビナー、YouTube配信)　※事前申し込みが必要です。

3.主催

食品衛生基準行政推進調査事業「食品行政における国際整合性の確保と食品分野の国際動向に関する研究」​研究班(代表:国立医薬品食品衛生研究所 渡邉 敬浩)

4.共催

消費者庁、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省、東京大学未来ビジョン研究センター

5.定員　350人(先着順)

6.申し込み方法

以下のイベント案内ページ(東京大学未来ビジョン研究センター ウェブサイト)から、お申し込みフォームに必要事項を記入してお申し込みください。(定員に達し次第、受付を終了します)

<https://ifi.u-tokyo.ac.jp/event/18885/>

7.プログラム内容

プレスリリース参照

公表資料

プレスリリース　<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_safety_cms203_241101_01.pdf>

関連リンク

イベント案内ページ(東京大学未来ビジョン研究センター ウェブサイト)

<https://ifi.u-tokyo.ac.jp/event/18885/>

問合せ先

消費者庁消費者安全課　保科・高橋・長谷部　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**

**★井村屋「チョコレート：パレ・ヴァニーユ、ほか」 - 返金／回収　使用基準で認められていない着色料（三酸化二鉄）を使用　2024/11/7**

**★北辰水産（テラスモール松戸店）「しらす干し」 - 返金／回収　フグ稚魚のおそれのある魚が混入していたことが判明　2024/11/7**

**★善幸「キムチ鍋（レンジ用）」（スーパーマーケットさとうで販売） - 返金／回収　アレルゲン「卵、さば、さけ」の表示欠落　2024/11/7**

**★上越福祉会「南葉山麓かなや味噌」 - 返金／回収　異物混入のおそれ（充填機のパッキン）　2024/11/7**

**★ローヤル製菓「黒糖風味鈴カステラ」 - 交換／回収　アレルゲン「大豆」の表示欠落　2024/11/7**

**★ムラキフードプランニング「味噌らーめん人気店3店詰め合わせ」（京都高島屋　北海道物産展で販売） - 交換／回収　別商品の濃縮スープが封入（アレルゲン「小麦、鶏肉、りんご」の表示欠落）　2024/11/6**

**★瑞逢社「ミニピザ生地」 - 返金／回収　酒精の入れ忘れによるカビの発生　2024/11/5**

**★ヤオマサ（大井町店）「釜上しらす（解凍）」 - 返金／回収　ふぐの稚魚が混入していたことが判明　2024/11/5**

**★あずまし本舗「ホタテ加工品（ほたて味噌貝焼き）、赤とうがらし漬け（刻み）」 - 返金／回収　細菌数（生菌数）の基準超過　2024/11/5**

**★フンドーキン醤油「濃厚みそのキムチ鍋つゆ」 - 返金／回収　商品の一部で微生物（バチルス属）を検出　2024/11/5**

**★万家「千層餅、酥皮牛肉餡餅、孜然羊肉餡餅、低糖紅豆餡餅」 - 返金／回収　名称の誤記載、原料原産地等の表示欠落　2024/11/5**

**★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**

**★グローバル「有機割れむき甘栗」 - 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**

**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★**

**■成田に向かう旅客機内で高校生ら27人 おう吐や発熱 食中毒か**

**2024年11月8日 1時10分　NHK NEWS WEB**

<https://www3.nhk.or.jp/news/html/20241108/k10014632341000.html>

**グアムから到着の2機、高校の修学旅行生ら26人が体調不良訴え　11/8(金) 1:07配信**

**日テレNEWS NNN**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8ab2eee65fca254dbbed910a39e57e5cb6b81e5f>

**旅客機の機内で高校生ら26人が嘔吐など食中毒症状…グアム修学旅行からの帰国途中の別々の2機で　成田到着後病院搬送　11/8(金) 0:40配信　FNNプライムオンライン（フジテレビ系）**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c0f67ed8324e714fb91714392c257d8f48714032>

**グアムから到着の2機、乗客30人ほどが体調不良訴え　11/7(木) 22:27配信**

**日テレNEWS NNN**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9fdef4e19a5e0569e61793b58fba74872cd0a9e0>

**旅客機で高校生ら食中毒か　成田着の2機、26人訴え　11/7(木) 21:35配信　共同通信**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/49f00a50392ef44d5e8c53223c6a23d6f80557eb>

**グアム発の旅客機２機、続けざまに緊急事態宣言で成田空港に着陸…高校生ら計２６人が嘔吐・発熱など訴え　11/7(木) 21:08配信　読売新聞オンライン**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/38bf35c537e9deb2d0c5e87f21997084b1eabf09>

**成田着の旅客機で高校生ら26人食中毒症状　11/7(木) 21:03配信　共同通信**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/410d6adfb01cc9e801a58ce0077ce21d87d3a394>

**グアム発成田行きの航空機内で26人が体調不良訴える　集団食中毒か　11/7(木) 20:55配信**

**テレビ朝日系（ANN）**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f8a8d9daf7432f92341b934cdc56ba157ed2a28c>

**JALとユナイテッド航空の国際線の機内で集団食中毒のような症状　修学旅行中の高校生ら少なくとも27人が症状を訴える　11/7(木) 20:04配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/18d2a7bdd26ed6dd44fcca0744f414285f374aa2>

**グアム発・成田行きのJAL機内で修学旅行生11人が体調不良 食中毒か**

**11/7(木) 19:46配信　ABEMA TIMES**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/fced94d033a8105f99c3fd10cbf63f9bde430b53>

**グアム発成田行きの日本航空機内で11人が体調不良訴える　集団食中毒か**

**11/7(木) 19:40配信　テレビ朝日系（ANN）**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9061a88c927669f893bb9275bb95842d6e3c6a92>

**■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**

**福岡県北九州市**

**調査中**

<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>

**■２人からカンピロバクター　金沢の料理店、食中毒　３日間営業停止　11/8(金) 5:02配信**

**北國新聞社　石川県金沢市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/609d34ebdfed28160c986022dbe9022f78dc76c8>

**60代から70代の男性客が腹痛や下痢の症状…金沢の居酒屋で食中毒 便からカンピロバクター検出　11/7(木) 19:17配信　MRO北陸放送****石川県金沢市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9c32eff93a6c55f67a1804f79d0f46e1f161e715>

**あぶった牛レバーで食中毒か？3人が下痢や発熱の症状を訴え金沢の飲食店を3日間の営業停止処分　11/7(木) 18:25配信　石川テレビ****石川県金沢市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e19a271ad13c1e3a2c725a233a5fbac304a57116>

**■食品衛生法違反の施設に不利益処分を行いました　更新日：2024年11月1日**

**ページID：250525511　墨田区**

**カンピロバクター**

<https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=https%3A%2F%2Fwww.city.sumida.lg.jp%2Fkenko_fukushi%2Feisei%2Fsyoku_eisei%2Fsumidako%2Fshokuhinneisei-ihan%2Fsyobunrestaurant.files%2F20231101.docx&wdOrigin=BROWSELINK>

　施設の名称：鳥ｍｅｇｕ

　所在地及び業種：東京都墨田区　業種：飲食店営業

原因食品等 原因となった食品：令和６年１０月３日に調理、提供した食品（加熱不十分な鳥肉を含む）

原因となった病因物質：カンピロバクター

不利益処分を行った理由 食中毒

不利益処分の内容　営業停止７日間（令和６年１１月１日から令和６年１１月７日まで）

不利益処分を行った措置状況　営業停止期間中に衛生講習会を行います。

備考　原因となった食事には、加熱不十分な鳥肉が含まれていました。 （平成29年3月31日付け厚生労働省通知 生食監発0331第3号及び消費者庁通知 消食表第193号「カンピロバクター食中毒対策の推進について」に基づく公表）

**■食中毒の発生について　2024年11月01日　記者発表資料**

**（県政・平塚記者クラブ同時発表）　神奈川県平塚市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/prs/r3115221.html>

平塚市内の飲食店を原因施設とする食中毒が発生し、平塚保健福祉事務所は令和6年11月1日(金曜日)に、飲食店の営業者に対し、営業禁止処分を行いましたのでお知らせします。

1　概要

10月25日(金曜日)、平塚市内の飲食店を利用した人から「10月17日(木曜日)に飲食店で食事をしたところ、複数名が下痢、腹痛等の症状を呈している。」旨の連絡が平塚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。

・食中毒様症状を呈している人の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　17名（男性：15名、女性：2名）（調査中）

3　患者数　7名（男性：5名、女性：2名）（調査中）

4　入院者数　0名

5　初発日時　令和6年10月19日（土曜日）14時頃（調査中）

6　主な症状　腹痛、下痢、発熱等

7　原因施設

名　称　鶏バルPIOPIO

業　種　飲食店営業

所在地　神奈川県平塚市

8　原因食品　調査中

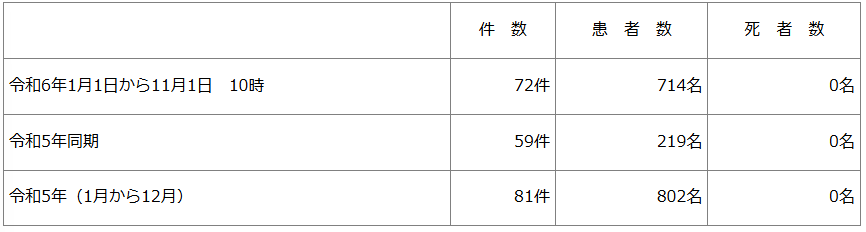
10月17日（木曜日）に提供された主なメニュー

朝引き信玄鶏とりわさ、朝引き信玄鶏もものタタキ、鶏皮揚げのポン酢だれ、PIOPIOシーザーサラダ、鶏チャーハン等

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、11月1日（金曜日）から営業禁止

（参考）神奈川県の食中毒発生状況（本日発表の1件を含む）



**■札幌の飲食店で６人食中毒　カンピロバクターを検出　11/1(金) 18:36配信**

**HTB北海道ニュース　北海道札幌市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7f32cd81eda86edb7ae0fb8449fca84c1c85839e>

**札幌市中心部の居酒屋で食中毒　「カンピロバクター・ジェジュニ」検出　低温調理の肉刺し "加熱不十分"が原因か 利用客6人全員が"発熱・下痢・腹痛"など訴える　3日間の営業停止に　札幌市保健所　11/1(金) 18:34配信　北海道ニュースUHB****北海道札幌市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3a26bbd439df274e64a2bdd2802354cf994035b5>

**営業施設に対する行政処分等　更新日：2024年11月1日　北海道札幌市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/kohyo/info.html>

公表年月日　令和6年11月1日（金曜日）

発生年月日　令和6年10月14日（月曜日）

患者数　6名（男性4名、女性2名）

主な症状　下痢、腹痛、発熱 等

病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

業種等　飲食店営業

施設名称及び所在地　大衆酒場036（札幌市）

主な適用条項　食品衛生法第6条(第3号該当)

行政処分を行った理由　食中毒の発生

（原因食品:10月12日～13日に原因施設で提供された食品）

行政処分の内容　営業停止処分:3日間

（停止期間:令和6年11月1日（金曜日）～11月3日（日曜日））

**■高齢者施設で食中毒 120人以上が体調不良訴える 神奈川・藤沢市　11/3(日) 8:12配信**

**ABEMA TIMES　神奈川県藤沢市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4add76101c9deb52d770f26b929d9d32ace21236>

**高齢者施設で120人以上が食中毒　原因は「ウエルシュ菌」か　神奈川・藤沢市**

**11/3(日) 6:23配信　テレビ朝日系（ANN）****神奈川県藤沢市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/587ed5bb90319a4e41be932cba52a3d764b5e8a5>

**■寮の夕食でクリームシチュー食べた中高生64人が腹痛や下痢…調理した旅館を2日間の営業停止処分　11/5(火) 11:20配信　読売新聞オンライン　鹿児島県日置市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e967e61e1e80cc5307d67b612f39aa55acdac084>

**学校寮のクリームシチューで食中毒　男子64人が症状、13人の便からウエルシュ菌の毒素検出　県、提供旅館の飲食部門を2日間営業停止　11/2(土) 11:23配信　南日本新聞**

**鹿児島県日置市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/32e3c69a646296cc8774985ced6295c660f0e2ad>

**日置市の飲食店が提供したシチューを食べた中高生64人が食中毒　鹿児島**

**11/2(土) 10:43配信　鹿児島ニュースＫＴＳ****鹿児島県日置市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/dfbe87d850d0ef6efbfcce306109274025c2f8df>

**日置市の温泉施設が調理のクリームシチューで食中毒　13～18歳の64人が下痢や腹痛　施設は2日間の営業停止命令　11/1(金) 22:44配信　MBC南日本放送　鹿児島県日置市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3dc1477de948b6674754da65498bc7febe9e492a>

**１３歳から１８歳の男性６４人が食中毒　日置市吹上町　11/1(金) 22:22配信**

**鹿児島ニュースＫＴＳ　鹿児島県日置市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0db6785b059fd01faf3baa41da1b863a0793e00d>

**令和６年　食中毒発生一覧（速報）　024/11/2　鹿児島県日置市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.pref.kagoshima.jp/ae09/kenko-fukushi/yakuji-eisei/syokuhin/joho/documents/4574_20241105112601-1.pdf>

　発生年月日　2024/10/24

　発生地　日置市

　摂食者数　103

　患者数　64

　原因食品　10月24日に調理・提供された食事（クリームシチュー）

　病因物質　ウエルシュ菌

　原因施設　飲食店

**★ウイルスによる食中毒★**

**■**

**★寄生虫による食中毒★**

**■**

**★自然毒による食中毒★**

**■ヒラタケでなく毒キノコ！６人が食中毒に【愛媛】11/1(金) 18:58配信　eat愛媛朝日テレビ**

**愛媛県松山市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2863eb7dacaa7010a82dfb053ac06e25db4b718e>

**ヒラタケと間違えて…山で採取の毒キノコ「ツキヨタケ」を食べた6人が食中毒**

**11/1(金) 17:10配信　南海放送　愛媛県松山市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/315c72a9e40ff41e023fa566c5393a98693db958>

**毒キノコを炒め物にして食べ食中毒…「ヒラタケ」と間違え「ツキヨタケ」食べたか 3家族6人が嘔吐や吐き気 10代の2人入院　11/1(金) 17:06配信　あいテレビ****愛媛県松山市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ea06af9c3b409d649d9509cdb0130735aed23e88>

**「ヒラタケかと…」愛媛・中予の山で採ったのは毒キノコ　松山などの３家族６人が食中毒【愛媛】　11/1(金) 15:25配信　テレビ愛媛****愛媛県松山市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f572727befa0cf64f20e1d52597ebb06fdc453d3>

**食中毒が発生しました　2024/11/1　愛媛県松山市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/hodo/202411/20241101.html>

　発表内容

概要

　　　令和6年10月31日（木曜日）10時40分ごろ、市内の医療機関から「毒キノコを喫食した可能性のある患者を診察した」と連絡があり、松山市保健所が調査しました。

　医師から届出があったこと、発症者の症状や発症時間、喫食状況などを疫学的に調査した結果、令和6年10月30日（水曜日）に採取されたキノコ(推定：ツキヨタケ)が原因の食中毒と断定しました。

　　　発症者はおおむね快方に向かっています。

　　　食用のキノコだと確実に判断できない場合は、「採らない、食べない、売らない、人にあげない」を守ってください。キノコを食べて体調に異変を感じたら、直ちに医療機関を受診してください。

発生状況

喫食日時：令和6年10月30日（水曜日）夕方 ～ 夜

喫食者数：3グループ6名

発生日時：令和6年10月30日（水曜日）18時 ～ 21時

発症者数：6名（男性2名：10代 ～ 70代、女性4名：10代 ～ 80代）

受診者数：6名　入院者：2名(男性1名：10代、女性1名：10代)

主な症状：嘔吐、吐き気など

原因食品　令和6年10月30日（水曜日）に採取されたキノコ(推定：ツキヨタケ)

病因物質　植物性自然毒

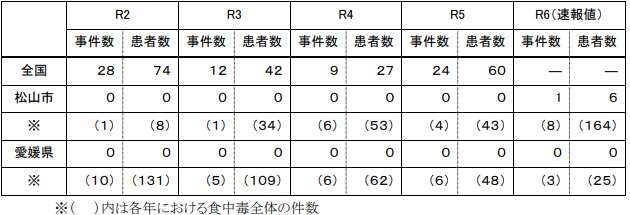
　採取されたキノコ(推定：ツキヨタケ)

<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/hodo/202411/20241101.files/kinoko.pdf>

毒キノコ食中毒について

<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/hodo/202411/20241101.files/kinoko20241101.pdf>

１． 毒キノコによる食中毒発生状況（過去５年間） 令和６年１1 月１日現在



２． 毒キノコのうち、ツキヨタケ食中毒の特徴

ツキヨタケは初夏から秋に木から生え、柄が極端に短いか全くない、暗所で青白く発光するキノコです。ヒラタケ、ムキタケ、シイタケと間違えやすく、全国では毒キノコの中で最も食中毒事例の多いキノコです。主な有毒成分はイルジン S で、加熱や塩蔵によって分解しません。

３． 毒キノコのうち、ツキヨタケ食中毒の症状

食後 30 分から 1 時間程度で嘔吐、下痢、腹痛等の中毒を起こします。ほとんどは翌日から 10日程度で回復しますが、重症の場合はけいれん、脱水等を起こし、死亡することもあります。特に小児や高齢者では少量の誤食でも症状を引き起こすことがあります。

４． 原因食品

食用キノコと誤認し、採取した毒キノコ

５． 毒キノコ食中毒対策

食用のキノコだと確実に判断できないキノコは

(1) 採らない

(2) 食べない

(3) 売らない

(4) 人にあげない

**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■O157感染でHUS発症　松戸の57歳女性、原因や経路は調査中　千葉県疾病対策課**

**11/3(日) 12:03配信　千葉日報****千葉県松戸市**

**感染症　腸管出血性大腸菌感染症（O157）**<https://news.yahoo.co.jp/articles/31fbc00f9a3f4868d266ecd23ebec4b5f1b1cd42>

**感染症予防のための情報提供について　令 和６年11月1日　健康福祉部疾病対策課**

**千葉県松戸市**

**感染症　腸管出血性大腸菌感染症（O157）**

<https://www.pref.chiba.lg.jp/shippei/press/documents/241101hus.pdf>

病 名　腸管出血性大腸菌感染症（O157）住 所　松戸市

年齢・性別　５７歳・女性職業等　会社員

症状等　腹痛、下痢、血便、発熱、嘔吐、溶血性貧血、急性腎不全、溶血性尿毒症症候群（HUS）

発病年月日　令和６年 10 月 23 日

届出年月日　令和６年 10 月 28 日

松戸市在住の 57 歳の女性が、腹痛、下痢、嘔吐等の症状を呈し、松戸市内の医療機関に入院した。その後、腸管出血性大腸菌感染症及び溶血性尿毒症症候群（HUS）と診断され、松戸保健所に発生届が提出された。

なお、現在、患者は入院中であり治療を受けている。

【患者発生の経過】

１０月２３日　腹痛、下痢、嘔吐等の症状が発現。その後血便が出現。

１０月２４日　医療機関へ救急搬送。そのまま入院。

１０月２７日　腎機能低下、血小板減少がみられた。

１０月２８日　溶血性尿毒症症候群（HUS）を疑い、血液透析、血液製剤投与を開始。

同日　患者の便から O157VT2 が検出されたため、医療機関が腸管出血性大腸菌感染症の発生届を提出。

　腸管出血性大腸菌感染症の年別届出数（括弧内は HUS の発症者数）



**■腸管出血性大腸菌感染症の入院事例について　令和６年１１月１日 １４時００分**

**福岡県保健医療介護部　がん感染症疾病対策課感染症対策係　福岡県春日市**

**感染症　腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７ ＶＴ１＋ＶＴ２＋）**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/235417.pdf>

　　令和６年１０月３０日、筑紫保健福祉環境事務所に、管内の医療機関から腸管出血性大腸菌感染症の届出があり、患者が入院していることが判明しましたのでお知らせします。

１ 患者

（１）年齢等　１０歳未満、女性、春日市在住

（２）経過

１０月２６日 発熱、腹痛、下痢が出現し A 医療機関を受診。帰宅後、血便が出現。

１０月２７日 症状が継続したため、再度 A 医療機関を受診したが、経過観察となり帰宅。

　　　１０月２８日 症状が悪化したため救急搬送され、B 医療機関を受診。症状軽快し一旦帰宅するも、再度症状が出現し B 医療機関を受診、入院。

１０月３０日 検査の結果、腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７ ＶＴ１＋ＶＴ２＋）の感染が判明。

１０月３１日 精査・加療のため C 医療機関に転院。１１月 １日 現在治療中である。

２ 原因　調査中。

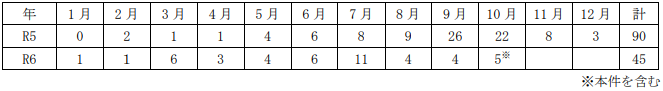
３ 行政対応

筑紫保健福祉環境事務所が患者・家族に対し健康調査、疫学調査を実施し、二次感染予防の指導を行っている。

※ 腸管出血性大腸菌感染症患者・無症状病原体保有者（保菌者）の届出状況

（北九州市・福岡市・久留米市を除く）

（令和６年 11 月 1 日現在）



**★ウイルスによる感染症★**

**■**

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品・回収等★**

**■シャトレーゼの揚げ餅にカメムシ混入、ＨＰで陳謝…「偶発的事案」で製品回収はせず**

**2024/11/08 06:35　読売新聞オンライン**

<https://www.yomiuri.co.jp/national/20241107-OYT1T50263/>

**シャトレーゼの菓子にカメムシ混入　包装段階での「偶発的事故」会社が謝罪**

**11/7(木) 19:59配信　産経新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/14f6a6221525bf4a4ffd8814f0719ad509568484>

**■「釜上しらす」にふぐが混入していた件について　2024年11月01日　記者発表資料**

**（県政・小田原記者クラブ同時発表）　神奈川県小田原市**

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/prs/r4657895.html>

11月1日（金曜日）、小田原市民から、「大井町のスーパーで購入した「釜上しらす」の中にふぐのような魚が混入していた。」旨の電話が小田原保健福祉事務所にありました。

この販売店では、本日から当該ロット品を自主回収しており、その旨を店頭で告知しています。

ついては、当該ロット品がお手元にある場合は、食べずに下記の返品先又は連絡先へお問い合わせください。

なお、現在まで、小田原保健福祉事務所足柄上センター及び販売店に健康被害の届出はありません。

1　回収対象品

品名：釜上しらす（解凍）

　包装形態：合成樹脂製トレーパック入り

原産地名：兵庫県産

内容量：約50gから200g

加工者(販売店)：ヤオマサ株式会社大井町店

加工者所在地：神奈川県足柄上郡大井町金子312

消費期限：令和6年10月29日から同年10月31日(表示は「24.10.29」「24.10.30」「24.10.31」)

販売年月日：令和6年10月29日から同年10月31日

販売数量：276パック

参考品表示：別添のとおり

2　混入したふぐについて

　　種類：フグ科魚類

体長：約1cm

3　返品先

　　ヤオマサ株式会社大井町店　(足柄上郡大井町金子312)

電話番号：0465-83-1131

受付時間：午前9時30分から午後5時まで

定休日：なし

4　連絡先

　　ヤオマサ株式会社フリーコール　電話番号：0120-48-7700

受付時間：午前9時から午後5時まで

　定休日：土日祝

5　本県の対応　加工者に対して、再発防止の徹底について指導しました。

【参考品の表示】



次のような表示がされている製品が対象製品です。

「消費期限　24.10.29」「消費期限　24.10.30」「消費期限　24.10.31」

【当該品に混入したふぐの画像】



【県民の皆様へ】

購入した魚介類等に違う種類のものが混入していた場合は、食べずに、販売店又は最寄りの保健福祉事務所等にご相談ください。

【営業者の皆様へ】

魚介類やその加工品を小分けして販売する際は、ふぐなどの有毒魚が混入しないよう、確実に選別をしてください。

（問合せ先）

神奈川県小田原保健福祉事務所足柄上センター　電話　0465-83-5111　内線420

神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課　電話　045-210-4932

食品衛生グループ　電話　045-210-4940

**■食品等に関する行政処分　2024/10/24　宮城県石巻市**

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

　公表年月日　2024/10/24

　違反食品名等　殻付かき（生食用）

　違反条項　食品衛生法第13条第2項

　違反内容　E.coli最確490/100g（基準：100gにつき230以下）

　違反食品製造者等氏名　丸源水産株式会社

　違反食品製造施設等所在地　石巻市

　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24日　食品衛生法による回収命令

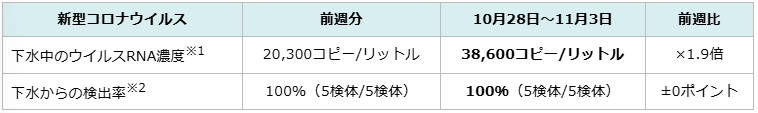
**★その他関連ニュース★**

**■下水サーベイランス　2024/11/6　北海道札幌市**

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

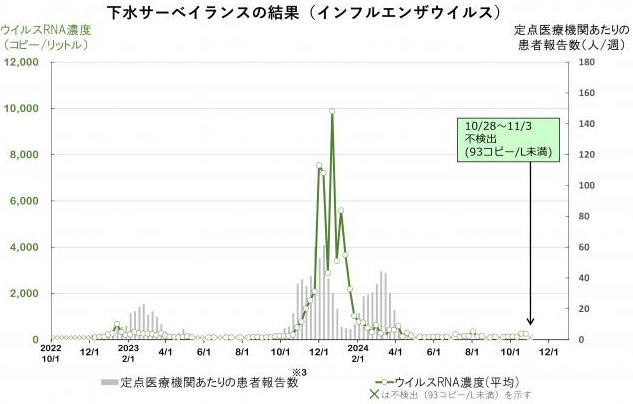
　新型コロナウイルス

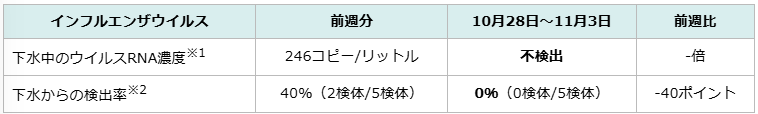




　　　ウイルス濃度は前週から増加しており、今後の動向に注意が必要です。

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　東京都は3週ぶりの減少 - 手足口病　「警報レベル」超え続く**

**11/7(木) 18:00配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d4b565cd2a68c7cf0e27a8f532cc5d68ea49974d>

**マイコプラズマ肺炎が5週連続で過去最多 - 手足口病も高止まり　感染研**

**11/5(火) 18:05配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1b350d89c94445196eb66c24841802ca5e7b6e5e>

**■コロナワクチン接種の死亡事例含む29件を認定 - 厚労省の予防接種審査分科会**

**11/5(火) 16:55配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f462699fa68e71d03d323ff74ffcc835225d4f63>

**■コロナワクチン定期接種の検討呼び掛け、厚労相 - 冬の感染拡大に備え**

**11/5(火) 16:35配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6c28bbe84b53af59f90e5d007d3f8d7ee37e9397>

**■中国の輸入菓子で食中毒、当局が回収命令　2024年11月5日　NINA ASIA**

**インドネシア**

<https://www.nna.jp/news/2723960>

**■マイコプラズマ肺炎の患者数「2.49人」 5週連続で過去最多を更新　11/5(火) 11:13配信**

**ABEMA TIMES**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7c73919f23f663164cf84a6673bb7ce573cbe753>

**■エムポックスの重症化しやすい新タイプ、英で新たに感染者2人確認　11/5(火) 10:32配信**

**ロイター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c4c83c17d57c3f8a4e30eeb8eeda795eecb24a44>

**アフリカのエムポックス感染者数、前年比500％増＝アフリカＣＤＣ**

**11/1(金) 13:12配信　ロイター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/bc0ecf215e09063664d0ea310520ef2c6b76482c>

**エムポックス「クレード1b」イギリスで感染初確認 コンゴ民主共和国を中心に感染広がる新タイプ　2024/10/31　TBS NEWS**

<https://www.msn.com/ja-jp/health/other/%E3%82%A8%E3%83%A0%E3%83%9D%E3%83%83%E3%82%AF%E3%82%B9-%E3%82%AF%E3%83%AC%E3%83%BC%E3%83%891b-%E3%82%A4%E3%82%AE%E3%83%AA%E3%82%B9%E3%81%A7%E6%84%9F%E6%9F%93%E5%88%9D%E7%A2%BA%E8%AA%8D-%E3%82%B3%E3%83%B3%E3%82%B4%E6%B0%91%E4%B8%BB%E5%85%B1%E5%92%8C%E5%9B%BD%E3%82%92%E4%B8%AD%E5%BF%83%E3%81%AB%E6%84%9F%E6%9F%93%E5%BA%83%E3%81%8C%E3%82%8B%E6%96%B0%E3%82%BF%E3%82%A4%E3%83%97/ar-AA1tduvx?ocid=msedgntp&pc=LCTS&cvid=a9905e70154f42af8eebd9260fe7bda3&ei=24>

**■マカオで今年3例目の当地デング熱感染確認…患者は毎日カモンエス公園訪問**

**11/5(火) 10:20配信　マカオ新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b9e09403cd4e6466935469d2a02c25c597254dbb>

**マカオで9日連続の輸入性デング熱感染確認…10月以降急増、月内18例目**

**11/1(金) 9:24配信****マカオ新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/44e63cd7ec9f88dc875b807d7e0c2514326376ab>

**■新型コロナ9週連続で減　厚労省　11/1(金) 18:43配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3a8b99d794dc64c49fbc1ff3a57a079ca8b7d9c2>

**米国マクドナルド関連**

**■原因は肉か、それとも－－？　衝撃の「マクドナルド食中毒」から学ぶ予防策とは**

**山本佳奈・ナビタスクリニック内科医、医学博士　2024年11月5日　毎日新聞**

<https://mainichi.jp/premier/health/articles/20241101/med/00m/100/006000c>

**■『ファストフード最大手』集団食中毒、33％急激な客離れ　2024/11/4 09:38**

**gooいまトピランキング**

<https://news.goo.ne.jp/iw/261363/%E3%80%8E%E3%83%95%E3%82%A1%E3%82%B9%E3%83%88%E3%83%95%E3%83%BC%E3%83%89%E6%9C%80%E5%A4%A7%E6%89%8B%E3%80%8F%E9%9B%86%E5%9B%A3%E9%A3%9F%E4%B8%AD%E6%AF%92%E3%80%8133%EF%BC%85%E6%80%A5%E6%BF%80%E3%81%AA%E5%AE%A2%E9%9B%A2%E3%82%8C>