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

**食科協かわら版　No.472　（2024年度No.47）**　 　2024/11/29

食の行政情報ならびに食中毒情報をお伝えする食科協のメールマガジン

食中毒情報は１回限り　行政情報は原則2回の掲載で削除します

新しいものは*NEW*マークがついております　期限設定のある記事は　期限終了まで掲載

**青字をスクロール　Ctrlキーを押しながらクリック　もしくは右クリックでハイパーリンクを開く**

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

**キク**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **2-4** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **4-6** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **6-15** |
| **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** | **19-41** |

1. **[食科協関係](#食科協関係)**

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11月29日　 かわら版472号を発行・かわら版ニュース＆トピックス459号を発行11月29日　ニュースレター255号を発行

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

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

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

**厚生科学審議会 (予防接種・ワクチン分科会 副反応検討部会)**

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

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１４２０報）　2024/11/26**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_45762.html>

　１　自治体の検査結果

小樽市、仙台市、群馬県、千葉県、千葉市、東京都、神奈川県、横浜市、川崎市、新潟県、長野県、静岡県、京都府、大阪市、枚方市、東大阪市

　※ 基準値超過　１件

　 No. 1418 群馬県　　 タマゴタケ　　　 　　（Cs ： 180 Bq / kg )　中之条町

　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 ２件

　　　 No. 29 福島県　　　イノシシ　　　　 　　（Cs ： 110 Bq / kg )　福島市

　　　 No. 44 福島県　　 ニホンジカ　　　 　　（Cs ： 340 Bq / kg )　福島市

**■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

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.24　2024（2024.11.27）2024/11/27**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202424m.pdf>

**目次**

**【世界保健機関（WHO）】**

1. コーデックス委員会の第 47 回総会（2024 年 11 月 25～30 日開催）

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. そのまま喫食可能な（ready-to-eat）食肉・家禽肉製品に関連して複数州にわたり発生

しているリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイク（2024 年 11 月 22日付初発情報）

2. 有機栽培のニンジンに関連して複数州にわたり発生している大腸菌 O121感染アウトブレイク（2024 年 11 月 17 日付初発情報）

3. 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 11 月 13 日付更新情報）

**【カナダ公衆衛生局（PHAC）】**

1. 公衆衛生通知：ヘビおよびげっ歯類に関連して発生したサルモネラ（*Salmonella* I 4,[5],12:i:-および *S*. Typhimurium）感染アウトブレイク（2024 年 5 月 14 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）

**【フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）】**

1. フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）の 2023 年次報告書

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）のソフトウェア「FoodChain-Lab」は疾患アウトブレイク発生時の迅速な対応を可能にする

**【ProMED-mail】**

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（75）（74）（73）（72）（71）（70）（69）

2. 原因疾患不明の死亡、コレラの可能性（スーダン）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.24　2024（2024.11.27）　2024/11/27**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202424c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【EFSA】 サッカリン：許容一日摂取量の引き上げ**

欧州食品安全機関（EFSA）が食品添加物として使用されるサッカリン及びそのナトリウム塩、カルシウム塩、カリウム塩を対象にした再評価に関する科学的意見を発表した。前回の評価は 1995 年に当時の食品科学委員会により実施され、ラット試験で観察された膀胱腫瘍の発生率の増加に基づき許容一日摂取量（ADI）が 5 mg/kg 体重/日（サッカリンナトリウムとして）と設定された。しかし現在では、その膀胱腫瘍は雄ラットに特有のものでヒトには関連しないという科学的合意がなされている。今回の再評価において EFSA は、サッカリンは DNA 損傷を誘発せず、ヒトでの発がんリスクに関連する可能性は低いと結論するとともに、ラットの体重減少をエンドポイントに ADI を 9 mg/kg 体重/日（サッカリン遊離イミドとして）と設定した。消費者における暴露量は、新たに導出した ADI 未満であり健康リスクはないとしている。

**＊ポイント：** EU では委員会規則(EU)No 257/2010 のもと、2009 年 1 月 20 日以前に認可された食品添加物について EFSA が再評価することが定められています。甘味料もその対象で、アスパルテーム（2013 年）、ソーマチン（2021 年）、ネオヘスペリジン DC（2022年）、エリスリトール（2023 年）に次いでサッカリンの再評価が実施されました。

**【COT】 食品添加物としての二酸化チタン（E171）の安全性に関する声明**

英国毒性委員会（COT）が、食品添加物としての二酸化チタン（TiO2；E171）の安全性に関する声明の最終版を公表した。COT は食品グレードの TiO2（E171）のヒトでの吸収は非常に少ないとの考えを示した。また、英国変異原性委員会（COM）が食品グレードのTiO2（E171）による遺伝毒性のリスクは低いという結論を報告しており、COT はその結論に同意している。COT は、TiO2 の健康影響に基づく指標値（HBGV）として 10 mg/kg 体重/日を設定し、英国の全ての集団における平均的な推定食事暴露量は HBGV を下回るか、非常に近い値だと結論した。COT は、英国における現在の食事を介した TiO2（E171）への暴露にヒトの健康へのリスクはありそうにないと結論している。

**＊ポイント：** 食品添加物としての TiO2 については、昨年に FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）が遺伝毒性について説得力のある根拠は提供されていないと結論しており、COT も同様の結論となっています。現時点で食品添加物としての TiO2について遺伝毒性を排除できず安全上の懸念があると結論しているのは EFSA のみとなります。

**【SFA】 食品安全及び安全保障法案の導入**

シンガポール持続可能性・環境省は、食品安全及び安全保障法案（Food Safety and Security Bill: FSSB）を議会へ第一次審議のために提出した。今後、議会は 2025 年 1 月の

第二次審議で法案を検討する予定である。

**＊ポイント：** 食品関連の既存の法律が統合され、食品安全と食料安全保障を強化するために大幅に改訂されています。まだ法案ですが、全文が公開されていますので、シンガポールとの食品貿易に関わる方は今からフォローしておくと良いと思います。

**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964回）の開催について　2024/11/28**

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12月3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

　 　・農薬 ８品目

　　　　（消費者庁からの説明）

　　　　アクリナトリン

　　　　インピルフルキサム

　　　　クロフェンテジン

　　　　スピロジクロフェン

　　　　スピロピジオン

　　　　スルホキサフロル

　　　　フルチアニル

　　　　マンジプロパミド

（２）農薬第三専門調査会における審議結果について

・「プロパモカルブ」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（３）動物用医薬品専門調査会における審議結果について

　　　・「プラレトリン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（４）食品安全基本法第２４条の規定に基づく委員会の意見について

　　　・動物用医薬品「ワクチン添加剤（ベンジルペニシリンカリウム）」に係る食品健康影響評価について

（５）その他

４．動画視聴について

：本会合については、その様子を動画配信するとともに、会場での傍聴も受け付けます。動画の視聴又は会場での傍聴を希望される方は、12月2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、12月3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12月2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>

**■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28日から令和6年10月25日）2024/11/26**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2024&from_month=9&from_day=28&to=struct&to_year=2024&to_month=10&to_day=25&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***「森林吸収量に係る算定方法の改善方向について（中間とりまとめ）」の公表について　2024/11/29**

<https://www.rinya.maff.go.jp/j/press/sin_riyou/241129.html>

　　林野庁では、「国連気候変動枠組条約」に基づき政府が作成する温室効果ガスの排出実績等の報告に関連し、森林吸収量の算定方法について研究者からなる検討会を設置し、検討を行ってきました。今般、同検討会で、中間とりまとめが行われましたので、お知らせします。

1.「森林吸収量に係る算定方法の改善方向について（中間とりまとめ）」のポイント

森林吸収量は、毎年の森林蓄積の増加量をもとに計算されますが、その増加量に関しては、主に林業目的で植えられた樹種ごとに作成された成長モデルを利用して推計する方法を採用してきました。成長モデルによる算定方法は、京都議定書が採択された当時のデータ整備の水準や知見等を踏まえたものですが、特に高齢級人工林や天然林において、森林蓄積の推定に誤差が出やすいなどの課題がありました。

このような中、林野庁では、全国約1.5万点の固定調査点において、林業目的樹種以外も含めた全ての立木を5年周期で測定する全国規模の標本調査（National Forest Inventory、NFI）を1999年から継続的に実施し、実測データの集積を図ってきました。また、第三者機関による品質管理・品質保証を通じた実測結果の統計的信頼性の向上等にも取り組んできました。この結果、NFI調査の時系列データを比較することで森林蓄積の増加量を直接推定することがようやく可能となりました。

このため、森林吸収量の算定方法について、諸外国でも一般的に採用されているような、森林の炭素蓄積データをより正確に得られているNFI調査データを活用した直接推定方法へ見直すことが適当と考えられます。

2.今後の取組

　　林野庁では、本中間とりまとめによる提言を踏まえ、森林吸収量の算定方法のより詳細かつ具体的な方法論の作成に向け、今後検討を進めていく予定です。

添付資料

「森林吸収量に係る算定方法の改善方向について（中間とりまとめ）」のポイント

<https://www.rinya.maff.go.jp/j/press/sin_riyou/attach/pdf/241129-2.pdf>

森林吸収量の算定方法等に関する検討会「森林吸収量に係る算定方法の改善方向について

（中間とりまとめ）」

<https://www.rinya.maff.go.jp/j/press/sin_riyou/attach/pdf/241129-1.pdf>

お問合せ先

森林整備部森林利用課　担当者：増山、河野、川上

代表：03-3502-8111（内線6213）　ダイヤルイン：03-3502-8240

**■***NEW***香港向け家きん由来製品の輸出再開について（千葉県）　2024/11/28**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241128.html>

　　本日より、我が国の家きん由来製品の最大の輸出先である香港向けについて、千葉県からの輸出が再開されましたのでお知らせします。

1.概要

高病原性鳥インフルエンザによる我が国の家きん由来製品の輸出への影響をできる限り小さくするため、輸出相手国・地域との間で地域主義の適用について協議を行い、主な輸出先である香港、シンガポール、米国、ベトナム及びマカオ当局については、非発生県からの家きん由来製品の輸出継続が認められています。

一方、発生県からの輸出再開について協議を行ってきたところ、今般、香港当局との間で、高病原性鳥インフルエンザに関する清浄性が認められた千葉県からの家きん由来製品の輸出再開について合意しました。

これにより、本日から、動物検疫所において香港向けの輸出に必要な輸出検疫証明書の交付を再開しました。

また、今回の協議により、香港向け輸出については、防疫措置完了から28日が経過した日（令和6年11月22日）に遡って、同日以降に生産・処理された家きん由来製品の輸出が認められたため、「同日以降に生産・処理された家きん由来製品」について、輸出検疫証明書の交付が可能です。

なお、同県からのシンガポール、米国、ベトナム及びマカオ向けの家きん由来製品の輸出は再開済みです。

＜2023年の輸出額＞

鶏肉の総輸出額：26億円（うち、香港22億円）

鶏卵の総輸出額：70億円（うち、香港67億円）

出典：財務省「貿易統計」

＜これまでの経過＞

令和6年10月23日：千葉県において高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜を確認（千葉県からの家きん由来製品の輸出が一時停止）

令和6年11月22日：千葉県が、防疫措置完了から続発なく28日経過したため再度清浄エリアとなる

2.参考

各国の家きん由来製品の輸出停止状況については、以下のページよりご確認いただけます。

URL： <https://www.maff.go.jp/aqs/topix/exkakin_teishi.html>

お問合せ先

消費・安全局動物衛生課　担当者：栁澤・三原

代表：03-3502-8111（内線4584）ダイヤルイン：03-3502-5994

**■***NEW***食品関連企業の海外展開に関するセミナーを開催します！　2024/11/28**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chiiki/241128.html>

　～環境規制に関する国際的な動向や対応事例をご紹介～

農林水産省は、12月12日（木曜日）に、食産業の海外展開に関するセミナーを開催します。今回のセミナーでは、近年の環境規制をめぐる状況をテーマとして、国際的な動向について有識者にご講演をいただくとともに、これらの規制に対応した海外現地でのビジネス展開の事例等について食品関係企業等から発表していただきます。

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、食産業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。

今回、近年の地球環境保全に係る国際的な議論を踏まえて、「環境等に配慮した海外ビジネス展開にあたっての留意点～環境規制に関する国際的な動向とそれへの対応～」と題するセミナーを開催します。

持続的な食品産業の成長に向けて、食品関係企業の海外展開によって海外市場の需要を取り込むに際しては、国際的な議論を踏まえて各国で講じられる環境保全のための規制に適応しながら原料調達や商品提供などを進めていく必要があります。そこで、このような環境規制をめぐる状況をテーマとして、有識者から国際的な動向に関する講演をいただくとともに、実際に規制の下で海外現地でのビジネスを展開する食品関係企業等から取組事例や事業を進める上での留意点等について御紹介いただきます。

2.セミナー内容

【日時】令和6年12月12日（木曜日）14時00分から16時00分まで

【形式】対面及びオンライン（Teams）併用のハイブリッド形式

【会場】TKP東京駅大手町カンファレンスセンターホール22G

（東京都千代田区大手町1-8-1 KDDI大手町ビル 22階）

3.プログラム

【次第】

1. 開会の挨拶

＜登壇＞　農林水産省大臣官房審議官　笹路 健

2. 国際的な環境に関する議論の概要紹介

＜登壇＞　農林水産省輸出・国際局国際戦略グループ長　米田 立子

3. 国際的な環境とビジネスの関連についての講演

＜登壇＞　名古屋大学大学院環境学研究科 教授　内記 香子

4. 環境規制に対する民間事業者の取組事例

＜登壇＞　明治ホールディングス株式会社

UCCジャパン株式会社

西村あさひ法律事務所・外国法共同事業

5. 閉会の挨拶

＜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）

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3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：936社・団体（令和6年11月1日現在））

4.ご参加を希望される皆様へ

（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。

【お申込ページURL】

<https://forms.office.com/r/b0P4gzvz4K>

【申込締切】　令和6年12月10日（火曜日）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）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） 参加される皆様へ

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、上記フォームによりお申込みの際、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>

お問合せ先　輸出・国際局海外連携グループ　担当者：内山、川原

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

**■***NEW***埼玉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11例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2024/11/27**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241127.html>

　　埼玉県行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11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）埼玉県行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11例目、11月25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***「日ロ漁業委員会第41回会議(日ロ地先沖合漁業交渉)」の開催について　2024/11/25**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kokusai/241125.html>

**■***NEW***鹿児島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10例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2024/11/25**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241125_1.html>

　　鹿児島県出水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10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）鹿児島県出水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10例目11月20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***埼玉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　2024/11/25**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241125.html>

　本日（11月25日（月曜日））、埼玉県行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11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：埼玉県行田市

飼養状況：約2,500羽（あひる（肉用））

2.経緯

（1）昨日（11月24日（日曜日））、埼玉県は、同県行田市の農場から、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25日（月曜日））、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***株式会社カネトシにおけるぽん酢しょうゆの不適正表示に対する措置について　2024/11/22**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/241122.html>

　　農林水産省は、株式会社カネトシ（本社：兵庫県神戸市西区神出町小束野32番地の2。法人番号8140001032500。以下「カネトシ」という。）が製造するぽん酢しょうゆ2商品の、原材料しょうゆに使用された大豆及び小麦について、実際よりも国産大豆及び国産小麦の割合を高く、または、国産大豆及び国産小麦のみを使用したかのような事実と異なる表示をし、合計67,609本を一般用加工食品として販売したことを確認しました。

このため、本日、カネトシに対し、食品表示法に基づき、表示の是正と併せて、原因の究明・分析の徹底、再発防止対策の実施等について指示を行いました。

1.経過

農林水産省近畿農政局及び独立行政法人農林水産消費安全技術センターが、令和6年4月4日から11月6日までの間、カネトシに対し、食品表示法（平成25年法律第70号。以下「法」という。）第8条第2項及び第9条第1項の規定に基づく立入検査等を行いました。

この結果、農林水産省は、カネトシが自ら製造するぽん酢しょうゆについて、以下の行為を行っていたことを確認しました。

（1）ぽん酢しょうゆ（商品名「実生（みしょう）ゆずぽんず」）について、原材料に使用した複数のしょうゆのうち、原材料の大豆及び小麦に国産のもののみを使用したしょうゆの配合割合が10％以下であり、原材料に使用した複数のしょうゆの合計量に占める国産の大豆及び国産の小麦の重量の割合がそれぞれ50％未満であるにもかかわらず、「原材料しょうゆに含まれる大豆と小麦それぞれに国産のものを50％以上使用している」旨を表示して、少なくとも令和5年5月10日から令和6年3月13日までの間に46,148本を一般用加工食品として販売したこと。

（2）ぽん酢しょうゆ（商品名「枯木（こぼく）ゆずぽんず」）について、原材料に使用した複数のしょうゆにおいて、原材料の大豆及び小麦に国産のもののみを使用したしょうゆと、原材料の大豆及び小麦に外国産のものを使用したしょうゆを混合して使用したにもかかわらず、「しょうゆ（大豆（国産）、小麦（国産））」と表示して、少なくとも令和5年5月27日から令和6年4月16日までの間に21,461本を一般用加工食品として販売したこと。

2.措置

カネトシが行った上記1の行為は、法第4条第1項の規定に基づき定められた食品表示基準（平成27年内閣府令第10号。以下「基準」という。）第7条の表の「特色のある原材料等に関する事項」の項の規定に違反するものです（別紙参照）。

このため、農林水産省は、カネトシに対し、法第6条第1項の規定に基づき、以下の内容の指示を行いました。

指示の内容

(1)販売する全ての食品について、直ちに表示の点検を行い、不適正な表示の食品については、速やかに基準の規定に従って、適正な表示に是正した上で販売すること。

(2)販売していた食品について、基準に従った表示がされていなかった主な原因として、消費者に対し正しい表示を行うという意識及び食品表示制度に対する認識の欠如並びに食品表示制度についての内容確認及び管理体制に不備があると考えられることから、これらを含めた原因の究明・分析を徹底すること。

(3)(2)の結果を踏まえ、食品表示に関する責任の所在を明確にするとともに、食品表示の相互チェック体制の強化、拡充その他の再発防止対策を適切に実施すること。これにより、今後、販売する食品について、基準に違反する不適正な表示を行わないこと。

(4)全役員及び全従業員に対して、食品表示制度についての啓発を行い、その遵守を徹底すること。

(5)(1)から(4)までに基づき講じた措置について報告書に取りまとめ、令和6年12月23日までに農林水産大臣宛てに提出すること。

参考

食品表示法違反の事実に対しては、食品表示連絡会議を構成する各行政機関(消費者庁、警察庁、国税庁、農林水産省)で連携しつつ、厳正な対応に努めてまいります。

添付資料

別紙 食品表示法（抜粋）、食品表示基準（抜粋）

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/241122-2.pdf>

参考 株式会社カネトシの概要

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/241122-1.pdf>

お問合せ先

消費・安全局消費者行政・食育課　担当者：綾戸、山田

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

**■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。

**■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。

**■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。

**■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

**■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。

**■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。

**■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。

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

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

**★***Link***紅麹関連の情報**

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

**■***NEW***食品表示適正化に向けた取組について　2024/11/28**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/040211/>

　　消費者庁は、食品衛生の監視指導の強化が求められる年末において、食品の表示・広告の適正化を図るため、都道府県等と連携し、食品表示法等の規定に基づき下記の取組を実施することとしましたので、お知らせいたします。

公表資料

食品表示の適正化に向けた取組について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms203_241128_04.pdf>

関連リンク

食品表示について

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\_labeling/information/index.html#notice](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/index.html%23notice)

**■***NEW***第3回食品寄附等に関する官民協議会開催のお知らせ　2024/11/27**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/040169/>

　標記協議会について、下記の通り開催しますのでお知らせいたします。

詳細

1.日時　令和6年12月4日(水) 10:00～12:00(予定)

2.場所　中央合同庁舎第4号館4階 共用第4特別会議室　(東京都千代田区霞が関3-1-1)

3.議事

1.食品寄附等に関するガイドライン素案について

2.フードバンクの認証制度について

3.食品寄附等に関する保険分科会のご報告

4.食品寄附等に関するDX分科会のご報告

5.モデル事業のご報告

4.傍聴方法

一般傍聴をご希望の方は、下記関連リンクより、ご氏名、メールアドレスの登録をお願いします。

5.その他　資料及び議事録は、以下関連リンクに掲載します。

公表資料

本件に関する詳細はこちら(第3回食品寄附等に関する官民協議会開催のお知らせ)

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_education_cms201_241127_01.pdf>

関連リンク

食品寄附等に関する官民協議会

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\_policy/information/food\_loss/conference/index.html#contribution](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/conference/index.html%23contribution)

【一般傍聴ご希望の方】ウェビナー登録はこちら

[https://deloitte.zoom.us/webinar/register/WN\_n3m28kfXSAGP2A7pG702yw#/registration](https://deloitte.zoom.us/webinar/register/WN_n3m28kfXSAGP2A7pG702yw%23/registration)

問合せ先

(会議内容に関する問合わせ)消費者庁 消費者教育推進課 食品ロス削減法制検討室　杉田、岩田

電話番号 03-3507-9261(直通)

問合せ先

(運営に関する問合せ(請負事業者))有限責任監査法人トーマツ 事務局

電話番号 070-7498-8690(直通)

**■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>

**■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)**

**■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**

**■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>

**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**

**★まいばすけっと（仲御徒町店）「カット野菜他　合計41品目」 - 返金／回収　冷蔵ショーケース設備の誤操作により、商品の保存温度と異なる温度で陳列販売　2024/11/29**

**★柳沢商店「生寒天」 - 返金／回収　カビによる汚染　2024/11/28**

**★堂下英子「大根の漬物」（JAグリーンひみで販売） - 回収　漬物製造業の許可なく漬物を販売したため　2024/11/28**

**★石黒種麹店「昔ながらの麹あま酒」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：25.12.23、正：24.12.23）　2024/11/28**

**★北千生氣「人参」 - 返金／回収　土壌に含まれる石英が人参に付着している可能性があるため　2024/11/28　　下に記事あり**

**★オリエンタルランド「ステンレスボトル」 - 返金／回収　飲み口の開栓部分の緩みにより内容物が漏れる可能性があるため　2024/11/28**

**★ドリームフーズ「あらびき肉焼売」（ウエルシア薬局で販売） - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.12.28、正：24.11.28）　2024/11/28**

**★峠の鶏小屋「鶏ステーキ ヒマラヤ岩塩ハム風味（味付鶏もも肉）、ヒマラヤ岩塩 鶏ハム風味（惣菜）」 - 回収　添加物使用基準違反の疑い　2024/11/28**

**★北源「Secomaチーズ入り豆腐ハンバーグ」 - 返金／回収　製造器具の一部が混入している可能性があるため　2024/11/28**

**★ネクスト・プレシャス「くらしモア　牛すじ煮込み」 - 返金／回収　一般生菌数が僅かに基準を超えていたため　2024/11/27**

**★デリシア（神林店、石芝店、波田駅前店）「松本山雅なめらかチョコクッキー」 - 返金／回収　賞味期限の表示欠落　2024/11/27**

**★鎌倉ハム富岡商会「熟成あらびきソーセージ（3本入り）」 - 返金／回収　軟質プラスチック（ポリエチレン製）片が混入　2024/11/27**

**★京阪ザ・ストア「レーズンブレッド（5個入）」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦、乳成分」の表示欠落　2024/11/27**

**★モンデ酒造「2024甲州ヌーヴォー（生詰め）、2024マスカットベーリーAヌーヴォー（生詰め）」 - 回収　表示義務記載ラベルの添付もれ　2024/11/27**

**★竹内製菓株式会社「羽二重餅」 - 交換／回収　密封不良による発酵、カビの発生の可能性があるため　2024/11/27**

**★光本圭佑「京都念慈庵ビワシロップ」 - 返金／回収　食品表示の記載に不備があるため　2024/11/27**

**★山形市農業協同組合「山形セルリー（ひめ、との）」 - 回収　テフルベンズロン（殺虫剤成分）の基準値超過（検出基準値0.01ppmのところ0.07pm検出）　2024/11/26**

**★KEN INTERNATIONAL JP「モンドールAOC」 - 返金／回収　エルシニア・エンテロコリチカ菌陽性　2024/11/26**

**★三和製玉「天津飯の具甘酢あん、かに玉、天津玉子の中華あんかけ」 - 返金／回収　アレルゲン「ごま」の表示欠落　2024/11/26**

**★丸美屋食品工業「とりごぼう釜めしの素」 - 返金／回収　異物混入（虫の一部分）　2024/11/25**

**★ファーストジャパン「果肉キューブグミ マンゴー」（全国のダイソー各店で販売） - 回収命令　使用が認められていない着色料キノリンイエローが検出されたため　2024/11/25**

**★ケイ・エスカンパニィー「割れカシューナッツ」 - 返金／回収　異物混入（アセトアミノフェンと思われる錠剤）　2024/11/25**

**★シュゼット・ホールディングス「えびすフィナンシェ」 - 返金／回収　ピンホールが発生している可能性があるため　2024/11/22**

**★いわて門崎丑牧場「牛レバーハム、牛肉生ハム（ユッケ風）」 - 返金／回収　必要な加熱殺菌が行われていない可能性があるため　2024/11/22****下に行政情報あり**

**★アドバンス「さしみーと牛レバーハム、ほか4商品」 - 回収　加熱不足のおそれがあるため　2024/11/22　下に行政情報あり**

**★鈴商「テング　ビーフステーキジャーキー、テング　ビーフステーキジャーキーホットフレーバー」 - 返金／回収　カビの発生が確認されたため　2024/11/22**

**★英治丸「浦村かき滅菌浄化生食用ムキ身かき」 - 回収　大腸菌最確数超過のため　2024/11/22**

**★はなのみ「栗ジャム」 - 返金／回収　一般生菌数が社内基準を超えているため　2024/11/22**

**★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**

**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★**

**■城崎の旅館で食中毒…宿泊客8人が下痢やおう吐の症状**

**11/27(水) 11:51配信　読売新聞オンライン　兵庫県豊岡市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c3ba9af7914b876e2ad0c9d2c666bfb795c17ded>

**城崎温泉の旅館で宿泊客8人食中毒　夕食を食べ下痢や嘔吐　11月28日まで営業停止**

**11/26(火) 17:55配信　神戸新聞NEXT****兵庫県豊岡市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/476c3b2dcebd43698ae519522132964e47a69d9f>

**営業許可施設等に係る行政処分　2024/11/26　兵庫県豊岡市**

**調査中**

<https://web.pref.hyogo.lg.jp/kf14/hw14_000000020.html>

処分年月日　令和6年11月26日

業種　飲食店営業

施設名称　つばきの旅館

施設所在地　豊岡市

主な適用条項　法第6条

行政処分を行った理由　食中毒

病因物質　調査中

行政処分等の内容　営業停止3日間

**■五所川原市の「とりっぷ」で食中毒　7日間の営業停止　11/28(木) 19:15配信　青森放送**

**青森県五所川原市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4eed88a49d6cb20cf63b6e19908d9ce049f102d9>

**【速報】五所川原市の飲食店「とりっぷ」で食中毒の発生　12月4日まで営業停止処分　青森県　11/28(木) 18:49配信　ＡＴＶ青森テレビ****青森県五所川原市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5db9cec1401f3971ec0bc9571d8a7846c013653e>

**食中毒が発生しました　報道機関用提供資料 発表Ｎｏ．６－５　公開日:2024年11月28日**

**保健衛生課 食品衛生グループ　青森県五所川原市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.aomori.lg.jp/release/2024/77252.html>

<https://www.pref.aomori.lg.jp/release/files/2024/77252.pdf>

　1 概要

(1)令和6年11月25日(月)午後2時30分頃、西北地域県民局地域健康福祉部保健総室(五所川原保健所)に管内住民から「家族1名が五所川原市内の飲食店を友人と2名で利用した後に、胃腸炎症状を呈しており、管内の医療機関を受診した。」旨の連絡があった。

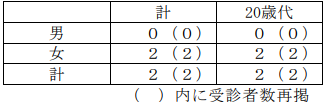
(2)同地域県民局の調査の結果、この2名は、11月19日(火)午後6時頃から2名で五所川原市内の飲食店を利用して、2名とも11月22日(金)から腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していたことが判明した。

(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が提供した食事に限られること及び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22日(金)

3 喫食者数　不明

4 患者数　2名(受診者2名 入院なし)



5 主な症状　腹痛、下痢、発熱

6 原因施設

(1)施設名 とりっぷ

(2)施設所在地 五所川原市

(3)業種 飲食店営業

7 原因食品　令和6年11月19日(火)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（検査機関：青森県衛生研究所）

９ 行政対応

令和６年 11 月 28 日(木)、西北地域県民局は、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 28 日(木)から令和６年12 月４日（水）まで７日間の営業の停止を命じた。

＜参考＞

〇患者の食事の内容

冷製ニラとろレバー、ささみチーズバジル串、アボカドバター醤油串、冷奴、飲み物

添付資料　77252.pdf

<https://www.pref.aomori.lg.jp/release/files/2024/77252.pdf>

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

〇令和６年のカンピロバクター食中毒について

青森県内（青森市、八戸市を含む。）では、本年、飲食店を利用し、カンピロバクター食中毒が発生したケースが４件と例年に比べ多くなっています。

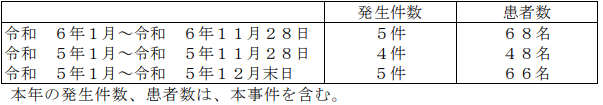
加熱不十分な鶏肉、鶏レバー又は牛レバーが関与したことが疑われています。

＜特に県民の皆様への注意喚起をお願いします＞

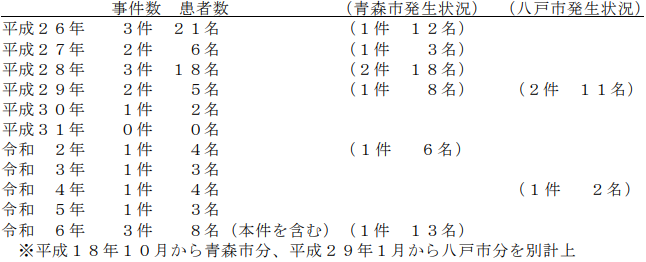
　　カンピロバクター食中毒予防のための注意点

1. 食肉（内臓を含む。）を調理する際は、中心部まで十分に加熱しましょう。
2. 調理された食肉（内臓を含む。）を食べる際に、生又は半生であると考えられる場合には、食べることを避けましょう。
3. 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。

〇本県での食中毒発生状況（青森市、八戸市を除く。）（令和６年１１月２８日現在）



＜本県でのカンピロバクター食中毒発生状況＞



**施設等に対する行政処分等　20024/11/28　青森県五所川原市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/kenko/hoken/violation01.html>

　被処分者等の住所　つがる市

　行政処分等の対象となった食品等　令和6年11月19日に当該施設が提供した食事

　被処分施設等の所在地・名称

　　　住所：五所川原市

　　　名称：とりっぷ

　行政処分等を行った理由

　　　食品衛生法第6条第3号違反（同施設が提供した食事を原因とする食中毒）

　行政処分等の内容　営業停止（7日間）：令和6年11月28日から令和6年12月4日まで

　行政処分等を行った措置状況　改善指示（厨房内の整理整頓、清掃及び消毒等）

**■神戸の飲食店、3人食中毒　鶏肉の加熱不十分か　中央区　2024/11/25 22:32**

**神戸新聞NEXT　兵庫県神戸市**

**カンピロバクター**

<https://www.kobe-np.co.jp/news/society/202411/0018381105.shtml>

**加熱不十分な鶏肉による食中毒事件の発生　記者資料提供（2024年11月25日）**

**健康局食品衛生課　兵庫県神戸市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kobe.lg.jp/a99427/083174460767.html>

概要

2024年11月21日（木曜）、市内医療機関より「友人数名で、居酒屋で加熱不足の鶏肉を喫食し、食中毒様の症状を呈している患者を診察した。」との届出が本市保健所西部衛生監視事務所に寄せられました。

調査の結果、11月17日（日曜）に「こだわり酒場　VANVAN」を利用した1グループ4名のうち調査のできた3名が、11月19日（火曜）より下痢、腹痛、発熱、頭痛等の症状を呈していることが判明しました。

当該施設で提供された食事以外に共通食事がないこと、患者便3検体からカンピロバクターが検出されたこと、発症状況が類似しておりカンピロバクター食中毒の症例と一致すること及び患者を診察した医師より食中毒の届出があったことから、神戸市保健所長は当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対して営業停止（11月25日（月曜）から11月27日（水曜）までの3日間）を命じました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

原因施設

業種　飲食店営業

屋号　こだわり酒場　VANVAN

営業所所在地　神戸市

原因食事　11月17日（日曜）に原因施設で提供された加熱不十分の鶏肉を含む食事

病因物質　カンピロバクター

喫食日　11月17日（日曜）

発症日時　11月19日（火曜）23時00分（初発患者）

主症状　下痢、腹痛、発熱、頭痛等

患者の状況　3名（男3名：20代）住所別：市内　計3名（西区：3名）

主な喫食内容

突き出し（鶏肉の表面を炙ったもの）、鶏の焼肉（ムネ、モモ）、きゅうりスティック

カンピロバクターによる食中毒

新型コロナ感染症が5類に移行した影響もあり、全国的に細菌性食中毒が増加傾向にあります。

カンピロバクターによる食中毒は全国で昨年に発生した細菌性食中毒の中では最多です。主な原因として鶏肉のたたきや刺身の喫食があげられます。

カンピロバクターによる食中毒の防止のため、鶏肉の刺身やたたきなど食肉類の生・半生での喫食は避けてください。

**■大分市の飲食店で食中毒　地鶏のたたきなど食べた2人が下痢や発熱の症状　2日間の営業停止命令　11/26(火) 11:58配信　TOSテレビ大分　大分県大分市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/331d5a9a87fdf4a6e4d7dbedd01289182f1b3a78>

**飲食店で鶏料理を食べた女性2人が食中毒　カンピロバクターを検出　大分**

**11/25(月) 19:14配信　OBS大分放送****大分県大分市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d474882ba4654f6dc7530689263147cf66930b61>

**食中毒の発生についてお知らせします2024/11/25　福祉保健部衛生課　大分県大分市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.oita.oita.jp/o095/shokuhin/shokucyuudoku20241125.html>

1.概要

令和6年11月22日（金曜日）午前10時頃、市民から「知人と2名で大分市内の飲食店を利用したところ、2名とも体調不良になった」との連絡が大分市保健所にありました。

調査の結果、11月15日（金曜日）に当該飲食店を利用した2名がそれぞれ下痢、発熱、倦怠感等の症状があることが判明しました。

大分市保健所は、当該店舗で提供された食事を原因としたカンピロバクター・ジェジュニによる食中毒と断定し、本日、食品衛生法に基づき、営業停止（2日間）を命令しました。

2.調査結果

調査内容

（1）発生日時:令和6年11月18日（月曜日）午後6時頃

（2）原因施設

所在地:大分市

営業の種類:①飲食店営業

屋号:鶏小舎（トリゴヤ）

（3）原因食品:令和6年11月15日（金曜日）に当該原因施設が調理提供した食事

【焼鳥、地どりのたたき、スープ、お茶漬け等】

（4）原因物質:カンピロバクター・ジェジュニ

※患者便2検体中2検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出

※検査機関 大分市保健所検査室

（5）喫食者数:2名（調査中）

（6）患者数:2名（調査中）



（7）症状:下痢、発熱、倦怠感 等

（8）受診状況:医療機関受診者1名 （入院患者なし）

（9）潜伏期間:69時間～87時間

（10）患者状況:現在は、2名とも快方に向かっています。

食中毒と断定した理由

（1） 患者らの共通食は、当該原因施設が調理提供した食事のみであること。

（2） 患者の便からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、患者の症状および潜伏時間がカンピロバクター属菌によるものとおおむね一致していること。

（3） 医師から食中毒患者の届出が提出されたこと。

以上のことから、上記施設を原因とするカンピロバクター・ジェジュニによる食中毒と断定しました。

原因施設への措置内容等

（1）行政処分:営業停止命令

令和6年11月25日（月曜日）から26日（火曜日）まで（2日間）

（2）指導内容

・提供する食事は十分な加熱を行うこと。

・調理場内の清掃、消毒を徹底し二次汚染を防止すること。

・手指の洗浄、消毒を十分に行うこと。

カンピロバクター食中毒について

【症状】食後1～7日（平均2～3日）で発症し、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢などの症状があらわれます。

【過去の食中毒の原因食品】

鶏肉（鶏レバーやささみなどの刺身、鶏肉のタタキ、鶏わさなどの半生製品、加熱不足の調理品など）、生野菜、井戸水、湧水など。

【予防のポイント】

1.食肉は十分な加熱（中心温度が75度で1分間以上）を行いましょう。

2.食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行いましょう。

3.食肉を取り扱った後は十分に手を洗いましょう。

4.食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌を行いましょう。

**■食品衛生法違反者を公表します　2024/11/25　目黒区**

**カンピロバクター**

<https://www.city.meguro.tokyo.jp/seikatsueisei/kenkoufukushi/eisei/shokuhineiseiihan_shokutyudoku.html>

　公表年月日　令和6年11月25日

施設の名称及び所在地

鳥芳

東京都目黒区

営業の種別　飲食店営業

適用条項

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第6条第3号違反及び第54条の規定による基準違反により、同法第60条第1項及び第61条を適用

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

営業停止命令　令和6年11月25日から令和6年12月1日までの7日間

施設改善命令

備考

患者数　5人

主な症状　下痢、腹痛等

病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

原因食品　令和6年10月26日に調理提供した料理（加熱不十分な鶏肉を含む）

**■食中毒が発生しました　2024年11月24日 16時00分　生活衛生課　福岡県行橋市**

**カンピロバクター**

**１１月２０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。（第2報）**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20241117-2.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/237140.pdf>

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

　　　京築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。

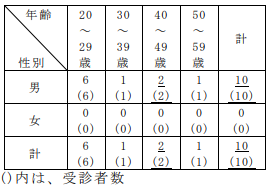
３　発生日時　令和６年１１月１７日（日）　１３時００分頃（初発）

４　摂食者数　４０名

５　症状　腹痛、下痢、発熱等

６　有症者数　１０名

　１０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

　　屋　号：とり将軍

　　業　種：飲食店営業（居酒屋）

　　所在地：行橋市西宮市

(2)原因食品　当該施設が１１月１５日（金）夜に提供した食事

　　〇参考：メニュー

　　・コース料理（とり刺盛（ズリ、レバー、ササミ）、鶏タタキ、唐揚げ、サラダ、チヂミ、うめきゅう、キムチ、焼き物（牛タン、エビ）、焼き肉盛合せ、牛トロにぎり）

(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（１１月２４日～２５日）

10　その他　当該施設は１１月２３日（土）から自主休業している。

​〈参考〉県下における食中毒の発生状況（１１月２４日現在。調査中の事件（本件を含む。）を除く。）



**■１　飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2024/11/27　東京都三鷹市**

**ウエルシュ菌**

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

　公表年月日　令和6年11月27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）ソナーレ　アテリア　久我山

施設所在地等　東京都三鷹市

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　11月26日から12月2日まで営業停止

備考（11月26日現在の状況）

原因食品：当該施設が11月11日に調理、提供した食事

病因物質：ウエルシュ菌

11月11日から8名が下痢を発症

**■食中毒…客31人が下痢、弁当を食べて　腹痛も訴えた男女、便からウエルシュ菌を検出　調理配達した飲食店、営業停止に　5グループ105人が弁当を食べていた**

**11/26(火) 10:01配信　埼玉新聞　埼玉県所沢市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9d531c60a1d6c6ab6280350fc6537fa11bca6f96>

**食中毒を発生させた施設の行政処分を行いました　ページ番号：26158**

**発表日：2024年11月25日16時　保健医療部　食品安全課　食品保健・監視担当**

**埼玉県所沢市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/news/page/news2024112501.html>

<https://www.pref.saitama.lg.jp/documents/261589/20241125news.pdf>

1 行政処分の内容

狭山保健所は、食中毒を発生させた(1)の営業者に対して、(2)の営業施設での営業停止の行政処分を本日行った。

(1) 営業者　メディカル・ケア・リンク株式会社

(2) 営業施設　ダイニング　やまと　埼玉県所沢市

(3) 営業の種類　飲食店営業

(4) 違反内容　食品衛生法第6条違反

令和6年11月18日(月)に上記営業施設において調理提供された弁当を喫食した105名中31名に対して、下痢、腹痛を主症状とするウエルシュ菌による健康被害を生じさせた。

(5) 処分内容　食品衛生法に基づく営業停止命令

ア 処分年月日　令和6年11月25日(月)

イ 期間　令和6年11月25日(月)から令和6年11月27日(水)まで3日間

(6) 病因物質　ウエルシュ菌

2 指導内容

狭山保健所は営業者に対して、食中毒の再発防止を目的に、営業停止期間中、施設の消毒を指導するとともに調理従事者への衛生教育等を行う。

3 食中毒事件の概要

(1) 探知

令和6年11月20日(水)、所沢市内の飲食店営業者から「令和6年11月18日（月）に調理配達した弁当を喫食した複数の高齢者福祉施設等の入居者又は利用者計13名が下痢、腹痛等の症状を呈している。」旨の通報があり、狭山保健所が調査を開始した。

(2) 調査結果（ 発表日現在 ）

ア 患者の発生状況等

(ア) 喫食者　105名（5グループ）

(イ) 患者　31名 （男性12名、女性19名 30歳代から80歳代）

全員、快方に向かっている。

(ウ) 喫食日時　令和6年11月18日（月）12時頃

(エ) 初発日時　令和6年11月18日（月）17時40分頃

(オ) 主な症状　下痢、腹痛

(カ) 検査結果　患者8名の便からウエルシュ菌が検出された

(キ) 喫食メニュー

鶏肉のみぞれ煮、焼き厚揚げ、ほうれん草のお浸し、かぼちゃのサラダ、味噌汁、米飯等

イ 上記飲食店を食中毒の原因施設と断定した理由

(ア) 　患者8名の便からウエルシュ菌が検出されたこと。

(イ) 　患者の主症状及び潜伏期間が、ウエルシュ菌によるものと一致したこと。

(ウ) 　患者の共通食が、原因施設で調理提供された弁当に限られること。

参 考 情 報

ウエルシュ菌は土壌などに広く分布する菌で、人や動物の腸管にも存在します。

この菌は熱に強い「芽胞(がほう)」と呼ばれる形態をとり、100℃の加熱でも死滅しません。

カレーやシチュー等を大鍋で大量に作る場合、他の細菌は死滅してもウエルシュ菌の芽胞は生き残ります。調理後に適切に冷却せず放置すると、40℃～50℃で急速に増殖して食中毒の原因となります。

 原因となる食品

「給食用のスープ」「前日に調理したカレー」など、大量に作ったり、作り置きした食品は特に注意が必要です。

 症状

感染すると、6～18 時間の潜伏期間の後、菌が作る毒素（エンテロトキシン）により下痢や腹痛を起こします。一般的に症状は軽く、多くは 1～2 日で回復します。

 予防方法

　　ウエルシュ菌が増えやすい「40℃～50℃」にしない事が大切です。

加熱調理した物であっても、放置せずになるべく早く食べましょう。保存するときはパックに小分けして冷蔵するなど、早く冷やす工夫をしましょう。

食の安全・安心に関するパンフレット類

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/kensyu-koza-panf/panf/index.html>

**■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★**

**■**

**★寄生虫による食中毒★**

**■**

**★自然毒による食中毒★**

**■シイタケと間違えお吸い物に…毒キノコ「ツキヨタケ」で家族4人が食中毒　疑わしきは「採らない!食べない!」　11/27(水) 19:07配信　FNNプライムオンライン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/00e8b8a0fec33d0c668a24423731d45e2cd18afd>

**毒キノコ食べ4人が食中毒　「ツキヨタケ」をシイタケと誤認、2人入院　福井県**

**11/27(水) 17:30配信　福井新聞ＯＮＬＩＮＥ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f2263761b29a7c78b1ccc463be8ad7791d70bbca>

**シイタケと間違えて毒キノコ ツキヨタケを食べて食中毒に 福井市の60代から80代4人が医療機関受診も回復　11/27(水) 17:14配信　FBC 福井放送　福井県福井市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/64bb96ef111ccebe5ad6e13d9172832d7175b590>

**毒キノコ「ツキヨタケ」で食中毒　山で採取しお吸い物に…家族4人が嘔吐　2人が入院も症状は回復【福井】　11/27(水) 16:45配信　福井テレビ****福井県福井市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3d76035d829d1e178c6ca7dc23d190b775c32629>

**植物性自然毒(ツキヨタケ)による食中毒が発生しました　2024/11/27****福井県福井市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://www.city.fukui.lg.jp/fukusi/eisei/syokuhin/p020749_d/fil/241127_syousai.pdf>

　　１１月２７日、福井市保健所は、福井市内の家庭で、植物性自然毒（ツキヨタケ）を原因とする食中毒が発生したと断定しました。症状を呈したのは、２家族４名で、４名全員が医療機関を受診し、そのうち２名が一時入院していましたが、症状は回復し既に退院しています。

１ 探知

令和６年１１月２６日（火）８時４０分頃、医療機関から福井市保健所に、「キノコを喫食した４名が食中毒症状を呈している」との通報がありました。

２ 調査結果

　　市保健所は、本件を次のような理由からツキヨタケを原因とする食中毒と断定しました。

なお、今回の事例では、採取したキノコをシイタケと誤認して調理喫食したことにより発生したものと考えられます。

○近隣の山において採取したキノコを、１１月２５日１６時３０分頃、吸物に調理して４名が喫食しました。

○１１月２５日１７時頃、嘔吐等の症状を呈しており、その発症状況はツキヨタケによる食中毒症状と一致していました。

○調理前及び調理済食品の残品を福井県衛生環境研究センターで検査した結果、ツキヨタケの遺伝子及び有毒成分である「イルジンＳ」が検出されました。

○医師から当該患者に関する食中毒患者等発生届出がありました。

【患者等の状況：１１月２７日（水）１３時現在】

　患者発症日時　令和６年１１月２５日（月）１７時００分頃

症状　嘔気、嘔吐等

患者数　４名（６０歳代１名、７０歳代１名、８０歳代２名）

患者２名は一時入院しましたが、症状は回復し既に退院しています。

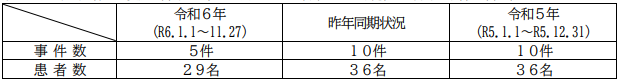
原因食品　令和６年１１月２５日（月）に調理したツキヨタケ

原因物質　植物性自然毒（ツキヨタケ）

原因施設　家庭

検査状況　県衛生環境研究センター

調理前及び調理済食品の残品より遺伝子検査で「ツキヨタケ」、有毒成分検査で「イルジンＳ」を検出

３ 市内における食中毒発生状況（令和６年１１月２７日（水）１３時現在 今回の事件を含む）

**■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　京都府綾部市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<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>

**京都府の毒キノコによる食中毒　京都府綾部市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/seikatsu/r1dokukinoko.html>

<https://www.pref.kyoto.jp/seikatsu/shokutyuudoku.html>

**令和6年度の京都府における食中毒発生状況**

発病月日　11月19日

原因施設所在地　綾部市

摂食者数　2

患者数　2

原因食品　ツキヨタケ（毒キノコ）

原因物質　植物性自然毒

原因施設　家庭



**■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>

**食中毒事例の発生について　2024/11/19　高知県健康政策部 薬務衛生課　高知県**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**<https://www.pref.kochi.lg.jp/doc/syokutyudoku_joukyou/file_contents/file_202411225175354_1.pdf>

１ 概要

幡多保健所管内の別世帯２名の者が、野山に自生しているキノコを食べて食中毒症状を呈した。調査の結果、２名は一緒に山登りをし、当該キノコを採取し、各家庭に持ち帰り調理し喫食。

当該キノコは、写真鑑定によりツキヨタケであることが推定され、また、２名の当該キノコの喫食から発症までの潜伏時間（１～３時間）及び発症した症状から採取したキノコを喫食したことによる食中毒であると断定した。

２ 探知

令和６年 11 月 15 日（金）15 時 25 分頃、管内の医療機関から「キノコの食歴のある者に食中毒症状を訴える者がいる。」と通報があり、食中毒事件の疑いありとして調査を開始した。

３ 潜伏時間及び症状

潜伏時間：１～３時間

症状：黒色粘液便、吐き気、嘔吐等

４ 患者の状況

女性２名 （70 代）２名とも医療機関を受診（うち 1 名が入院）

現在のところ、両名とも快方に向かっている。

５ 原因施設　患者２名の家庭

６ 原因食品及び原因物質

原因食品：令和６年 11 月 12 日（火）に患者が採取したキノコ

病因物質：現在調査中

７ 今後の予防策

県民に対して、毒キノコによる食中毒のリスクを啓発

８ キノコによる食中毒について

毒キノコを食用のキノコと誤って食べて食中毒になる事例が確認されています。食用と確実に判断できないキノコは、絶対に「採らない」、「食べない」、「売らない」、「人にあげない」ようにしましょう。

なお、毎年採って食べているキノコでも、同じ時期や場所に、類似した毒キノコが生えている場合がありますので注意が必要です。

９ 食中毒発生状況（本件を除く。）

【参考】

　一般名　ツキヨタケ

形態

傘の大きさ 大型で１０～２０cm 程度

形と色

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

ひだ：白から薄い黄色で幅は広い。

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

このしみは不明瞭なもの、ないものもある。

肉 ：厚い。

中毒症状　食後３０分～１時間程度で嘔吐、下痢、腹痛などの消化器系の中毒症状が現れる。

幻覚痙攣を伴う場合もあるが、翌日から１０日程度で回復する。

間違えやすいキノコ

食用のヒラタケ、ムキタケ、シイタケに、外見、色彩、サイズ等が酷似している。

幼菌はナメコとも混同される。

また、ムキタケとツキヨタケは同じ枯幹から発生していることもあるので注意

**■《釣ったフグは食べないで》　自宅で調理、食中毒で60代女性が入院【高知】**

**11/22(金) 18:58配信　高知さんさんテレビ****高知県津野町**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6c06a9a874abdbda9ba449bd7a129bbb806b3bc7>

**食中毒事例の発生について　令和６年 11 月 22 日　高知県健康政策部 薬務衛生課**

**高知県津野町**

**動物性自然毒　ふぐ**<https://www.pref.kochi.lg.jp/doc/syokutyudoku_joukyou/file_contents/file_202411225174946_1.pdf>

１ 概要

須崎保健所管内在住の夫婦２名が、11 月 17 日（日）に愛媛県で釣ったフグを 19 日（火）に自宅で調理し、筋肉と肝臓の刺身を喫食したところ、うち１名が 19 日（火）に食中毒症状を呈し、高知市内の医療機関に救急搬送された。

調査の結果、当該フグは写真鑑定によりカナフグであることが推定され、当該フグの喫食から発症までの潜伏時間（約３時間）及び発症した症状、患者検体からフグ毒の有毒物質であるテトロドトキシンが検出されたことから、フグを喫食したことによる食中毒であると断定した。

２ 探知

令和６年 11 月 20 日（水）10 時 10 分頃、高知市内の医療機関から「昨夜にフグを喫食した者が早朝に救急搬送され、食中毒症状を呈している。」旨の通報が須崎保健所にあり、食中毒事件の疑いありとして調査を開始した。

３ 潜伏時間及び症状

潜伏時間：約３時間

症状：口唇のしびれ、両手のしびれ、ふらつき、腹痛、嘔吐、呼吸困難 等

４ 患者の状況　女性１名 （60 歳代）医療機関を受診（入院治療中）

現在のところ、快方に向かっている。

５ 原因施設　家庭

６ 原因食品及び原因物質

原因食品：カナフグ（推定）

病因物質：ふぐ毒（テトロドトキシンなど）

７ 今後の予防策

県民に対して、フグによる食中毒のリスクを啓発。

８ フグによる食中毒について

フグの食中毒は、フグの鑑別間違いや有毒部位の除去が不完全なことが原因で起こり、死亡や重症事例も多発している。自分で釣ったフグ又は知人から譲り受けたフグの素人調理は絶対に止めて下さい。また、釣ったフグを人に譲らないで下さい。

９ 県内のフグによる食中毒発生状況（昭和 42 年以降）（本件を除く）



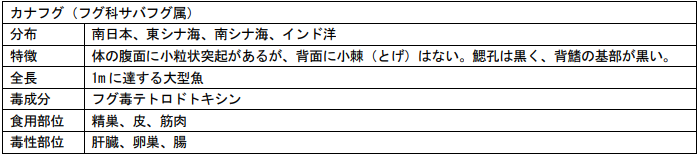
　　（直近の発生状況について）

平成 20 年８月、須崎保健所管内の家庭で自ら調理したフグを食べて食中毒症状を発症した事例が２件発生。以後なし。

　10 食中毒発生状況（本件を除く。）

　【参考】

○全国のフグによる食中毒発生状況





　○厚生労働省 HP（釣りをされる皆様へ）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000090748.html>

○厚生労働省 HP（安全なフグを提供しましょう）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000094363.html>

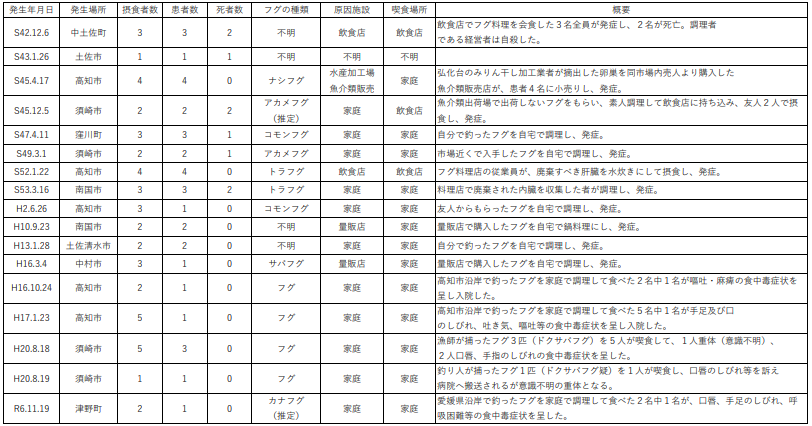
○厚生労働省 HP（自然毒のリスクプロファイル：魚類：フグ毒）

<https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_01.html>

**フグによる食中毒発生状況（昭和40年～令和６年）****高知県津野町**

**動物性自然毒　ふぐ**

<https://www.pref.kochi.lg.jp/doc/sizendoku/file_contents/file_202411225182414_1.pdf>



**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■腸チフスの入院事例について（令和6年11月26日）　がん感染症疾病対策課感染症対策係**

**福岡県那珂川市**

**腸チフス**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/pres-typhoid202401126.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/237320.pdf>

　令和６年１１月２６日、筑紫保健福祉環境事務所に、管内の医療機関から腸チフスの届出があり、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　３０歳代、男性、那珂川市在住

（２）経過

１１月１８日 発熱出現。

１１月１９日 発熱に加え、心窩部痛も出現したため、A 病院を受診。

１１月２０日 症状改善しないため A 病院を再受診。

１１月２５日 症状継続、嘔吐が出現したため、B 病院を受診し入院。

１１月２６日 B 病院での検査の結果、腸チフスの感染が判明。現在 B 病院で治療中。

２ 原因　調査中。

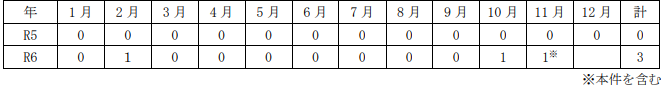
３ 行政対応

　　　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。

※ 腸チフス患者・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２６日現在）



　◆県民の皆様へ◆

腸チフスについて

チフス菌に汚染された水や食品などを摂取することによって感染します。

≪症状≫

〇 感染して７～１４日後に発熱を伴って発症します。

〇 ３９℃を超える高熱が続き、全身のだるさや発疹、下痢などの症状が現れます。

〇 重大な症状として、腸から出血したり、腸に穴が開いたりすることがあります。

≪感染予防のポイント≫

〇 衛生状態の悪い国に多く、特に南アジアからの報告が多く見られます。

〇 南アジア、東南アジア、アフリカ、カリブ海、中央及び南アメリカは感染の危険が高いため、この地域への旅行中は、生水、氷、生ものを避けましょう。カットフルーツを洗った水が汚染されていて感染した例もあります。

〇 食事の前やトイレの後は、石けんと流水で十分に手を洗いましょう

**★ウイルスによる感染症★**

**■**

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品・回収等★**

**■違反食品等に対する不利益処分等　2024/11/27　中央区**

**食品衛生法第13条第3項　農薬「プロシミドン」を0.19ppm検出**

<https://www.city.chuo.lg.jp/a0030/kenkouiryou/eisei/shokuhineisei/shokuchuudoku/kouhyouihansyari.html>

　違反食品1

公表年月日　令和6年11月27日

違反食品

品名：生鮮葉にんにく

原産国：中国

適用事項　食品衛生法第13条第3項

違反内容　農薬「プロシミドン」を0.19ppm検出した。

当該品は、プロシミドンが人の健康を損なうおそれのない量として内閣総理大臣が定める量（0.01ppm）を超えて残留するため、全量が食品衛生法第13条第3項に違反する。

違反食品輸入者

株式会社明実

輸入者所在地　東京都中央区日本橋久松町13番3号ツインタウン木下ビル

不利益処分等の内容　令和6年11月27日回収指示　108ct（756.00kg）

備考　輸入届出年月日：令和6年11月1日

**違反食品等に対する不利益処分等　2024/11/27　中央区**

**食品衛生法第13条第3項　農薬「テブコナゾール」を0.06ppm検出**

<https://www.city.chuo.lg.jp/a0030/kenkouiryou/eisei/shokuhineisei/shokuchuudoku/kouhyouihansyari.html>

違反食品2

公表年月日　令和6年11月27日

違反食品

品名：生鮮キンサイ（芹菜）

原産国：中国

適用事項　食品衛生法第13条第3項

違反内容　農薬「テブコナゾール」を0.06ppm検出した。

当該品は、テブコナゾールが人の健康を損なうおそれのない量として内閣総理大臣が定める量（0.01ppm）を超えて残留するため、全量が食品衛生法第13条第3項に違反する。

違反食品輸入者

株式会社明実

輸入者所在地　東京都中央区日本橋久松町13番3号ツインタウン木下ビル

不利益処分等の内容　令和6年11月27日回収指示　99ct（495.00kg）

備考　輸入届出年月日：令和6年11月1日

**■ガラス混入のニンジンは“県外産地”からの供給　対象産地の保健所に福井市が調査を依頼**

**11/27(水) 18:50配信　福井テレビ　福井県福井市**

**石英**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4b8cb7dd830dff15708eec21716e9e10373c60d4>

**■無許可で約40匹の“有毒部位が未処理のサバフグ”を販売　現時点で健康被害なしも一部の販売先分からず　11/26(火) 0:24配信　CBCテレビ　愛知県常滑市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ee53ae2dc2b0ac0a974440edf2cf99912f51f9a9>

**未処理のサバフグの販売について　ページID：0556103 掲載日：2024年11月25日更新**

**愛知県**

<https://www.pref.aichi.jp/uploaded/attachment/539989.pdf>

　知多保健所に、2024 年 11 月 25 日（月）午後４時頃、一般の方から「常滑市内の店舗（竹朝ストアー）で未処理のフグが売られている。」旨の連絡がありました。

知多保健所が確認したところ、当該施設において有毒部位を除去していない未処理のサバフグが販売されていました。

ふぐの有毒部位を食べると重篤な場合、呼吸停止により死亡することもありますのでお知らせします。

当該商品をお持ちの方は、絶対に喫食せず、購入した販売者に返品してください。

１ 商品の概要

販売期間：2024 年 11 月 11 日（月）及び 11 月 25 日（月）

販 売 者：竹内敏恭

販売所所在地：常滑市樽水町一丁目 196 番地

販売数量：11 月 11 日（月）及び 11 月 25 日（月）に各約 20 匹

（うち販売先不明約 10 匹）

お問合せ先

販売者：竹内敏恭　090-7864-9748２ 本件が判明した経緯

知多保健所に、2024 年 11 月 25 日（月）午後４時頃、一般の方から｢常滑市内の

店舗（竹朝ストアー）で未処理のフグが売られている。｣旨の連絡がありました。

知多保健所が確認したところ、当該施設において未処理のサバフグが販売されていました。

３ 県民の皆様へのお願い

お手元に当該商品がある場合には、絶対に食べずに竹内敏恭氏（販売者）まで連絡してください。

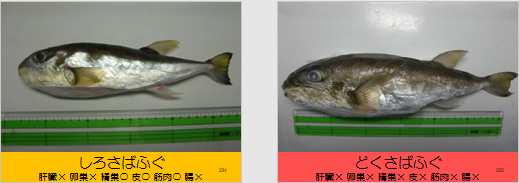
４ ふぐの毒性

ふぐの有毒部位を食べた場合には、しびれ、運動麻痺等の神経症状が現れる可能性があります。重篤な場合には、呼吸停止により死亡することもあります

**愛知県ふぐ取扱い規制条例（昭和 51 年３月 29 日）抜粋**

第三条 ふぐは、これを処理したものでなければ、食用として販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。）してはならない。ただし、ふぐ処理師、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第五十五条第一項の規定により魚介類販売業又は魚介類競り売り営業の許可を受けた者、同項の規定により飲食店営業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業又は複合型冷凍食品製造業の許可を受けた者（第十条の規定による届出をした者に限る。）その他規則で定める者に対して販売する場合は、この限りでない。

****



**■丸美屋「釜めしの素」回収　ゴキブリとみられる虫混入**

**11/25(月) 12:50配信　共同通信**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/adc962b38c7dc82fada43ff127bc15cb8f22d458>

**■「牛レバー」を生食用の状態で販売した疑いの中津市の会社　県の保健所が立ち入り検査　大分**

**11/26(火) 11:56配信　TOSテレビ大分**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/58a79e7199f69e76b57f13d00c71ff089d03a1af>

**加熱不足疑い牛レバー返礼品に　大分・中津ふるさと納税、別の同社製品で問題も扱い継続**

**11/24(日) 18:34配信　産経新聞　大分県中津市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6d016082977d65cfee3762be204e0c7291206233>

**加熱食肉製品(鶏レバーハム)の回収命令についてページ番号：0002115699**

**更新日：2024年7月22日更新　大分県中津市**

<https://www.pref.oita.jp/site/suishin/kennnaikaisyu.html>

令和６年７月２２日、県北部保健所が株式会社Meフードシステムに対し、同社が製造した加熱食肉製品の回収命令を行いましたので、お知らせします。

１　回収する食品の情報

（１）製造者

　　　株式会社Meフードシステム　代表取締役　桝田　治基

　　　（住　　　所：大分県中津市）

（２）販売先　調査中

（３）回収等の対象品

　　　名称：鶏レバーハム（加熱食肉製品（加熱後包装））

　　　賞 味 期 限：２０２５年６月１６日及び２０２５年６月１９日

　　　販　売　量：２０２５年６月１６日期限ロット：３０４kg（２００g/包装）

　　　　　　　　　２０２５年６月１９日期限ロット：３４３kg（２００g/包装）

（４）違反事項

　　　食品衛生法第１３条第２項

　　　　（詳細）E.coli陽性

　　　　（参考）加熱食肉製品（加熱後包装）の基準値：E.coli陰性でなければならない

２　措置

　県北部保健所は食品衛生法第５９条第１項に基づき、製造者に対し製品の回収を命令した

３　製品の写真



　４　回収に関する連絡先

　　株式会社Meフードシステム（大分県中津市大字島田字今井河原１８２番地７）

　　連絡先：0979-54-8111

**■食品の自主回収情報　ページ番号1004488　 更新日 令和6年11月22日　岩手県一関市**

<https://www.pref.iwate.jp/kurashikankyou/anzenanshin/shoku/joho/1004488.html>

　商品名　（1）牛レバーハム（2）牛肉生ハム（ユッケ風）

　食品の特定情報

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/_link.do?i=IO_S020502&p=RCL202403011>

　健康への危険性の程度　Class 1

　回収の理由　必要な加熱殺菌が行われていない可能性があるため

　届出日　11/22

　回収担当部門

いわて門崎丑牧場有限会社

岩手県一関市藤沢町西口字東立石273-2　0191-63-4129

　健康被害の発生状況　なし

**■大野市で給食のご飯にさびが混入 児童にけがなし　11/22(金) 14:19配信　FBC 福井放送**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7788d4a3244bb46d5f803f56776fd5eebe83aabd>

**■鳥栖市立保育所で給食に異物混入　健康被害の報告なし　みそ汁にプラスチック片か、年長児が異物に気付く　11/22(金) 11:18配信　佐賀新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e7cafe5df2c1828f8b258e22549bda85589afcd6>

**■出雲農林高校製造の「キムチ」から「釘」　農業祭で760袋販売…回収を発表**

**11/22(金) 7:06配信　BSS山陰放送**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8d53d9796d54f4f1c683c2c49a76f00c42313266>

**★その他関連ニュース★**

**■ノロウイルス注意報、岐阜県内で感染性胃腸炎増加　手洗いや加熱徹底を**

**11/29(金) 9:41配信　岐阜新聞デジタル**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b98b1ad2a85f291e22a26491db4bd8303252a274>

**岐阜県と岐阜市が「ノロウイルス食中毒注意報」発表　感染性胃腸炎の患者数が増加傾向**

**11/28(木) 20:12配信　ぎふチャンDIGITAL**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c214fdbdceee92f174b9d6797b8394d31641a4f4>

**■リンゴ病の定点当たり報告数14％減　東京都 - 定点当たり報告数1.66人**

**11/28(木) 19:20配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9340f1d82efb3e7a2aed16ce5cbd12a7f8624647>

**■【緊急消毒】高病原性鳥インフルエンザ　県内養鶏場へ２年ぶり消毒命令　県内で今シーズン２事例発生　県「発生リスク高まっている」≪新潟≫11/28(木) 12:38配信　TeNYテレビ新潟**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/fcc0ef9e128bd36f5f55b91c725b82c8bc55dd27>

**■船橋の男児はしか感染　ベトナムから帰国　市保健所、注意呼び掛け**

**11/28(木) 11:51配信　千葉日報**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f8e3443b1697000a55da91e09ac408224dbad61f>

**■下水の新型コロナウイルス調査、予算１・７倍要求で範囲拡大…１週間後の流行を予測**

**2024/11/28 11:12　読売新聞オンライン**

<https://www.yomiuri.co.jp/medical/20241128-OYT1T50038/>

**■認知症薬ドナネマブ、外来予約の受け付け開始 - 東京都長寿医療センター**

**11/27(水) 15:35配信　医療介護ＣＢニュース**

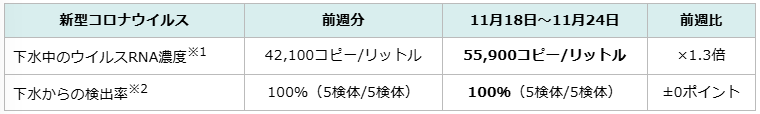
<https://news.yahoo.co.jp/articles/87adff1431a8c5bb2198ac08fc311d5ba01aca40>

**■下水サーベイランス　2024/11/26　北海道札幌市**

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

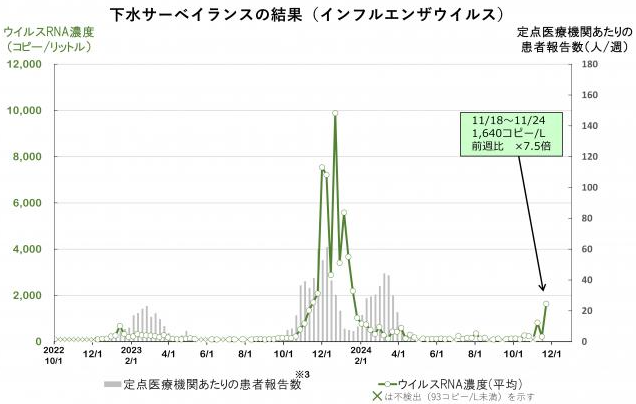
　新型コロナウイルス

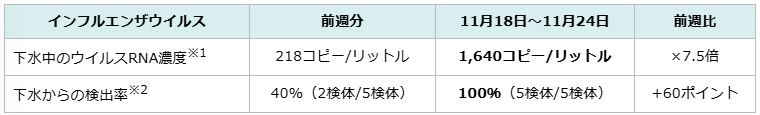




　　　ウイルス濃度は前週からやや増加しており、今後の動向に注意が必要です。

　インフルエンザウイルス





　　　ウイルス濃度は前週から増加しており、今後の感染拡大に注意が必要です。

※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、3週ぶりに過去最多更新 - 定点当たり報告数2.84人　感染研**

**11/26(火) 17:00配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b97b1642889a41591bfa5f580dbcf921fb1a3b09>

**マイコプラズマ肺炎、止まらない流行　患者数、過去最多さらに更新　11/26(火) 12:01配信**

**朝日新聞デジタル**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/fc4684fd203e7b727351dd4e65816ba8244b4605>

**■新型コロナ　患者数が12週ぶりに増加　喉の痛みが特徴か…インフルエンザは3週連続「1」超　11/22(金) 17:43配信　読売新聞（ヨミドクター）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/bbdac81878eb9991286056d370ce503f99ffdfec>

**■食用コオロギ会社が自己破産　徳島大発、給食提供で批判　11/22(金) 14:35配信　時事通信**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/052ffe5fe43a5c5e3d1e6d81eae9b86640ace282>

**■ラオスで汚染酒のメタノール中毒相次ぐ、観光客の死者5人に　11/22(金) 14:14配信**

**ロイター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/90359f0f0e3931a661d36e1fa9f6a9e202fbfc5d>

**■「ランピースキン病」九州で感染拡大懸念　どんな病気?人への影響は?**

**11/22(金) 12:02配信　NBC長崎放送**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8b675bc7c35df8ce8c7bfe6b861ae77085376621>

**■薬不足が深刻で入荷“1か月待ち”も… インフル・マイコプラズマなどが感染増加するなかで コロナ新変異株「XEC」日本でも感染拡大【news23】　11/22(金) 11:32配信**

**TBS NEWS DIG Powered by JNN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e9e03e96d5714b76fc656cd276ab0f8fd528c49e>