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

**食科協かわら版　No.471　（2024年度No.46）**　 　2024/11/22

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**

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

**シクラメン**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **8-15** |
| **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)**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** | **19-34** |

1. **[食科協関係](#食科協関係)**

11月15日　 かわら版470号を発行・かわら版ニュース＆トピックス457号を発行

11月22日　 かわら版471号を発行・かわら版ニュース＆トピックス458号を発行

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

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

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

**厚生科学審議会 (予防接種・ワクチン分科会 副反応検討部会)**

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

**■医薬品成分を含有する製品の発見について　2024/11/12**

<https://www.mhlw.go.jp/content/11126000/001330257.pdf>

**本日、福岡県から、別添のとおり報道発表を行った旨の連絡がありましたので、お知らせいたします。**

**健康食品買上げ検査の結果について**

**～検査した１５品目のうち１品目から医薬品成分を検出～　2024/11/12　福岡県　薬務課県では、いわゆる健康食品による県民の健康被害を未然に防止するため、平成１４年度から買上げ検査を行っています。**

**今般、令和６年８月に強壮や痩身等を意図して販売されている１ ５品目を買上げ検査を行った結果、１品目から医薬品成分が検出さ れたため、本日、販売業者を管轄する自治体に通報しました。**

**医薬品成分が含まれるものは、「食品」と称された場合であっても医薬品とみなされ、未承認の医薬品販売等を行ったものとして、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律違反となります。**

**１ 買上げ検査概要**

**(1) 買上げ品目等：強壮系 ９品目（うち違反品１品目 ※詳細は別紙参照）**

**痩身系 ６品目　計 １５品目**

**(2) 買上げ先：１５社（インターネット販売業者から購入）**

**(3) 検査結果判明日：令和６年１１月１２日**

**２ 結果**

**検査を行った結果、１品目から医薬品成分である｢タダラフィル｣（ ※ ） を検出しました。 ※別紙参照**

**３ 違反製品に対する措置**

**(1) 本日、製品の発送元所在地を管轄する茨城県に通報を行いました。なお、ホームページ上に特定商取引法上の所在地として 記載されていたネットショップ作成サービスを運営する事業者については、管轄する東京都港区へ情報提供を行いました。**

**(2) 本日、販売業者及び違反品目について、厚生労働省に情報提供を行いました 。**

**当該情報は厚生労働省のホームページで公表される予定です 。**

**(3) 本日、県のホームページに違反製品名等を掲載しました。**

**（掲載先：ト ップペー ジ > 防災・くらし > 食品・生活衛 生・動物 愛護> 食の安全情報 > 健康食品買上げ検査の結果について）**

**URL：**<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/contents/kenko -r6-1.html>

**４ 健康被害について**

**現時点において、この製品による健康被害は、報告されていません。**

**５ 県民への注意喚起**

**(1) この製品を購入した方は、直ちに服用を中止し、身体に異常がある場合には、医療機関を受診するか最寄りの保健福祉環境事務所、保健福祉事務所又は保健所に御相談ください。**

**(2) 医薬品的効能効果を謳った健康食品は購入しないよう心がけてください。**

**違反品目の詳細**

**販 売 名　Ｂｌａｃｋ Ｈｏｒｓｅ ＰＲＥＭＩＵＭ**

**検出成分　タダラフィル**

**購 入 先**

**ロイヤル商店【正規品輸入代行】※ １（茨城県取手市※ ２ ）**

**※１ 福岡県が製品を購入したインターネット販売業者**

**※２ 送付された商品包装に記載の発送元所在地**

**その他参考情報**

**賞味期限　邦文表示なし**

**購入価格　５，０００円**

**規 格　３袋**

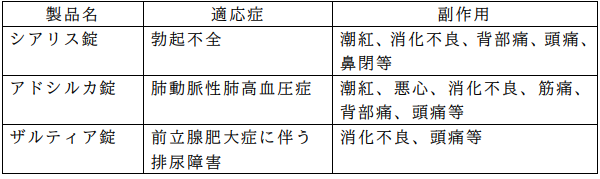
**製 造 者　邦文表示なし**

**規格等は、違反製品やホームページに記載されていたものを示しています。**

**検出された医薬品成分について**

**タダラフィル**

**〇同成分（タダラフィル）を使用した医薬品（国内で承認されている医薬品）**

****

**違 反 品 目 の 写 真　　Ｂｌａｃｋ Ｈｏｒｓｅ ＰＲＥＭＩＵＭ**

****

**（参考）関係条文**

**○医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和三十五年法律第百四十五号）（抄）**

**（医薬品、医薬部外品及び化粧品の製造販売の承認）**

**第十四条 医薬品（厚生労働大臣が基準を定めて指定する医薬品を除く。）、医薬部外品（厚生労働大臣が基準を定めて指定する医薬部外品を除く。）又は厚生労働大臣の指定する成分を含有する化粧品の製造販売をしようとする者は、品目ごとにその製造販売についての厚生労働大臣の承認を受けなければならない。**

**２～１７ （略）**

**（販売、授与等の禁止）**

**第五十五条 第五十条から前条まで、第六十八条の二第一項、第六十八条の二の三、第六十八条の二の四第二項又は第六十八条の二の五の規定に違反する医薬品は、販売し、授与し、又は販売若しくは授与の目的で貯蔵し、若しくは陳列してはならない。ただし、厚生労働省令で別段の定めをしたときは、この限りでない。**

**２ 第十三条の三第一項の認定若しくは第十三条の三の二第一項若しくは第二十三条の二の四第一項の登録を受けていない製造所（外国にある製造所に限る。）において製造された医薬品、第十三条第一項若しくは第八項若しくは第二十三条の二の三第一項の規定に違反して製造された医薬品又は 第十四条第一項若しくは第十五項（第十九条の二第五項において準用する場合を含む。）、第十九条の二第四項、第二十三条の二の五第一項若しくは第十五項（第二十三条の二の十七第五項において準用する場合を含む。）、第二十三条の二の十七第四項若しくは第二十三条の二の二十三第一項若しくは第七項の規定に違反して製造販売をされた医薬品についても、前項と同様とする。**

**第八十四条 次の各号のいずれかに該当する者は、三年以下 の懲役若しくは三百万円以下の罰金に処し、又はこれを併科する 。**

**一～十七 （略）**

**十八 第五十五条第二項（第六十条、第六十二条、第六十四条及び第六十五条の四において準用する場合を含む。）の規定に違反した者**

**十九～二十九 （略）**

**■純アルコール量とアルコール分解時間を把握するツール「アルコールウォッチ」について　2024/11/11**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_45201.html>

**ツール紹介**

　　厚生労働省では、依存症の理解を深めるための普及啓発事業にて、純アルコール量とアルコール分解時間を把握するためのWebツールをリリースしました。

　　飲酒にあたっては、純アルコール量に着目しながら、自分に合った飲酒量を決めて、健康に配慮した飲酒を心がけることが大切です｡

　　本ツールは、飲んだお酒の種類と量を選択することで純アルコール量と分解時間を簡単に把握でき、飲酒や飲酒後の行動の判断のために活用されることを目的に作成しました。

　　また、アルコールウォッチの普及啓発を図るため、普及啓発資料を作成しました。

ご自由にご利用いただくことが可能ですので、アルコール健康障害対策に向けた普及啓発に是非ご活用ください。

**ツールURL**

​　　・アルコールウォッチ（依存症の理解を深めるための普及啓発事業特設サイト）

<https://izonsho.mhlw.go.jp/alcoholwacth/>

**啓発資材**

　　・アルコールウォッチA4サイズ　POP

<https://www.mhlw.go.jp/content/12200000/001328045.png>

・アルコールウォッチはがきサイズ　POP

<https://www.mhlw.go.jp/content/12200000/001328046.png>

　　・アルコールウォッチA4三つ折りサイズ　POP

<https://www.mhlw.go.jp/content/12200000/001328047.png>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１４１９報）　2024/11/19**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_45377.html>

　１　自治体の検査結果

小樽市、青森県、岩手県、宮城県、仙台市、川越市、東京都、文京区、横浜市、静岡県、京都市、大阪市、高知市

　※ 基準値超過　１件

　No. 826 宮城県　　 ニホンジカ肉　　 　　（Cs ： 120 Bq / kg )　石巻市

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１４１８報）　2024/11/12**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_45045.html>

　１　自治体の検査結果

宮城県、秋田県、千葉市、東京都、横浜市、新潟県、山梨県、浜松市、堺市

　※ 基準値超過　９件

　No. 34 宮城県　　 乾燥コウタケ　　　　（Cs ： 540 Bq / kg )　川崎町

　No. 35 宮城県　　　乾燥コウタケ　　　 （Cs ： 580 Bq / kg )　川崎町

　No. 36 宮城県　　 乾燥コウタケ　　　　（Cs ： 480 Bq / kg )　川崎町

　No. 41 宮城県　　 マツタケ　　　　 （Cs ： 210 Bq / kg )　気仙沼市

No. 529 山梨県　　　ショウゲンジ　　　 （Cs ： 160 Bq / kg )　富士河口湖町

　No. 530 山梨県　　 ショウゲンジ　　　 （Cs ： 160 Bq / kg )　富士河口湖町

No. 531 山梨県　　 ショウゲンジ 　　　 （Cs ： 140 Bq / kg )　富士河口湖町

　No. 533 山梨県　　 ショウゲンジ 　　 （Cs ： 230 Bq / kg )　富士河口湖町

　No. 534 山梨県　　 ショウゲンジ　　　 （Cs ： 140 Bq / kg ) 富士河口湖町

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.23 2024（2024.11.13）2024/11/13**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202423m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. マクドナルド社の店舗で提供されたタマネギ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 30 日付更新情報）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）】**

1. エルシニア症 － 2022 年次疫学報告書

**【欧州委員会健康・食品安全総局（EC DG-SANTE）】**

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

**【欧州食品安全機関（EFSA）】**

1. 食品および飼料の製造・加工環境における細菌の生残に関連する微生物学的ハザード

**【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（ベロ毒素産生性大腸菌（VTEC）感染症）

**【アイルランド食品安全局（FSAI）】**

1. サルモネラ症アウトブレイクの発生を受けアイルランド食品安全局（FSAI）がアヒル卵の調理について改めて注意喚起

**【デンマーク国立血清学研究所（SSI）】**

1. デンマークとスウェーデンによる公衆衛生コンソーシアムが欧州の抗生物質耐性リファレンス検査機関に指名される

**【ProMED-mail】**

1.コレラ、下痢、赤痢最新情報（68）（67）（66）（65）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.23　2024（2024.11.13）　2024/11/13**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202423c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【COT】二酸化チタンの in vitro 及び in vivo 遺伝毒性に関する COM の評価に関する声明**

食品添加物としての二酸化チタン（TiO2：E171）の遺伝毒性に関し食品・消費者製品・環境中の化学物質の変異原性に関する委員会（COM）が実施した評価について、英国毒性委員会（COT）が声明を発表した。COM の意見では、in vitro 試験で TiO2 ナノ粒子に遺伝毒性があるというエビデンスはほとんどないこと、in vivo 試験に関しては遺伝毒性誘発に関連した健康上の懸念があることを示唆する文献的エビデンスはほとんどないことを報告している。食品グレードの TiO2 の安全性を確定的に評価するには、OECD に準拠した質の高い試験がないため現時点では困難である。また今回レビューした既存の研究は、食品添加物として使用されるナノ粒子の割合が 50%未満の E171 を反映するものでないため、明確に評価するためには E171 を用いた GLP 試験が必要となるとしている。

**【FDA】 FDA ヒト用食品プログラム：2025 年会計年度優先措置**

米国食品医薬品局（FDA）は、ヒト用食品プログラム（HFP）における 2025 年度の優先措置（Priority Deliverables）を発表した。HFP はリスク管理の活動を 3 つの主要領域（微生物関連、化学物質、栄養）に集中している。うち化学物質については、規制強化として、食品に含まれる化学物質の市販前レビューの効率化と市販後評価の枠組みの更新、乳幼児用食品に含まれる有害元素のアクションレベルに関するガイダンスの作成（Closer to Zero）、新規ダイエタリー成分通知に関するガイダンスの更新などを行うとしている。また栄養については、Healthy（健康的）表示の定義づけ、包装前面の栄養表示の義務化に関する規則の提案、ナトリウム削減の支援などを行うとしている。

**【FDA】 スコンブロトキシンを産生する魚及び水産物に関するコンプライアンスポリシーガイドの最終版を発表**

米国 FDA は、スコンブロトキシン（ヒスタミン）を含む魚及び水産物の規制遵守に関する考えをまとめたガイダンスを更新し、最終版を発表した。消費者の保護を強化するため、FDA が措置を講じる可能性がある魚のヒスタミン濃度（腐敗の判断規準）について、以前は 50 ppm 以上としていたが、本ガイダンスでは 35 ppm 以上に引き下げた。

**【別添 BfR】 ナノマテリアル：微粒子が多様な特性を仲介する**

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）がナノマテリアルに関する Q&A の更新版を発表した。ナノマテリアルは、化粧品、食品包装、消費者製品など日常生活のさまざまな製品分野で使用されている。各製品分野でナノマテリアルの用語の定義、表示の規制、使用される種類などが異なることを紹介している。さらに食品安全に関連して実施している BfRの研究プロジェクトでは、ナノ粒子を含む混合物の腸からの取り込み、腸と肝臓での輸送と細胞への影響、食品分野で使用されるナノプラスチックポリマーなどをテーマとしていることを報告している。

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.23　2024（2024.11.13）別添　2024/11/13**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202423ca.pdf>

● ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR：Bundesinstitut fur Risikobewertung）

<https://www.bfr.bund.de/en/home.html>

１. ナノマテリアル：微粒子が多様な特性を仲介する

Nanomaterials: Tiny particles mediate manifold properties13 September 2024

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/nanomaterials-tiny-particles-mediate-manifold-properties.pdf>

（2021 年 10 月 18 日に公表された FAQ の更新

**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963回）の開催について　2024/11/21**

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26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１１条第１項第１号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときについて　（厚生労働省からの説明）

　　　・食品衛生法施行規則の一部改正について

（２）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25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26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25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***ランピースキン病について　2024/11/19**

<https://www.fsc.go.jp/sonota/lsd.html>

**国内のランピースキン病の発生に関する情報**

**ランピースキン病はランピースキン病ウイルスによって引き起こされる牛や水牛の病気です。 令和６年11月6日以降、福岡県、熊本県の農場で本病の発生が確認されています。**

**農林水産省によれば、ランピースキン病にかかった牛の肉や乳が市場に出回ることはありません。**

**国際獣疫事務局（WOAH）によれば、ランピースキン病は、牛や水牛の病気であり、人には伝播しないとされています。**

**また、ランピースキン病が国内で発生した際に、ランピースキン病生ワクチンを国や都道府県が緊急的に使用する可能性があることから、農林水産省は令和６年1月、ランピースキン病生ワクチン（Bovilis Lumpyvax-E）を接種した牛に由来する食品の安全性について評価要請を行いました。食品安全委員会は令和6年3月、ランピースキン病生ワクチン（Bovilis Lumpyvax-E）を接種した牛に由来する食品を通じて人の健康に影響を与える可能性は無視できる程度と考える旨の食品健康影響評価の結果を報告しています。**

**（参考）**

**・ウイルスにはそれぞれ感染しやすい動物があります。インフルエンザウイルスのように、もともと幅広い動物種に感染しやすい性質を持っているウイルスもありますが、ランピースキン病ウイルスは、高い宿主特異性があり、牛や水牛に感染するウイルスとされています。**

**参考情報**

**農林水産省**

**ランピースキン病に関する情報別**

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/lsd.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>

**★***Link***鳥インフルエンザに関する情報**

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

**■***NEW***岐阜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9例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2024/11/21**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241121.html>

　　岐阜県本巣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9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）岐阜県本巣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9例目、11月19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***鹿児島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　2024/11/20**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241120.html>

　　本日（11月20日（水曜日））、鹿児島県出水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10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：鹿児島県出水市

飼養状況：約12万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（11月19日（火曜日））、鹿児島県は、同県出水市の農場から、鶏がまとまって死亡及び衰弱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20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***岐阜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　2024/11/19**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241119.html>

　本日（11月19日（火曜日））、岐阜県本巣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9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：岐阜県本巣市

飼養状況：約1.5万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（11月18日（月曜日））、岐阜県は、同県本巣市の農場から、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19日（火曜日））、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***国内におけるランピースキン病の確認について　2024/11/18**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241118_2.html>

　　ランピースキン病はランピースキン病ウイルスによって引き起こされる牛や水牛の病気です。令和6年11月6日、福岡県の2農場において、我が国で初めて本病の発生が確認されました。本病の死亡率は高くなく、自然治癒しますが、発症した牛の早期発見、隔離、移動の自粛、害虫防除対策、ワクチン接種等の総合的な防疫対策によって、本病の発生及び感染拡大を効率的かつ効果的に防止することが重要です。なお、本病は牛や水牛の病気であり、人には感染しません。また、ランピースキン病にかかっている牛の肉や乳が市場に出回ることはありません。

1.発生状況

令和6年11月6日、福岡県の2農場において、我が国で初めてランピースキン病が確認されました。

以降、福岡県の8農場（乳用7農場、乳用・肉用1農場）、熊本県の1農場（乳用）＊で本病の発生が確認されています。

なお、11月15日以降、新たな農場での発生は確認されていません。

＊福岡県の発生農場から移動した牛が飼養されていた熊本県の農場で確認されたもの。

2.防疫対策

本病は、死亡率は高くなく、自然治癒しますが、家畜伝染病予防法に規定する届出伝染病に指定されています。

感染拡大の主な要因は、吸血昆虫（ベクター）であり、ベクター対策が最も重要です。

また、潜伏期間は4日から14日間と考えられていますが、万が一異状を認めた場合には、速やかに当該牛を隔離することも重要です。本病の発生が疑われる場合には、速やかに家畜保健衛生所までご連絡願います。

なお、本病は牛や水牛の病気であり、人には感染しません。また、ランピースキン病にかかっている牛の肉や乳が市場に出回ることはありません。

本病の防疫対策の詳細は、以下の防疫対策要領をご参照ください。

ランピースキン病防疫対策要領（令和6年1月23日付け5消安第6169号農林水産省消費・安全局長通知）

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/attach/pdf/lsd-29.pdf>

3.ワクチン接種について

福岡県では、本病の発生を踏まえ、まん延防止のためのワクチン接種を行うことを本日11月18日に告示し、11月21日からワクチン接種が開始される予定です。

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/chikusan1118.html>

なお、ワクチンを接種した牛由来の牛肉は、米国向けに輸出することはできませんのでご留意ください。

4.参考

ランピースキン病に関する情報

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

ランピースキン病防疫対策要領（令和6年1月23日消費・安全局長通知）

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/attach/pdf/lsd-29.pdf>

ランピースキン病の侵入防止対策について（リーフレット）

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/attach/pdf/lsd-49.pdf>

お問合せ先

消費・安全局動物衛生課　担当者：大倉、松尾、栁澤、西中川

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

**■***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8例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2024/11/18**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241118_1.html>

　北海道旭川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8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）北海道旭川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8例目、11月12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***新潟県上越市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内3例目）に係る移動制限の解除について　2024/11/18**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241118.html>

　新潟県は、県内上越市で確認された高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内3例目）に関し、発生農場から半径3km以内で設定している移動制限区域について、令和6年11月17日（日曜日）午前0時（11月16日（土曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

1.経緯及び今後の予定

（1）新潟県は、令和6年10月26日に県内上越市の家きん農場において高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内3例目）が発生したことを受け、家畜伝染病予防法に基づき、移動制限区域（発生農場の半径3km以内の区域）及び搬出制限区域（発生農場の半径3kmから10kmまでの区域）を設定しました。

（2）新潟県は、令和6年11月7日に発生農場の半径3kmから10km以内の区域について設定している搬出制限を解除しました。

（3）今般、新潟県は、発生農場の防疫措置が完了した令和6年10月26日の翌日から起算して21日が経過する令和6年11月17日（日曜日）午前0時（11月16日（土曜日）24時）をもって、移動制限を解除しました。

**■***NEW***千葉県香取市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内2例目）に係る移動制限の解除について　2024/11/15**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241115.html>

　　千葉県は、県内香取市で確認された高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内2例目）に関し、発生農場から半径3km以内で設定している移動制限区域について、令和6年11月15日（金曜日）午前0時（11月14日（木曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

1.経緯及び今後の予定

（1）千葉県は、令和6年10月23日に県内香取市の家きん農場において高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内2例目）が発生したことを受け、家畜伝染病予防法に基づき、移動制限区域（発生農場の半径3km以内の区域）及び搬出制限区域（発生農場の半径3kmから10kmまでの区域）を設定しました。

（2）千葉県は、令和6年11月5日に発生農場の半径3kmから10km以内の区域について設定している搬出制限を解除しました。

（3）今般、千葉県は、発生農場の防疫措置が完了した令和6年10月24日の翌日から起算して21日が経過する令和6年11月15日（金曜日）午前0時（11月14日（木曜日）24時）をもって、移動制限を解除しました。

**■宮城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7例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2024/11/14**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241114_1.html>

　宮城県石巻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7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）宮城県石巻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7例目、11月10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。

**■香川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6例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2024/11/14**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241114.html>

**香川県三豊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6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）香川県三豊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6例目、11月7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。**

**■「令和6年度病害虫発生予報第9号」の発表について 2024/11/13**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/syokubo/241113.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」の持ち回り開催について　2024/11/12**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241112.html>

　　本日（11月12日（火曜日））、北海道旭川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8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：北海道旭川市

飼養状況：約4.4万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（11月11日（月曜日））、北海道は、道内旭川市の農場から、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12日（火曜日））、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。

**■北海道厚真町で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内1例目）に係る移動制限の解除について　2024/11/11**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241111_1.html>

　　北海道は、道内厚真町で確認された高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内1例目）に関し、発生農場から半径3km以内で設定している移動制限区域について、令和6年11月11日（月曜日）午前0時（11月10日（日曜日）24時）をもって、当該移動制限を解除しました。

1.経緯及び今後の予定

（1）北海道は、令和6年10月17日に道内厚真町の家きん農場において高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内1例目）が発生したことを受け、家畜伝染病予防法に基づき、移動制限区域（発生農場の半径3km以内の区域）及び搬出制限区域（発生農場の半径3kmから10kmまでの区域）を設定しました。

（2）北海道は、令和6年11月1日に発生農場の半径3kmから10km以内の区域について設定している搬出制限を解除しました。

（3）今般、北海道は、発生農場の防疫措置が完了した令和6年10月20日の翌日から起算して21日が経過する令和6年11月11日（月曜日）午前0時（11月10日（日曜日）24時）をもって、移動制限を解除しました。

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

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241111.html>

　　新潟県胎内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5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）新潟県胎内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5例目、11月6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。

**■宮城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　2024/11/10**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241110.html>

**本日（11月10日（日曜日））、宮城県石巻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7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：宮城県石巻市**

**飼養状況：約12.4万羽（肉用鶏）**

**疫学関連農場：宮城県石巻市（1農場、約4.8万羽）**

**2.経緯**

**（1）昨日（11月9日（土曜日））、宮城県は、同県石巻市の農場から、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10日（日曜日））、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。**

**■国際シンポジウム「温帯林・亜寒帯林における生物多様性の保全と調和した林業経営とそのモニタリング」を開催します　2024/11/8**

<https://www.rinya.maff.go.jp/j/press/kaigai/241108.html>

　　林野庁は、標題国際シンポジウムを12月9日（月曜日）に開催します。

林業経営及び生物多様性にご関心のある皆様のご参加をお待ちしております。

1.概要

世界の木材需要は2050年までに大幅に増加することが予測されています。しかしながら、気候変動の影響により、森林は病虫害や林野火災等の生物的・非生物的攪乱に対し脆弱になっており、林業経営において生物多様性を確保した多様で強靭な森林づくりの重要性が高まっています

この度、温帯林・亜寒帯林における持続可能な森林経営を支援するモントリオール・プロセスの参加国、関連国際機関等とともに、「生物多様性の保全と調和した林業経営」及びそのモニタリングについて考えます。

《モントリオール・プロセスとは》

持続可能な森林経営のための「基準・指標」の作成と適用を進める国際的な取組の1つで、カナダ、米国、メキシコ、アルゼンチン、チリ、ウルグアイ、豪州、ニュージーランド、中国、ロシア、韓国、日本の12ヵ国が参加。「基準・指標」の作成と改訂、指標に基づくデータの収集、2008年に改定された7基準54指標に即した国別報告書の作成等に取り組んでいる。

2.開催日時及び場所

日 時：令和6年12月9日（月曜日）13時00分から17時15分まで(予定)

場 所：九段会館テラス 3階 302-茜 (住所：東京都千代田区九段南1-6-5)

　　　 Web参加併用 (Zoomを使用、ただし視聴のみ)

3.プログラム (予定)

基調講演1「モントリオール・プロセスの目指す生物多様性の保全（仮）」

Ms.Rata Muda　ニュージーランド 第一次産業省 上級政策分析官

基調講演2「温帯林・亜寒帯林における森林生物多様性と林業経営」

佐藤 保

国立研究開発法人 森林研究・整備機構 森林総合研究所 研究ディレクター(生物多様性・生物機能研究担当)

パネルディスカッション

テーマ1：モントリオール・プロセス参加国及び民間セクターにおける優良事例

　　　　　 (中国、オーストラリア、カナダ、ウルグアイ、野村不動産ホールディングス)

テーマ2：国際機関等における生物多様性の保全に関する視点

　　　　 (国連食糧農業機関(FAO)、国連森林フォーラム(UNFF)、FOREST EUROPE)

使用言語：日本語 / 英語（同時通訳)

4.申込方法

(1)申込方法及び申込締切

参加を希望される方は、下記リンク先からお申込みください。

会場：<https://forms.office.com/r/ZyuYhEViF3>

Web：<https://forms.office.com/r/usaYjpp8Ff>

申込み締切：令和6年12月2日（月曜日）17時00分まで

定員に達し次第、募集を締め切ります。（会場定員約50名、Web定員約200名）

申込みいただいた方には、ご登録いただいたメールアドレス宛てに確認メールを送付させていただきます。

(2)参加にあたっての留意事項

当シンポジウムの傍聴に当たり、次の留意事項を遵守願います。

(ア)Web参加の方は、マイクをミュートに設定すること。

(イ)以下の行為を慎むこと。

・ビデオカメラ、ICレコーダー等の使用（報道関係者の方々を除く。）

・シンポジウムの進行を妨げる行為を行わないこと

(ウ)その他、司会進行及び担当者等の指示に従うこと。

**6.シンポジウムWebサイト**

**本シンポジウムのWebサイトは以下になります。(随時更新)**

<https://www.rinya.maff.go.jp/j/kaigai/kaigai/sympo2024.html>

**５.****[消費者庁関連](#消費者庁関連)**<https://www.caa.go.jp/>

**「消費者庁」になりすましたTwitter、Facebookアカウントにご注意ください。**

**★***Link***紅麹関連の情報**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/036992>

**■***NEW***新井消費者庁長官記者会見要旨**

**(2024年11月14日(木) 14:00～14:24 於:中央合同庁舎第4号館6階消費者庁記者会見室/オンライン開催)　2024/11/21**

<https://www.caa.go.jp/notice/statement/arai/040148.html>

**■***NEW***第7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　2024/11/20**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/040018/>

　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11月27日(水)9:30～12:00

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.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(第6回分科会の積み残し部分(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別表4 原材料名の香辛料の表示方法に関する規定)を含む。)(公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会)

2.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(公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会)

3.パン類の個別品目ルールの説明及びヒアリング(一般社団法人日本パン工業会)

4.第3回分科会で議論したマーガリン類の個別品目ルールについて日本マーガリン工業会からの検討結果の報告

5.その他

4.傍聴申込方法

傍聴を希望される場合は、令和6年11月25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_no7/>

傍聴される方へは、令和6年11月26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。

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_012/040019.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7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_241120_02.pdf>

**関連リンク**

**第7回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会(2024年11月27日)**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_012/040019.html>

**登録フォーム((株)シード・プランニング)**

<https://www.seedplanning.co.jp/-/2024/syokuhinhyouji_no7/>

**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)**

**■***NEW***クレジットカードの不正利用にご注意ください!　2024/11/19**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/caution/caution_039>

　近年、クレジットカードの不正利用被害が急増しています。

また、SMS(ショートメッセージサービス)やメールでのフィッシング詐欺に関する相談も引き続き多く寄せられています。

事業者や公的機関などがSMSやメールを通じて、いきなりクレジットカード番号の入力を求めることはありません。日頃利用している事業者等からのSMSやメールでも、まずフィッシングを疑い、ID・パスワード、クレジットカード番号等は絶対に入力しないでください。

また、日ごろからご利用明細をよくご確認いただき、身に覚えのない請求があった場合はすぐにカード会社に連絡しましょう。

**日本クレジットカード協会、関係省庁等からの注意喚起**

今すぐチェック!フィッシングを学んで防ぐ!(日本クレジットカード協会ウェブサイト)

<https://www.jcca-office.gr.jp/feature/phishing/>

日本クレジットカード協会、関係省庁等による注意喚起動画

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/caution/caution_039/movie/>

**参考**

**経済産業省からの情報**

**ご注意!クレジットカードの不正利用被害が急増しています(経済産業省ウェブサイト)**

<https://www.meti.go.jp/policy/economy/consumer/credit/20230814130001.html>

**国民生活センターからの情報**

**そのURLのクリック、ちょっと待って!-SMSやメールでの"フィッシング詐欺"の相談が依然高水準!-(国民生活センターウェブサイト)**

<https://www.kokusen.go.jp/news/data/n-20231108_2.html>

**担当:消費者政策課**

**■***NEW***新井消費者庁長官記者会見要旨　2024/11/18**

**(2024年11月7日(木) 14:00～14:29 於:中央合同庁舎第4号館6階消費者庁記者会見室/オンライン開催)**

<https://www.caa.go.jp/notice/statement/arai/040092.html>

**■大正製薬株式会社に対する景品表示法に基づく措置命令について　2024/11/13**

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_241113_01.pdf>

　　消費者庁は、本日、大正製薬株式会社に対し、同社が供給する「ＮＭＮ ｔａｉｓｈｏ」と称するサプリメントに係る表示について、景品表示法に違反する行為（同法第５条第３号（ステルスマーケティング告示）に該当）が認められたことから、同法第７条第１項の規定に基づき、措置命令（別添参照）を行いました。

　１ 違反行為者の概要

名称　大正製薬株式会社（以下「大正製薬」という。）（法人番号 4013301006867）

所 在 地　東京都豊島区高田三丁目２４番１号

２ 措置命令の概要

1. 対象商品　「ＮＭＮ ｔａｉｓｈｏ」と称するサプリメント（以下「本件商品」という。
2. 対象表示

ア 表示の概要

(ｱ) 表示媒体

「大正製薬ダイレクトオンラインショップ」と称する自社ウェブサイト（以下「自社ウェブサイト」という。）

(ｲ) 表示期間 令和６年４月３日及び同月１９日から同年５月２２日までの間

(ｳ) 表示内容（別紙）

第三者に対し、本件商品の無償提供及び対価の提供を条件に、本件商品に関して「Ｉｎｓｔａｇｒａｍ」と称するＳＮＳ（以下「Ｉｎｓｔａｇｒａｍ」という。）に投稿を依頼したことなどによって当該第三が投稿した表示について、一部を抜粋して、令和６年４月３日及び同月１９日から同年５月２２日までの間、自社ウェブサイトにおいて、例えば、「Ｉｎｓｔａｇｒａｍで注目度上昇中⤴」、「品質にこだわりたい方には特許処方の大正製薬『ＮＭＮ ｔａｉｓｈｏ』」、「様」、本件商品を持つ人物の画像及び「いくつになっても自分らしく、ʻʼ今が最高ʻʼと思える活き活きとした日々を過ごしていきたいですね！」等と、別表「表示内容」欄記載のとおり表示していたことから、大正製薬は、本件商品に係る同表「表示内容」欄記載の表示内容の決定に関与しているものであり、当該表示は、大正製薬が自己の供給する本件商品の取引について行う表示（以下「事業者の表示」という。）であると認められる。

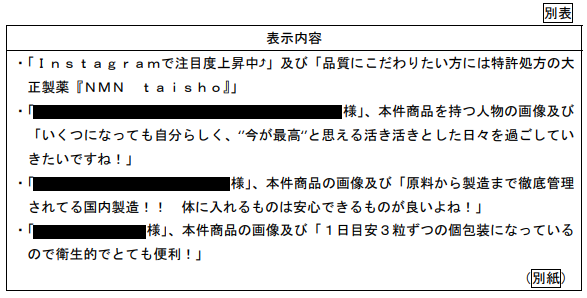
イ 前記アの表示は、第三者が投稿した表示について、大正製薬が当該第三者に対して依頼した投稿であることを明らかにしておらず、表示内容全体から一般消費者にとって事業者の表示であることが明瞭になっているとは認められないことから、当該表示は、一般消費者が事業者の表示であることを判別することが困難であると認められる表示に該当するものであった。

⑶ 命令の概要

ア 前記⑵アの表示は、前記⑵イのとおりであって、本件商品の取引に関する事項について一般消費者に誤認されるおそれがあるものであり、景品表示法に違反するものである旨を一般消費者に周知徹底すること。

イ 再発防止策を講じて、これを役員及び従業員に周知徹底すること。

ウ 今後、同様の表示を行わないこと。



以下省略

**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**

**★ろまん亭「澄川サブレショコラ、クリスマスBAG（ノエコロ）、ほか2商品」 - 返金／回収アレルゲン「アーモンド」の表示欠落　2024/11/21**

**★新潟県立高田農業高等学校「高農イチゴジャム」 - 返金／回収　カビによる汚染　2024/11/21**

**★カシワダイリンクス（さんわ182ステーションで販売）「相馬さんの牧場育ち牛乳」 - 回収成分規格基準（細菌数）超過　2024/11/21**

**★岩本製菓「桜えびせんべい」 - 交換／回収　ラベル誤貼付によるアレルゲン「エビ」の表示欠落　2024/11/21**

**★森川むつ子（愛媛県西条市丹原町 周ちゃん広場で販売）「漬物・沢庵漬、大根ユズ甘酢漬、ほか6商品」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦」の表示欠落　2024/11/21**

**★HARMONY「Parle グルコ ビスケット 」 - 返金／回収　ラベル誤貼付による原材料名・内容量・栄養成分の誤表示、アレルゲン「乳成分」の表示欠落　2024/11/21**

**★丸美屋食品工業「のっけるふりかけ鮭明太」 - 返金／回収　プラスチック片が混入したことが判明　2024/11/20**

**★太堀「彩小鉢（ねぎとにんにくの風味油のエリンギ、鰹節と醤油で甘辛く煮込んだ生姜）」（スーパーマーケットヤオコーで販売） - 返金／回収　保存方法の表示欠落（本来の保存温度：10℃以下）　2024/11/20**

**★世羅幸水農園「いちごジャム」 - 返金／回収　カビによる汚染　2024/11/20**

**★中央アルプス観光「雷鳥のふところ」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.1.21、正：25.1.21）　2024/11/19**

**★ネオナチュラル「はだ恵り～温～（美活甘酒）」 - 交換／回収　賞味期限の誤表示（誤：26.7.9、正：25.7.9）　2024/11/19**

**★越後薬草「まいキムチ白菜、ほか」 - 交換／回収　着色料（赤色102号）の表示欠落　2024/11/18**

**★大内山酪農農業協同組合「大内山酪農バター200g」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：25.10.10、正：25.4.10）　2024/11/18**

**★土佐黒潮水産（ひろめ市場店）「カツオ飯」 - 返金／回収　腐敗の可能性、アレルゲン「小麦、大豆」の表示欠落　2024/11/18**

**★和泉屋「EKInaCAFE　長崎カステラ」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.1.13、正：25.1.13）　2024/11/18**

**★日糧製パン「たっぷりシュークリーム」（コープさっぽろで販売） - 返金／回収　ポリエチレンフィルム片混入の可能性があるため　2024/11/18**

**★伊藤ハム米久ホールディングス「やみつき鶏 ガーリックバター」 - 返金／回収　一部商品に加熱不足があることが発覚したため　2024/11/15**

**★兵庫県手延素麺協同組合「手延そうめん 揖保乃糸 上級 300g」 - 交換／回収　外袋裏面の賞味期限等の印字不良（本来の賞味期限：2026年9月）　2024/11/14**

**★松山青果株式会社「ほうれんそう」 - 回収　トルフェンピラドが基準値を超えて検出（検出値：0.97ppm、基準値：0.01ppm）　2024/11/14**

**★ケントメリーシフォンケーキ「シフォンケーキ（バニラ、チョコ、バナナ、紅茶、ラズベリー）」（ゆめマート3店舗で販売） - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：24.12.12、正：24.11.12）　2024/11/14**

**★サンエー「味付け大根」 - 返金／回収　要冷蔵商品（保存温度10℃以下）を常温で陳列・販売　2024/11/14**

**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★**

**■記者発表資料　令和６年１１月２０日１４時００分　生活衛生課　福岡県**

**調査中**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20241120.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/236746.pdf>

次のとおり食中毒（疑い）が発生したので発表します。

１ 事件の探知

令和６年１１月１９日（火）、築上郡内の医療機関から、食中毒様症状を呈する患者を診察した旨、京築保健福祉環境事務所に連絡があった。

２ 概要

同事務所が調査したところ、１１月１５日（金）１９時００分頃に行橋市内の飲食店を利用した職場の同僚グループ４０名中９名が腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していることが判明した。

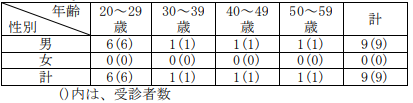
現在、同事務所において、食中毒疑いとして調査を進めている。

３ 発生日時　判明分：令和６年１１月１７日（日）１３時００分頃

４ 摂食者数　調査中　判明分：４０名

５ 症状　判明分：腹痛、下痢、発熱等

６ 有症者数　調査中　判明分：９名

９名とも医療機関を受診しているが、入院はしておらず、重篤な症状を呈した者はいない。

７ 原因施設、原因食品、病因物質

（１）原因施設：調査中

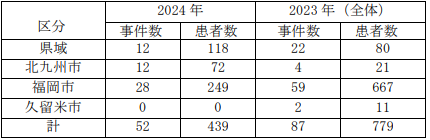
（２）原因食品：調査中

（３）病因物質：調査中

８ 検査　福岡県保健環境研究所で有症者の便及び従事者の便等を検査予定。

９ その他

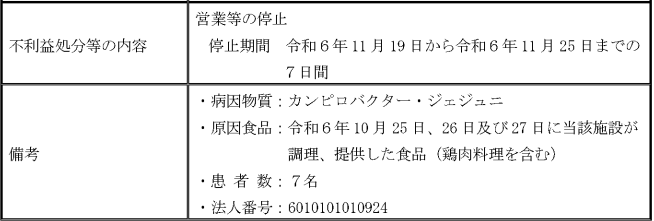
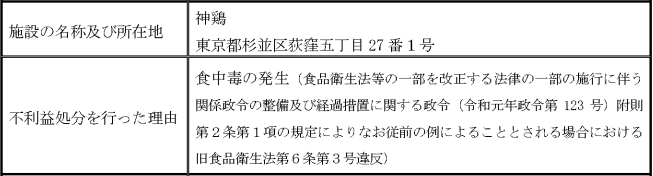
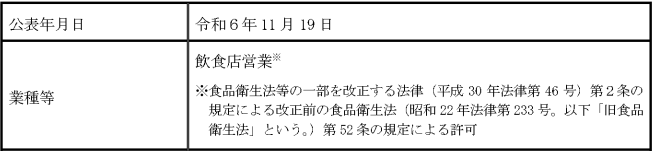
〈参考〉県下における食中毒の発生状況（１１月２０日現在。調査中の事件を除く）



**■不利益処分等のお知らせ　2024/11/19　杉並区**

**カンピロバクター**

<https://www.city.suginami.tokyo.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/022/061/r61119kouhyou.pdf>



**■船橋の飲食店で食中毒　鶏レバーなど食べ症状　カンピロバクター検出　「焼き鳥のレバーが生っぽかった」　11/19(火) 11:52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/ad07ad250b5c31e34a3eb34b71a053121e6e7b3b>

**食中毒の発生について　令和6(2024)年11月19日（火曜日） ページID：P105822**

**千葉県船橋市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.funabashi.lg.jp/kenkou/eisei/001/p105822.html>

食中毒の発生について（令和6年11月18日）

探知

令和6年11月12日（火曜日）に、市民から「11月3日（祝日）に市内の飲食店を家族と2人で利用後、2人とも腹痛、下痢、発熱などの体調不良があった。家族は遠方に住んでいるため共通喫食は少なく、飲食店で食べた焼き鳥のレバーが生っぽかったことから食中毒を疑い連絡した。」旨の届出があった。

概要

これまでの調査の結果、11月3日（祝日）に飲食店「げん太」を利用し、焼き鳥の鶏レバーなどを喫食した1グループ2人中2人が、11月7日（木曜日）から腹痛、下痢、発熱などの食中毒症状を示し、医療機関を受診していた。

発症者2人のうち2人の便からカンピロバクター属菌が検出されたこと、発症者の症状がカンピロバクター属菌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届出票が提出されたこと、発症者には他の共通喫食があったものの、提供施設について調査を実施したところ、他に体調不良などの情報はなかったことから、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。

また、当該飲食店は令和4年9月に鶏レバ刺し等を提供し、カンピロバクター属菌を原因とする食中毒を発生させている。

なお、発症者は入院しておらず、回復傾向にある。

1　喫食者数 2人

2　発症者数 2人（20歳代及び50歳代女性）

3　主な症状 腹痛、下痢、発熱など

4　発症年月日 令和6年11月7日（木曜日）

5　原因施設

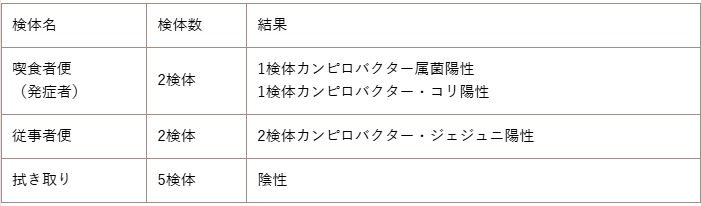
所在地：千葉県船橋市

　　　屋　号：げん太

　　　業　種：飲食店営業

6　原因食品 当該施設で提供された食事（焼き鳥の鶏レバーなど）

7　検査



8　病因物質 カンピロバクター属菌

9　行政措置 営業停止3日間　11月18日（月曜日）から11月20日（水曜日）まで

船橋市における食中毒発生状況

・令和6年度　発生件数 5件、患者 116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

**■青森県弘前市内の居酒屋で食中毒　病因菌は「カンピロバクター」**

**2024/11/17　wellness-news　青森県弘前市**

**カンピロバクター**

<https://wellness-news.co.jp/posts/241117-1/>

**弘前の焼き鳥店で食中毒　11/16(土) 18:16配信　青森放送****青森県弘前市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c9e59846404660cb8ba40d9ec185b69d5e717f94>

**弘前市の焼き鳥店で食中毒が発生し7日間の営業停止　20代男性2人が腹痛など訴える　青森県　11/16(土) 18:12配信　ＡＴＶ青森テレビ****青森県弘前市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5e6377a5c1e21b858c2dfd0cc827b6d95cfb806b>

**食中毒が発生しました　公開日:2024年11月16日　青森県弘前市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.aomori.lg.jp/release/2024/77182.html>

<https://www.pref.aomori.lg.jp/release/files/2024/77182.pdf>

　内容

1 概要

(1)令和6年11月14日(木)午後1時頃、中南地域県民局地域健康福祉部保健総室(弘前保健所)に管内医療機関から「下痢等の症状を呈して受診した患者1名からカンピロバクター属菌が検出され、患者と一緒に飲食店を利用した者1名も同様の症状を呈している。」旨の連絡があった。

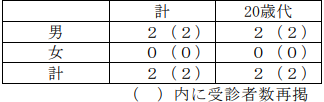
(2)同地域県民局の調査の結果、患者は、11月7日(木)に2名で弘前市内の飲食店を利用しており、2名とも11月10日(日)から腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していたことが判明した。

(3)同地域県民局では、患者2名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、患者の臨床症状がカンピロバクターによる食中毒の症状と一致していること、患者に共通する食品が当該施設の食事に限られること及び患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

2 発生年月日　令和6年11月10日(日)

3 喫食者数　5名

4 患者数　2名(受診者2名) ※患者は快方に向かっている。



5 主な症状　腹痛、下痢、発熱、悪寒

6 原因施設

(1)施設名 やきとり鳥正

(2)施設所在地 弘前市

(3)業種 飲食店営業

7 原因食品　令和6年11月7日(木)に当該施設が提供した食事

8 病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

９ 行政対応

令和６年 11 月 16 日(土)、中南地域県民局は、食品衛生法に基づき当該施設の営業者に対し、令和６年 11 月 16 日(土)から令和６年11 月 22 日（金）まで７日間の営業の停止を命じた

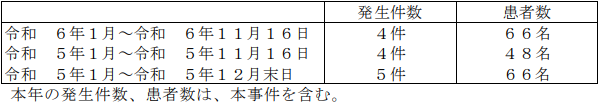
添付資料　77182.pdf　 <https://www.pref.aomori.lg.jp/release/files/2024/77182.pdf>

＜参考＞カンピロバクター食中毒は、近年、食中毒の原因として高い割合を占めています。

主な原因食品又は感染源として、鶏肉や牛レバー等の食肉関連食品、または加熱不足や取扱い不備による二次汚染等が強く示唆されています

患者の食事の内容

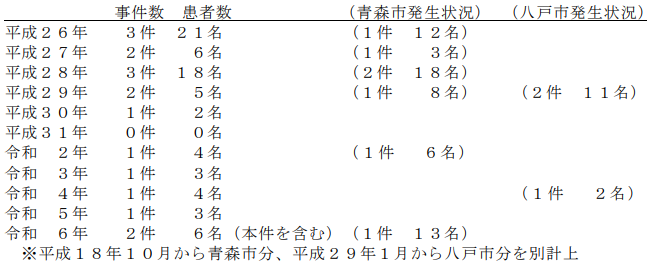
串盛り合わせ（ネギマ、鶏つくね、豚カシラ、砂肝、鶏ささみ）、串単品（しいたけ、牛レバー）、マーボ豆腐、刺身、じゃがバター、お通し、飲み物

食中毒発生状況 （令和６年１１月１６日現在）

＜県民への呼びかけをお願いします＞

カンピロバクター食中毒予防のための注意点

1. 食肉(内臓を含む。)は、生で食べることを避け、中心部まで十分に加熱しましょう。
2. 調理に使用したまな板などの調理器具や手指は、十分に洗浄消毒しましょう。

＜本県でのカンピロバクター食中毒発生状況＞

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

**愛媛県松山市**

**サルモネラ菌**

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

**★ウイルスによる食中毒★**

**■飲食店の弁当食べ11人食中毒、従業員7人からノロウイルス検出**

**11/21(木) 13:00配信　読売新聞オンライン　京都府京都市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3591c15e9479fdf687b73aa62073199348f2d08b>

**食中毒の発生　2024/11/20　京都市保健所　医療衛生企画課　京都府京都市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/cmsfiles/contents/0000110/110109/20241120houdou.pdf>

令和６年１１月１６日（土）、市内飲食店の営業者から京都市保健所に、「１４日（木）に自店舗が製造し納品した弁当を喫食した１グループのうち少なくとも５人が嘔吐、発熱等の症状を呈しているようだ。」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製造された弁当のみであることを確認するとともに、発症者４人及び調理従事者含む従業員７人の便からノロウイルスが検出されたため、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

・１１月１６日（土）、市内飲食店からの届出により探知。

・調査により、１１月１４日（木）に当該施設で製造し納品した弁当を喫食した１グループ３１人のうち少なくとも１１人が嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈していることが判明。

　２ 発症状況（調査できた者）

　　（１） 喫食者数　３１人 （内訳）調査中

（２） 発症者数　１１人 （内訳）男性７人、女性４人

（３） 死者・入院者　０人

（４） 発症日時　１１月１５日（金）１８時～１６日（土）１２時

（５） 主な症状　嘔吐、下痢、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　里

（４） 業 種　飲食店営業

　４ 原因食品 １１月１４日（木）に当該施設で製造された弁当

【弁当のメニュー】

（内訳）きんぴら、練り物、唐揚げ、菊芋の揚げ物、キッシュ、タケノコ煮、ひじき、カレーマカロニサラダ、ごはん

５ 病因物質　ノロウイルス

６ 食中毒と断定した理由

・発症者に共通する食事が当該施設で製造された弁当のみであること

・発症者の発症状況が類似していること

・発症者４人及び調理従事者含む従業員７人の便からノロウイルスが検出されたこと

・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　１１月２０日（水）から１１月２２日（金）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。

**★寄生虫による食中毒★**

**■食中毒（疑い）が発生しました　2024年11月14日 14時00分　生活衛生課**

**福岡県**

**アニサキス**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20241114.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/236297.pdf>

次のとおり食中毒（疑い）が発生したので発表します。

１ 事件の探知

令和６年１１月１３日（水）、福岡市の医療機関から、食中毒様症状を呈した患者を診察し、胃アニサキス症と診断した旨、福岡市保健所に届出があり、患者が糟屋郡在住であったため、同市から本県に連絡があった。

２ 概要

患者の住所を所管する粕屋保健福祉事務所が調査したところ、患者は糟屋郡内のスーパーで購入した刺身等を１１月１１日（月）２０時３０分頃に自宅で喫食し、同日２３時３０分頃から腹痛、頭痛を呈していることが判明した。

現在、同事務所において、食中毒疑いとして調査を進めている。

３ 発生日時　判明分：令和６年１１月１１日（月）２３時３０分頃

４ 摂食者数　調査中　判明分：１名

５ 症状　判明分：腹痛、頭痛

６ 有症者数　調査中　判明分：１名（４０代女性）

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、回復している。

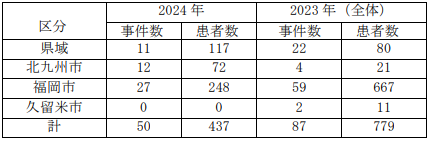
７ 原因施設、原因食品、病因物質

（１）原因施設：調査中

（２）原因食品：調査中

（３）病因物質：アニサキス

８ その他

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（１１月１４日現在。調査中の事件を除く）

**★自然毒による食中毒★**

**■毒キノコ「ツキヨタケ」で2人食中毒　鍋料理食べ、嘔吐　京都　11/21(木) 11:28配信**

**毎日新聞****京都府綾部市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/29bfa3848ca97c8bd72dc560a75b7807cb802610>

**京都の山中で採ったシイタケ似のキノコを鍋料理に…2人が食中毒**

**11/21(木) 11:04配信　読売新聞オンライン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/57eff34ca9cd1f4e0c17f1cfd267eb49d7280aaa>

**山中でシイタケと誤って毒キノコ採取…鍋料理で食べた夫婦が「食中毒」生えていたのは間違えやすい「ツキヨタケ」京都・綾部市　11/20(水) 19:09配信　MBSニュース　京都府綾部市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cd0385424e4b91014a27daffbd2fa98d9ca19bed>

**食用のキノコと間違え…毒キノコ「ツキヨタケ」を食べた夫婦が食中毒に　京都府が注意呼びかけ　11/20(水) 18:51配信　ABCニュース****京都府綾部市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7b4ac33afa2aed7f052f833446c86cbee3a4dd76>

**毒キノコ食べた2人に食中毒、シイタケと誤認　秋に事故多発　11/20(水) 16:24配信**

**産経新聞****京都府綾部市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cfdd6ab625837a5a5af729c3cb58a76a839e572d>

**■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**

**和田翔　2024年10月22日 10時30分　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://www.asahi.com/articles/ASSBP4135SBPPLXB002M.html>

**徳島 毒きのこ“ツキヨタケ”で8人食中毒か 店を営業停止処分**

**2024年10月20日 20時24分　NHK NEWS WEB****徳島県阿南市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://www3.nhk.or.jp/news/html/20241020/k10014614611000.html>

**■毒キノコ「ツキヨタケ」幡多で２人食中毒　高知県が注意呼びかけ　2024.11.20 08:40**

**高知新聞社　高知県**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://www.kochinews.co.jp/article/detail/805534>

**■誤って“スイセン”食べた60代の男性が食中毒で入院【新潟・上越市】**

**11/19(火) 17:58配信　UX新潟テレビ21　新潟県上越市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f6ae1e0379d2e0ce3a920a0df06fdc32c0ae5646>

**サトイモと間違い有毒の『スイセンの球根』をみそ汁に… 60代男性が食中毒　おう吐や下痢の症状訴えるも快方に向かう　新潟・上越市　11/19(火) 14:19配信　ＢＳＮ****新潟放送**

**新潟県上越市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e609d73a54df0b80148b5ac6000480e2732b69c8>

**【食中毒】サトイモと勘違い　有毒「スイセン」の球根をみそ汁に　おう吐など訴え６０代男性が入院　≪新潟≫　11/19(火) 15:08配信****TeNYテレビ新潟　新潟県上越市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9e9eee6c8e1bafa7be5eeb795d8470a56451782c>

**“スイセンの球根”を“サトイモ”と間違えて食中毒に…味噌汁として食べた60代男性に吐き気や下痢などの症状　11/19(火) 14:00配信　新潟ニュースNST　新潟県上越市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/fcc66bd7b3dff91d35415993f5b11310fe257f4b>

**サトイモと間違い有毒の『スイセンの球根』をみそ汁に… 60代男性が食中毒　おう吐や下痢の症状訴えるも快方に向かう　新潟・上越市　ＢＳＮ****新潟放送　新潟県上越市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://newsdig.tbs.co.jp/articles/bsn/1562790?display=1>

**サトイモと間違えスイセンの球根をみそ汁に　上越市の60代男性が食中毒　2024/11/19**

**上越タウンジャーナル****新潟県上越市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://www.joetsutj.com/2024/11/19/152100>

**【上越】有毒植物（スイセン）による食中毒が発生しました　ページ番号：202411193**

**更新日：2024年11月19日更新　上越地域振興局健康福祉環境部　新潟県上越市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/jouetsu-kenkou/20241119suisen.html>

<https://www.pref.niigata.lg.jp/uploaded/attachment/425913.pdf>

発生概要

　令和6年11月18日午前8時35分頃、上越保健所管内の医療機関から上越保健所に、有毒植物による食中毒と思われる症状を呈した患者1人を診察した旨の連絡があった。

　当所が調査した結果、11月17日に上越市住民が自宅で保管していた「スイセン」の鱗茎（球根）を「サトイモ」と誤ってみそ汁に調理し、午前6時30分頃から自宅で1人で食べたところ、同日午前6時50分頃から吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈し、同日午前9時30分頃、当所管内の医療機関を受診し、入院したことが判明した。

　当所が患者宅の未調理品の残品を専門家に鑑別依頼したところ、有毒植物のスイセンの鱗茎であることが判明したこと、患者の症状がスイセンによる中毒の症状と一致すること及び医師から食中毒の届出があったことから、スイセンによる食中毒と断定した。

　なお、患者は快方に向かっている。

患者の状況

摂食者数：1人

患者数：1人（男性　60歳代）

治療を受けた者：1人

入院した者：1人

死亡した者：0人

症状：吐き気、おう吐、下痢等

原因食事：スイセンのみそ汁

病因物質：植物性自然毒（スイセン）

　発生概要

　　令和６年 11 月 18 日午前８時 35 分頃、上越保健所管内の医療機関から上越保健所に、有毒植物による食中毒と思われる症状を呈した患者１人を診察した旨の連絡があった。

当所が調査した結果、11月17日に上越市住民が自宅で保管していた「スイセン」の鱗茎（球根）を「サトイモ」と誤ってみそ汁に調理し、午前６時 30 分頃から自宅で１人で食べたところ、同日午前６時 50 分頃から吐き気、おう吐、下痢等の症状を呈し、同日午前９時 30 分頃、当所管内の医療機関を受診し、入院したことが判明した。

当所が患者宅の未調理品の残品を専門家に鑑別依頼したところ、有毒植物のスイセンの鱗茎であることが判明したこと、患者の症状がスイセンによる中毒の症状と一致すること及び医師から食中毒の届出があったことから、スイセンによる食中毒と断定した。

なお、患者は快方に向かっている。

　患者の状況

摂食者数：1人

患者数：1人（男性　60歳代）

治療を受けた者：1人

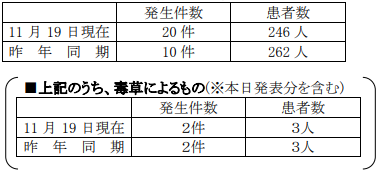
入院した者：1人

死亡した者：0人

症状：吐き気、おう吐、下痢等

原因食事：スイセンのみそ汁

病因物質：植物性自然毒（スイセン）

■令和６年 新潟県内食中毒発生状況(※本日発表分を含む)

スイセン（ヒガンバナ科スイセン属）について

園芸品として色や形の異なる多くの種類があります。多年草で、冬から春にかけて白や黄の花を咲かせるものが多く、葉の部分はニラと間違えて食べた例が多く報告されています。また、鱗茎はタマネギと間違えて食べた例が報告されています。

厚生労働省ﾎｰﾑﾍﾟｰｼﾞ：

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000075843.html>

厚生労働省ﾎｰﾑﾍﾟｰｼﾞ：

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000075837.html>

有毒植物による食中毒に注意しましょう

参照：

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/yuudoku/index.html>

・種類の判定ができない植物は、「採らない」「食べない」「売らない」「人にあげない」

・植物の球根は野菜と形状が似ているものがあります。保管する時は野菜とは別にし、調理前にもう一度確認しましょう。

**■「ナラタケ」と間違い……毒キノコ「ドクササコ」食べた70代女性 指先のしびれなどを訴え入院 毒キノコによる食中毒は県内で今年初《新潟》11/16(土) 14:56配信　TeNYテレビ新潟**

**新潟県十日町市**

**植物性自然毒　ドクササコ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/73a78820b72f77e811cf3668d78278dce20170b1>

**とってきたキノコをお吸い物に…毒キノコ「ドクササコ」食べ70代女性が入院【新潟・十日町市】　11/16(土) 13:03配信　UX新潟テレビ21****新潟県十日町市**

**植物性自然毒　ドクササコ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/636b6de48d5f8e51bc96fe1c39057b4f3c52cf24>

**今シーズン初めて毒キノコによる食中毒！ナラタケと間違えドクササコ採取しお吸い物に　県が注意報発令【新潟】　11/16(土) 12:11配信　新潟ニュースNST****新潟県十日町市**

**植物性自然毒　ドクササコ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8e020c279119a20c46d7c1e791dd3ec9407c6ddb>

**「毒きのこ食中毒発生注意報」新潟県が発令　ナラタケと思い吸い物に…「ドクササコ」で食中毒発生　11/16(土) 7:02配信　新潟日報****新潟県十日町市**

**植物性自然毒　ドクササコ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9e5ae797484b5af03fe4bb33efc9dd9d3b0f0536>

**ナラタケと間違えて有毒のドクササコをお吸い物に…新潟県で今年初めての毒キノコによる食中毒　県は『毒きのこ食中毒発生注意報』発令　11/15(金) 21:22配信　ＢＳＮ新潟放送**

**新潟県十日町市**

**植物性自然毒　ドクササコ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0d925dde27bf4aa2f2705edf82332d3a567f727f>

**新潟県報道資料　本日、「毒きのこ食中毒発生注意報」を発令しました　2024/11/15**

**福祉保健部生活衛生課　生活衛生課 食の安全・安心推進係**

**新潟県十日町市**

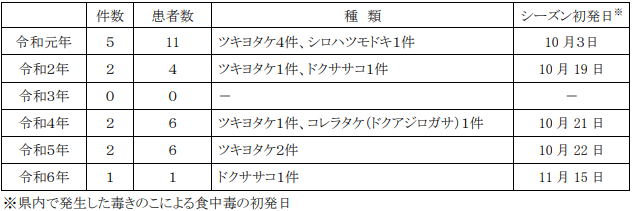
**植物性自然毒　ドクササコ**

<https://www.pref.niigata.lg.jp/uploaded/attachment/425503.pdf>

11 月 15 日に、毒きのこによる食中毒が県内で今秋初めて発生しました。

今後も毒きのこ食中毒の発生が懸念されることから、本日、「毒きのこ食中毒発生注意報」を　発令しました。

食用と正確に判断できないきのこは、絶対に「採らない」、「食べない」、「人にあげない」ようにしてください。

新潟県内の毒きのこによる食中毒発生状況 （令和元年から令和６年本日まで）

きのこによる食中毒の予防ポイント

１ 食用と正確に判断できないきのこは、絶対に「採らない」、「食べない」、「人にあげない」

２ 様々な「言い伝え」は全く根拠のない迷信であるため、信じない

主な迷信

1. 柄が縦に裂ければ食べられる → 毒を持つきのこの多くは柄が縦に裂ける
2. ナスと一緒に料理すれば食べられる → 食中毒を起こした例は多数ある
3. 虫が食べているきのこは食べられる → 虫は毒のあるきのこも食べる



**★化学物質による食中毒★**

**■大阪市立小学校で児童ら３９人が“ヒスタミン食中毒”　給食の「なまりぶしのしょうが煮」が原因か　11/15(金) 23:27配信　ABCニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/884aae307258ed3228ebdfb35713a78987e7fe72>

**【速報】「なまりぶしのしょうが煮」食べた小学生ら約40人体調不良　唇の腫れ・のどの痛み『ヒスタミン』食中毒か…高濃度で検出　大阪市立小学校　11/15(金) 21:11配信**

**MBSニュース****大阪府大阪市**

**ヒスタミン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/15063e530979fbb98148c9b7b254bbf25b3669a0>

**報道発表資料　大阪市立小学校での給食提供における体調不良者の発生について**

**2024年11月15日　教育委員会事務局　指導部　保健体育担当（06-6208-9140）**

**大阪府大阪市**

**ヒスタミン**

<https://www.city.osaka.lg.jp/hodoshiryo/kyoiku/0000639703.html>

令和6年11月15日　21時発表

　大阪市立小学校において提供された給食の「なまりぶしのしょうが煮」を喫食したところ、一部の児童が体調不良を訴える事案が判明しました。

1　経過

　令和6年11月14 日（木曜日）、大阪市立小学校2校（阿倍野区、平野区）で、給食で提供した「なまりぶしのしょうが煮」を喫食した一部の児童及び教職員が唇の腫れ・赤み、のどの違和感、息苦しい等の症状が出ている旨の報告がありました。

　今回の症状からヒスタミンによる食中毒の可能性を考慮し、令和6年11月15日（金曜日）、学校が保存している調理済の「なまりぶしのしょうが煮」を検査機関に提出し、ヒスタミンの検査を行ったところ、食品がヒスタミン汚染されていると判断される数値が検出されました。

2　発生原因　保健所と連携しながら原因について調査します。

3 対象校　阿倍野区及び平野区の小学校　2校

4　対象人数　児童34人、教職員5人

**★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★**

**■給食の麦ごはんの中に円状の金属片　該当の給食センターは2022年から金属片が混入する事案が続き今回で6度目　20年以上使用して老朽化している洗米機などの調理機器が原因か**

**島根県雲南市　11/21(木) 11:59配信　日本海テレビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4a275111d1ce15d1c244a24c77df6735f2a06b07>

**■「生レバーが提供されている」基準の加熱処理せずレバー販売容疑　社長ら逮捕　ふるさと納税返礼品にも　11/21(木) 18:57配信　読売テレビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a27fddfd27ef4c2b60b466c5d764544e0e403de7>

**「牛レバー」生食用の状態で販売した疑いで食品会社社長ら2人逮捕「生レバーの風味を再現」記載…飲食店などに販売し1億円以上売り上げ　11/21(木) 11:32配信**

**FNNプライムオンライン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c5af6fe2763554d07ca91114e29626d99794883a>

**【独自】「生レバー」を加工食品として販売か食肉加工会社社長ら逮捕　昨年度1億円以上売り上げ　基準を大幅に下回る温度で加熱**

**11/20(水) 19:02配信　FNNプライムオンライン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b886ce47f0959a947c6024f859cd1dccf038e012>

**【独自】「生レバー」を加工食品として販売か 食肉加工会社の社長ら逮捕 1億円以上売り上げ**

**る　11/20(水) 18:41配信　関西テレビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/64639543202b280b7cea6f8ec776fc4f73147071>

**国の基準満たさない牛レバー販売か 大分の業者逮捕 京都府警**

**11月20日　18時13分　関西 NEWS WEB**

<https://www3.nhk.or.jp/kansai-news/20241120/2000089317.html>

**牛レバー加工食品を十分に加熱せず販売、容疑の会社代表ら逮捕…京都府警**

**11/20(水) 12:21配信　読売新聞オンライン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/997bb98055f29117a203ef9dd6ff5ea97a857472>

**★その他関連ニュース★**

**■リンゴ病が6年ぶりに「警報レベル」超え　東京都 - 感染対策の強化を呼び掛け**

**11/22(金) 11:30配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/87b1da38fb672b186fbfeb4190fcdc6908c68027>

**■マイコプラズマ肺炎、東京で3週ぶり増加 - 定点報告数8％増の4.32人**

**11/21(木) 18:55配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e61b581036027b2c7565476c393901736837ef7f>

**マイコプラズマ肺炎、2週連続で減少　感染研**

**11/20(水) 11:27配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/108a08d7d852cd511010f6da745f5ae83857d3b3>

**■米ＣＤＣ、数週間以内に新型コロナとＲＳウイルス感染拡大を予想　11/21(木) 10:02配信**

**ロイター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4965410e9c3f628520b00b6e81a03627fbe2c79e>

**新型コロナ患者　11週連続で減少の理由　もう感染拡大はしない？…「5類」移行後、1医療機関あたりの患者数は最少　11/20(水) 17:11配信　読売新聞（ヨミドクター）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a85a32f11c42bd3de340fa5905a3fd528edf4f50>

**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**

**11/20(水) 10:50配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1bb6ef5ce53166324c84af8fcaae7a1d7d11be88>

**■マカオ、今年33例目の輸入性デング熱感染確認…患者に広東省中山市渡航歴**

**11/21(木) 8:43配信　マカオ新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/339fcb3e2648fb4eb15a480462471918bd11efd4>

**マカオ、3日ぶりに輸入性デング熱感染確認…患者は広東省江門市に10日間滞在、今年計32例に　11/19(火) 11:11配信　マカオ新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1c2500224e5c4b8c5c21f6b4167dd2647b7d7cd6>

**■「エムポックス」が世界中で感染拡大　コンゴでは死者の6割が5歳未満　注目される日本のワクチン　11/20(水) 18:36配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0e97be6e7f1cb9bf2d4735d423b7026dfb159708>

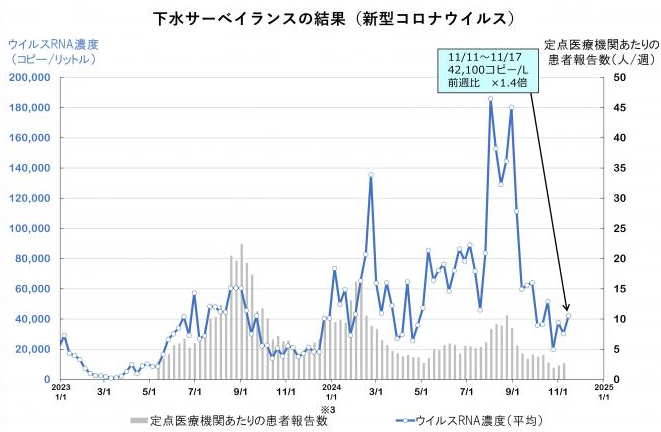
**「エムポックス」福岡県内で感染者を確認…海外渡航歴ない20歳代男性、発疹や発熱などの症状　11/15(金) 12:33配信　読売新聞オンライン**

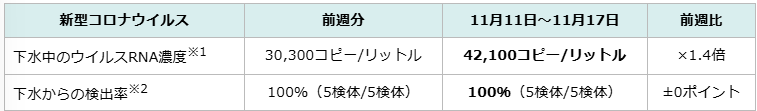
<https://news.yahoo.co.jp/articles/33cba23fdb46e6271eb9c76bb1b8808228669317>

**■下水サーベイランス　2024/11/19　北海道札幌市**

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

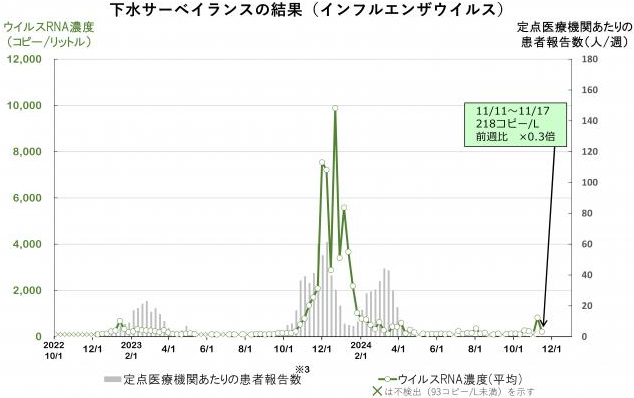
　新型コロナウイルス

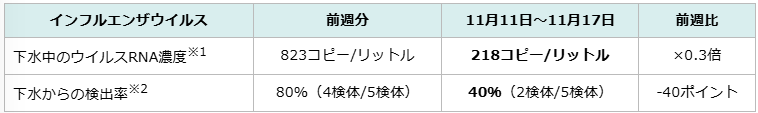




　　　ウイルス濃度は前週からやや増加しており、今後の動向に注意が必要です。

　インフルエンザウイルス





　　　ウイルス濃度は前週より減少しています。

※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。

**■大腸菌の集団食中毒で１人死亡、有機栽培のニンジンが関係　米　11/18(月) 12:47配信**

**CNN.co.jp**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e30511248cbd0b3a8f9753cc6277ac9e149ea9c1>

**■食中毒で子ども22人死亡 原因は無認可売店の殺鼠剤か 南ア**

**11/16(土) 9:58配信　ＡＦＰ＝時事　南アフリカ　ヨハネスブルク**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0edf4c043dc1bc64f8dd1cb087a1298fbf4ef353>