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

**食科協かわら版　No.473　（2024年度No.48）**　 　2024/12/6

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**

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

**センニチコウ**

|  |  |
| --- | --- |
| **目次** | **ページ** |
| 1. [**食科協関係**](#食科協関係) | **2** |
| 1. [**厚生労働省関係**](#厚生労働省関係) | **2-4** |
| **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** | **19-42** |

1. **[食科協関係](#食科協関係)**

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

12月06日　 かわら版473号を発行・かわら版ニュース＆トピックス460号を発行

**会員の口地様より講演会のご案内です**

**2025 年 1 月 19 日（日）開催　1月10日〆切　第９回Food Circle Meeting @名古屋**

ＮＰＯ法人食品サークルでは、第９回ＦＣ Meeting を下記の要領にて開催いたします。  
FC Meeting は、食品に興味がある方の相互交流により知識、経験を共有し食品に関わるスキル向上を目指しています。皆様のご参加をお待ちしています。

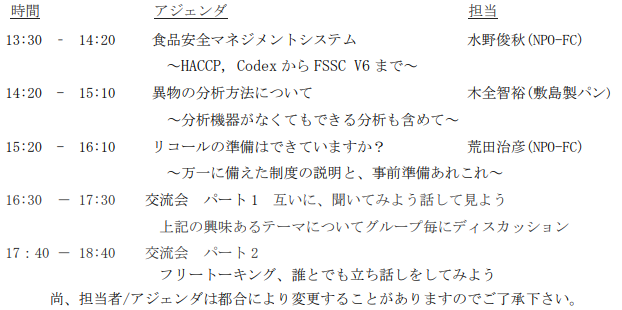
【開催日時】 2025 年 1 月 19 日（日）13：30～18：40 (開場 13:15,閉場 19：00)

【開催場所】 名古屋国際センター 052-581-0100 3 階、第 1 研修室

　　　　　　名古屋駅(ユニモール経由)＆国際センター駅直結

　　　　　　〒451-0001 名古屋市中村区那古野一丁目 47 番 1 号

【プログラム】



【会費】 3,000 円 （当日受付で現金払い、ドリンク付）

【申し込み】

　　2025 年 1 月 10 日(金)までに(A)か(B)の方法でお申し込み下さい。

　　(A).右記 QR コードよりアクセスしてお申し込み下さい。

　　(B).下記 e-mail 宛てに①～④の事項を記入してお申し込み下さい。

[office@npo-food-circle.org](mailto:office@npo-food-circle.org)

　　　① 氏名

　　　②ご所属

　　　③領収書の必要な方は領収書宛先名を記入

　　　④ 交流会パート 1 でご興味のテーマがあれば番号を記入

　お申し込みを受付けましたら事務局より返信をいたします。

　お預かりしました個人情報はイベント、サービスの案内に利用します。

ＮＰＯ法人食品サークル事務局

問い合わせ　<office@npo-food-circle.org>

**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（１４２１報）　2024/12/3**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_46031.html>

**■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

**■***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965回）の開催について　2024/12/5**

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10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

　　　・プリオン　１案件（農林水産省からの説明）

　　　　普通肥料の公定規格等の一部変更について

　・遺伝子組換え食品等　３品目（消費者庁からの説明）

　　　　JPAN011株を利用して生産されたセルラーゼ

　　　　半矮性トウモロコシMON94804系統（食品）（農林水産省からの説明）

　　　　半矮性トウモロコシMON94804系統（飼料）

（２）遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について

・「コウチュウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ（DP51291）」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（３）その他

４．動画視聴について

：本会合については、その様子を動画配信するとともに、会場での傍聴も受け付けます。動画の視聴又は会場での傍聴を希望される方は、12月9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10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9日（月）18時までに御登録いただいたメールアドレス宛てにご連絡いたしますので、受付時間（13：30〜13：50）までに会議室入口で受付をお済ませください。受付時間終了後は入場出来ませんので、ご了承ください。会場で傍聴できない方については、動画視聴に必要なＵＲＬをご送付させていただきます。

　　また、当日の配布資料につきましては、会議開催前までに食品安全委員会のウェブサイト（　<https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html>　）に掲載予定ですので、必要に応じて参照いただきながら、ご覧ください。

※動画視聴時の録画及び録音、画面撮影はご遠慮ください。

<https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/annai/annai804.html>

<http://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/annai/> 　**←発表がない場合はこちらからご確認ください**

**会議の結果は下記から確認できます**

**★***Link***食品安全委員会　開催実績リンク　開催日時、配付資料、議事録等**

<https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html>

<https://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1_hisiryou_muramidase_030512.html>

**■***NEW***食品安全モニター募集のご案内**

**令和7年度食品安全モニター募集について（お知らせ）　2024/12/2**

<https://www.fsc.go.jp/monitor/bosyu/2025monitor-bosyu.html>

**標記の件について、令和6年12月2日から令和7年1月24日（17時）まで、別紙のとおり「令和7年度食品安全モニター」の募集を行いますので、お知らせいたします。**

**【本件連絡先】**

**内閣府食品安全委員会事務局　情報・勧告広報課　兒嶋　平川**

**電話：03-6234-1146・1154（平日10時から17時）**

**お問い合わせフォーム：**<https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-1486.html>

**令和7年度 食品安全モニター募集要項**

**・内閣府食品安全委員会では、食品の安全性の確保に関する施策等について直接ご意見をお寄せいただくため、食品安全モニターを募集しています。**

**・食品安全モニター制度はモニターの皆様より、**

**1.日頃の生活や業務の中で気が付いた食品安全に関する課題や問題点について、提案・報告を受けること**

**2.当委員会の運営に関する改善点に関しての提言を受けること**

**により、食品の安全性の確保に係る施策の推進を図ることを目的としています。**

**・食品安全モニターの皆様には、食品の安全に関するオンライン研修受講の機会のほか、最新情報、イベント情報等を提供します。**

**１　応募要項**

**1. 応募資格　以下のアからエまでの全てに該当する方**

**ア　日本国内に居住されている満18歳（令和7年4月1日時点）以上の方**

**イ　ご自分の電子メールアドレスをお持ちの方で、インターネット接続されたパソコンをお持ちの方（事務局との連絡、研修（ｅラーニング）、報告書の提出等は、ワード、PDFファイル、Web上のシステムを使用し、インターネット経由で行いますので、パソコン操作ができることは必須です。）**

**ウ　食品安全委員会が行うリスク評価を理解するための知識を有していること。具体的には、次の条件のいずれかを満たしている方**

**[1]　大学等で食品に関連する学科等（医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学、農芸化学、食品工学、家政学、栄養学等）に在籍している方、又は卒業若しくは修了した方**

**[2]　食品に関連する資格（管理栄養士、栄養士、調理師、専門調理師、製菓衛生師又は食品衛生管理者、その他事務局長が適当と認めるもの）を保有する方**

**[3]　食品安全に関する業務に従事している方若しくは従事していた方**

**[4]　過去に常勤公務員として食品の安全に関する行政に従事していた方**

**エ　令和7年4月1日時点で、国会議員、地方公共団体の議会の議員、食品の安全に関する行政に従事している常勤の国家公務員・地方公務員のいずれにも該当しない方**

**2. 募集人数及び任期**

**募集人数：130名程度**

**任期：1年間（令和7年4月1日から令和8年3月31日まで）**

**活動状況等に応じて、延長できます（延長は1年毎、最長5年間）。**

**3. 応募方法**

**○　食品安全委員会の食品安全モニター欄（**<https://www.fsc.go.jp/monitor/>**）の応募フォーム（下記）から応募してください。**

**○　応募フォームに、必要事項（氏名、住所、応募理由等）をご記入ください。**

**応募理由欄には、食品安全に関する経験や意見を入れ、応募動機を明確に（600字以内）記載願います。（例：食品安全に関し〜を経験し、〜と思い応募しました。）**

**応募フォーム**

<https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-1485.html>

**4. 応募締切　令和7年1月24日（金）17時**

**5. 選考**

**応募フォームに記載された内容を審査し、食品安全モニターの趣旨を理解し、報告提出やアンケート調査等への協力が期待される方の中から、性別、年代、居住地域等を考慮して選考します。**

**6. 結果の通知**

**○　食品安全モニターに選考された方には、令和７年３月下旬までに電子メールで選考された旨の連絡と共に、着任承諾確認書(着任に承諾したことを確認する資料)、債主データ登録票(謝金振込先登録資料)を送付する予定です(迷惑メールと間違えないようご注意ください)。この着任承諾確認書、債主データ登録票に必要事項を入力し期限までに事務局まで返信してください。事務局で確認後、令和７年４月１日付で正式な食品安全モニター依頼通知を郵送いたします。着任承諾確認書を未提出の方には、原則、依頼通知を送りませんので十分注意してください。**

**○　選考外の方には、令和７年４月１日以降に、応募時に入力していただいた電子メールアドレス宛てに、その旨をご連絡いたします。電子メールアドレスに誤りがある場合、不達となってしまいますので、応募時には正確に入力をお願いします。**

**7. その他**

**○　応募の際は、必ず「２　食品安全モニターの活動内容」を確認してください。**

**○　できる限り迅速に応答可能な電話番号、メールアドレスの報告をお願いします。**

**○　皆様との連絡は主に電子メールで行うため、メールアドレスは正確に報告し、応答が遅延しないよう、できる限りこまめに新着メールの確認をお願いします。**

**○　応募に際していただいた個人情報は、行政機関の保有する個人情報の保護に関する法律（平成15年法律第58号）の規定に従って厳正に取り扱い、食品安全モニターの選考・依頼事務のみに使用します。ただし、食品安全モニターに採用された場合は、いただいた情報をその後の食品安全モニター運営にも使用します。**

**２　食品安全モニターの活動内容**

**○ 食品の安全に関する報告及び提案**

**日頃の生活や業務の中で気が付いた以下についての課題や問題点について、随時、報告や提案をする。**

**・日頃の生活や業務の中で気が付いた食品安全に関する課題や問題点について**

**・食品安全委員会が行ったリスク評価について**

**・食品安全委員会が行うリスクコミュニケーションについて**

**受け付けた報告・提案は全て関係省庁に共有されます。また、食品安全委員会で精査した結果、リスク管理機関でリスク管理措置やリスコミ等の施策が適切に実施されているか不明確と考えられる場合には、提案・報告に対する回答の作成を関係省庁に求める予定です。また、受け付けた報告・提案は次年度にその概要等が食品安全委員会ホームページにて公表されます。**

**○ アンケート等への協力（必須）**

**１年に１回程度、食品安全の意識調査のためのアンケートに、インターネット上のWebページから回答する（謝金：当委員会の規程に基づき、1,000円程度）。アンケート結果は次年度に食品安全モニター課題報告として食品安全委員会ホームページにて公表されます。**

**（特段の理由なく本アンケートにご協力いただけない場合、次年度以降のモニターの継続・選考から除外される場合がありますのでご注意ください。）**

**○ 食品の安全に関する情報の地域の方々への提供**

**日常生活を通じ可能な範囲で、食品安全委員会が提供する情報を含め、食品の安全に関する情報を周囲の方々に普及する。**

**○ 食品安全モニターに対する研修の受講（必須）**

**食品安全行政の仕組み、リスク評価等についての基礎知識、食品安全モニターの役割等を学ぶため、食品安全モニター専用のオンライン研修（eラーニング）を受講する。**

**（特段の理由なく研修を受講しない場合、次年度以降のモニターの継続・選考から除外される場合がありますのでご注意ください。）**

**○ 食品の安全に関する、公知の事実以外の危害情報（※）を入手した場合の報告**

**食品の安全に関する、公知の事実以外の危害情報を入手した場合、速やかに事務局に情報を提供する。**

**※　公知の事実以外の危害情報とは、食品が原因で健康に被害を及ぼすような事案で、新聞やインターネット等で公知になっていない時点の情報を指します。**

**＜遵守事項等＞**

**◆モニターとして活動する場合には、次の事項を遵守してください。なお、これらの遵守事項に違反したことが確認された場合は、モニターの依頼を取り消すことがあります。**

**［1］モニターの活動は、中立公正な立場で行ってください。**

**［2］モニターの活動は、日常生活の中で行ってください。**

**［3］モニターの立場で、営利企業等からいかなる利益及び便宜の供与も受けることはできません。**

**［4］モニターとは、職業や資格ではありません。したがって、モニターであることを標榜して、講演等の講師を引き受けることは慎んでください。**

**［5］モニターには、法律に基づく調査権限や検査権限は一切与えられていません。**

**したがって、モニターとしての活動に当たっては、対外的に上記の権限を持っているかのように誤認させるような行為や、自らの経済的利益を得るためにモニターであることを過度に強調することは厳に慎んでください。**

**また、庁舎内、販売店内等での写真撮影、伝票や資料閲覧（「行政機関の保有する情報の公開に関する法律」（平成11年法律第42号）に基づく閲覧は除く）の要求、常識的な質問の範囲を超えるような事情聴取など、営業妨害や風評被害の発生のおそれのある行動をとることがないよう十分に御留意ください。**

**［6］モニター活動を通じて得た他のモニターの個人情報は、みだりに他人に知らせたり、知り得た際の目的以外の目的に使用したりしないなど、個人の権利利益を侵害することのないよう、適正に取り扱ってください。**

**◆上記事項に反する活動などにより、食品関連事業者、行政機関等に損害を与える等問題が発生した場合は、モニター個人の責任において対応してください。**

**＜モニターの依頼の取消し＞**

**応募資格に該当しなくなった場合、遵守事項に違反したことが確認された場合、その他食品安全委員会事務局がモニターの依頼について適当でないと判断した場合は、任期途中であっても依頼を取り消すことがあります。**

**モニターの依頼を取り消した場合、アンケートへの協力謝金を支払わないことがあります。**

**※募集要項を印刷したい場合はこちらをご参照ください。**

**令和７年度食品安全モニター募集要項**

<https://www.fsc.go.jp/monitor/bosyu/2025monitor-bosyu.data/R7bosyu-yoko.pdf>

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和6年10月26日から令和6年11月8日）2024/12/2**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2024&from_month=10&from_day=26&to=struct&to_year=2024&to_month=11&to_day=8&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***水産物の放射性物質調査の結果について　2024/12/4**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/housyanou/kekka.html>

**■***NEW***新潟県胎内市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内5例目）に係る移動制限の解除について　2024/12/4**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241204.html>

　新潟県は、県内胎内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5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12月4日（水曜日）午前0時（12月3日（火曜日）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11月6日に県内胎内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5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24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11月12日の翌日から起算して21日が経過する令和6年12月4日（水曜日）午前0時（12月3日（火曜日）24時）をもって、移動制限を解除しました。

**■***NEW***香川県三豊市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内6例目）に係る移動制限の解除について　2024/12/4**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241204_1.html>

　　香川県は、県内三豊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6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12月4日（水曜日）午前0時（12月3日（火曜日）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）香川県は、令和6年11月7日に県内三豊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6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）香川県は、令和6年11月24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、香川県は、発生農場の防疫措置が完了した令和6年11月12日の翌日から起算して21日が経過する令和6年12月4日（水曜日）午前0時（12月3日（火曜日）24時）をもって、移動制限を解除しました。

**■***NEW***令和6年度オーガニックビレッジ全国集会の開催及び参加の募集について　2024/12/4**

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/kankyo/241204.html>

**■***NEW***種苗法違反事件被疑者の検挙について　2024/12/3**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chizai/241203.html>

　　本日、種苗法違反（育成者権侵害）の疑いで、2名を逮捕し、9名を書類送致した旨が警視庁より公表されました。育成者権者の許諾を得ずに登録品種の種苗を業として増殖・譲渡する行為は、育成者権の侵害に当たります。

1.事件の概要

いちごの登録品種「桃薫(とうくん)」について、育成者権者である農研機構の許諾を得ずに増殖した苗を、フリマサイトにおいて販売するなどした疑いで2名が逮捕、9名が書類送致されました。詳細は、別添のとおりです。

別添(PDF : 1,525KB) <https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chizai/attach/pdf/241203-1.pdf>

2.育成者権侵害について

育成者権は、登録品種の種苗、収穫物及び一定の加工品を独占的に利用することができる権利であり、育成者権者に無断で登録品種の種苗を業として増殖、譲渡等する行為は育成者権侵害に当たります。また、海外への持ち出しが制限されている登録品種については、育成者権者の許諾を得ずに業として輸出する行為も育成者権侵害に当たります。

これらの育成者権を故意に侵害した場合には、10年以下の懲役若しくは 1,000万円以下の罰金、又はその両方が科せられます。また、育成者権者から損害賠償や不当利得返還請求、侵害物の廃棄の請求、業務上の信用を回復するのに必要な謝罪広告の掲載等、民事上の請求を受ける可能性があります。さらに、無断増殖された種苗を購入し、利用した者も民事上の請求を受ける可能性があります。

農林水産省では、これまでも以下のホームページで育成者権侵害の抑止に向けて、周知してきたところです。

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/syubyouhou/tane_matte.html>

本件についても、今後の育成者権侵害抑止につなげるため、農林水産省 公式X（旧Twitter）で発信するとともに、知的財産課のホームページに事件の概要を掲載しています。

お問合せ先

輸出・国際局知的財産課　担当者：山田、塩谷

代表：03-3502-8111（内線4300）　ダイヤルイン：03-6733-6470

**■***NEW***宮崎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　2024/12/3**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241203.html>

　　本日（12月3日（火曜日））、宮崎県川南町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12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：宮崎県川南町

飼養状況：約3.5万羽（肉用鶏）

2.経緯

（1）昨日（12月2日（月曜日））、宮崎県は、同県川南町の農場から、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（12月3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***島根県大田市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内4例目）に係る移動制限の解除について　2024/12/2**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241202_1.html>

　　島根県は、県内大田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4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12月2日（月曜日）午前0時（12月1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）島根県は、令和6年10月31日に県内大田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4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）島根県は、令和6年11月21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、島根県は、発生農場の防疫措置が完了した令和6年11月10日の翌日から起算して21日が経過する令和6年12月2日（月曜日）午前0時（12月1日（日曜日）24時）をもって、移動制限を解除しました。

**■***NEW***ニュージーランドからの生きた家きん、家きん肉等の輸入一時停止措置について　2024/12/2**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241202.html>

　　農林水産省は、令和6年12月2日（月曜日）、ニュージーランドからの生きた家きん、家きん肉等の輸入一時停止措置を講じました。

1.経緯

ニュージーランドのオタゴ地方の家きん飼養施設において、高病原性鳥インフルエンザ（H7N6亜型）の発生が確認された旨、ニュージーランド政府から発表がありました。

2．対応

ニュージーランド政府の発表を受け、本病の我が国への侵入防止に万全を期するため、令和6年12月2日（月曜日）、ニュージーランドからの生きた家きん、家きん肉等の輸入を一時停止しました。

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

（参考）ニュージーランドからの生きた家きん、家きん肉等の輸入実績



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

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

**■***NEW***プラスチック汚染に関する法的拘束力のある国際文書（条約）の策定に向けた第5回政府間交渉委員会の結果概要　2024/12/2**

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/241202.html>

　　11月25日から12月1日まで、韓国の釜山において、プラスチック汚染に関する法的拘束力のある国際文書（条約）の策定に向けた第5回政府間交渉委員会（INC5）が開催されたところ、会合の概要は以下のとおりです。

この会合には、177か国の国連加盟国、関係国際機関、NGO等約3800人が参加登録をし、日本からは、外務省（中村和彦地球規模課題審議官他）、経済産業省（田尻貴裕GXグループ審議官他）、環境省（松澤裕地球環境審議官、小川眞佐子特別国際交渉官他）、農林水産省から構成される政府代表団が出席しました。

会合概要

1．2022年に採択された国連環境総会決議においては、プラスチック汚染に関する条約の策定について、2024年末までに作業完了を目指すとされており、今回のINC5において、精力的な交渉が行われました。

2．今回のINC5では、INC議長が非公式に提示した条文案を元に、INC4で作成された統合条約案を参照しつつ、前文から最終規定に至るまで条約全体の案文について、交渉が行われました。11月29日には、それまでの議論を踏まえて改めて議長から条文案が提示され、更に交渉が行われました。

この過程において、

(1) 目的（第1条）、製品設計（第5条）、放出・流出（第7条）、廃棄物管理（第8条）、既存のプラスチック汚染（第9条）、公正な移行（第10条）、履行・遵守（第13条）、国別行動計画（第14条）等については、具体的な文言交渉を通じて条文案の最終化に向けた議論が進展しました。

(2) 他方で、プラスチック製品（第3条）、供給（第6条）、資金（第11条）等については、各国間の意見の懸隔が大きく、意見集約は行われませんでした。

3．この結果、最終日の12月1日には、それまでの議論を踏まえてINC議長から条文案が再度提示されましたが、合意には至りませんでした。このため、今後、再開会合を開催し交渉を継続することとし、議長の条文案を同再開会合における交渉の「出発点」とすること、また、条文案全体が引き続き交渉対象であることが確認されました。

4．日本からは、今回の会合において、

(1) プラスチックのライフサイクル全体での取組の促進、

(2) プラスチック製品及びプラスチック製品に使われる化学物質に関する共通基準の明確化

(3) 各国におけるプラスチック資源循環の促進、

(4) 環境に配慮した製品設計、リデュース・リユース・リサイクルの促進、

(5) 適正な廃棄物管理（拡大生産者責任（EPR）制度を含む）にかかる各国の義務、

(6) 国別行動計画の作成・更新、報告及びレビュー、

(7) 全ての資金源からの資源動員

等の重要性について指摘しつつ、積極的に条約交渉に関与しました。また、再開会合においても、引き続き、積極的に貢献していく旨述べました。

また、会合期間中、小野洋環境省参与が、アジア太平洋地域の代表理事（副議長）として定期的に地域会合を主催しました。

参考1：プラスチック汚染に関する法的拘束力のある国際文書策定に向けた政府間交渉委員会（INC）の概要

2022年3月の第5回国連環境総会再開セッションにおいて、「プラスチック汚染を終わらせる：法的拘束力のある国際約束に向けて」が採択され、INCを設置することを決定しました。

INCは、2022年11月から2024年末までに5回開催され、国際文書（条約）の策定に係る作業の完了を目指すこととしていました。INC5までに、2022年11月にウルグアイでINC1が、2023年5月にフランスでINC2が、同年11月にケニアでINC3が、2024年4月にカナダでINC4が、それぞれ開催されました。

参考2：代表理事（副議長）

INCでは、各地域（アジア太平洋、アフリカ、中南米、西欧・その他、東欧、小島嶼国）から計10名の代表理事（副議長）が選出され、議長と共に委員会の運営等の役割を担当。我が国からは、小野洋環境省参与がアジア太平洋地域の代表理事（副議長）を務めています。

参考3：別添

INC5において提出した日本のナショナルステートメント（英語）

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/attach/pdf/241202-1.pdf>

お問合せ先

大臣官房新事業・食品産業部外食・食文化課　担当者：五十嵐、鈴木、速見、平木

代表：03-3502-8111（内線4325）　ダイヤルイン：03-6744-2050

**■***NEW***「日ロ漁業委員会第41回会議（日ロ地先沖合漁業交渉）」について　2024/11/29**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kokusai/241129.html>

　11月25日（月曜日）から11月29日（金曜日）まで、 ロシア連邦政府との間で、ウェブ会議により「日ロ漁業委員会第41回会議」が開催されました。

その結果、今回の会議では合意に至らず、日程を改めて会議を開催し、引き続き協議を行うこととなりました。

1.日ロ漁業委員会とは

「日ロ漁業委員会」は、1984年に発効した「日ソ地先沖合漁業協定」（※）に基づいて設置されているものです。毎年、翌年の日ロ双方の200海里水域における相互の漁船の漁獲割当量等の操業条件等について協議しています。

（※）正式名称は「日本国政府とソヴィエト社会主義共和国連邦政府との間の両国の地先沖合における漁業の分野の相互の関係に関する協定」です。

2.開催日程

日程：令和6年11月25日（月曜日）から11月29日（金曜日）〔ウェブ会議〕

3.出席者

日本側：魚谷 敏紀（うおや としのり）水産庁資源管理部長（日本政府代表）ほか、

　　外務省、水産庁、北海道庁等及び関係する漁業団体の関係者

ロシア側：ヤコヴレフA.V. 連邦漁業庁副長官（ロシア連邦代表）ほか、

外務省、連邦漁業庁、連邦保安庁国境警備局等の関係者

4.結果概要

今回の協議では、令和7年（2025年）の日ロ双方の200海里水域における相互の漁船の操業条件等について協議を行いました。その結果、改めて会議を開催し、引き続き協議を行うこととなりました。なお、日程等は、ロシア側と追って調整します。

5.参考

令和6年11月25日付けプレスリリース「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

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

〈添付資料〉

操業水域概念図

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

お問合せ先

水産庁資源管理部国際課　担当者：牧、吉野

代表：03-3502-8111（内線6744）ダイヤルイン：03-3502-8453

**■「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

**■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

**■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

**■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。

**■「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>

**■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。

**■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。

**■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

**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***令和6年度第1回食品衛生基準審議会器具・容器包装部会の開催について　2024/12/5**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/040245/>

　　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12月16日(月)13:00～15:00

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

オンライン会議

3.議題

(1)審議事項

1.器具及び容器包装の規格基準の改正について(個別に安全性審査を受けた物質及びその使用方法を合成樹脂に係る規定として定めること等及び化審法に規定する第一種特定化学物質を器具及び容器包装の原材料として使用できないこととすること)

(2)報告事項

1.器具及び容器包装に関する試験法について

2.食品衛生法第18条第3項のただし書きの規定の加工されている場合に関するQ&Aについ

　て

(3)その他

4.出席者　器具・容器包装部会委員 他

5.取材　傍聴可

傍聴はYoutubeライブ配信でのみ実施し、会場での傍聴はありません。

また開催日時以外の視聴はできません。

(ライブ配信URL)

<https://youtube.com/live/L3bxwlJbqjs>

※オンライン会議の録画・録音・撮影は御遠慮ください(頭撮りを含む)。

6.留意事項

1.配信している動画を許可なく他のウェブサイトや著作物等へ掲載することは御遠慮ください

2.会議資料は会議前日までに消費者庁ウェブサイト内に掲載されます。

3.この動画中継(映像及び音声)は、食品衛生基準審議会器具・容器包装部会の公式記録ではありません。

会議の公式記録(議事録)は、消費者庁ウェブサイト内に後日掲載します。

関連リンク

令和6年度第1回食品衛生基準審議会器具・容器包装部会(2024年12月16日)

<https://www.caa.go.jp/policies/council/fssc/meeting_materials/review_meeting_005/040263.html>

YouTubeライブ配信

<https://www.youtube.com/live/L3bxwlJbqjs>

問合せ先

食品衛生基準審査課 器具・容器包装基準審査室　電話番号 03-3507-9351

**■***NEW***令和6年度第4回食品衛生基準審議会の開催について　2024/12/2**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/040254/>

　　標記の会議を以下のとおり開催します。

会議の様子はYoutubeにおいてライブ配信にて公開いたしますので、当日の現地開催場所における傍聴はございません。

なお、審議会資料につきましては、開催日前日までに消費者庁ウェブサイトに掲載いたします

詳細

1.日時　令和6年12月11日(水)13:30～15:30

2.開催方法　現地及びオンライン会議

現地開催場所:共用1208特別会議室

(東京都千代田区霞が関3-1-1 中央合同庁舎第4号館12階)

3.議題

(1)審議事項

・食品添加物の規格基準の設定等について

(2)報告事項

・食品中の残留農薬等に係る残留基準設定について

・器具及び容器包装の規格基準等の改正について

4.傍聴方法等

傍聴はYoutubeライブ配信により実施し、開催日時以外の視聴はできません。

傍聴を希望される方は以下の登録フォームから12月9日(月)17:00までに登録をお願いいたします。

ご登録いただいた方にのみ、傍聴用URLを事務局よりお送りいたします。

<https://contact.caa.go.jp/standards_evaluation/webform-003.html>

※留意事項

〇オンライン会議の録画・録音・撮影は御遠慮ください。

〇配信している動画を許可なく他のウェブサイトや著作物等へ掲載することは御遠慮ください。

〇傍聴は、事前にお知らせする方法のみご利用ください。傍聴用URLの共有は御遠慮ください。

〇この動画中継(映像及び音声)は、食品衛生基準審議会の公式記録ではありません。会議の公式記録(議事録)は消費者庁ウェブサイト内に後日掲載します。

関連リンク

傍聴登録

<https://contact.caa.go.jp/standards_evaluation/webform-003.html>

問合せ先　食品衛生基準審査課

**■***NEW***第3回食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会の開催について　2024/12/2**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/040238/>

　詳細

日時　令和6年12月16日(月)10:00～12:00

場所　株式会社シード・プランニング セミナールーム　傍聴はウェブのみ

議題

1.第2回検討会での委員からの意見について

2.加工食品の期限表示設定に関する実態調査ヒアリング結果報告について

3.期限表示に関する最新の知見について

4.「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の見直し素案について

5.その他

傍聴申込み方法

傍聴を希望される場合は、令和6年12月10日(火)14:00までに下記申込みフォームからお申込みください。

申込みフォームURL: <https://contact.caa.go.jp/food_labeling/kigenhyouzi3-001/>

公表資料

第3回食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会の開催について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms201_241202_01.pdf>

関連リンク

第3回食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会(2024年12月16日)

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_011/040239.html>

申込みフォーム

<https://contact.caa.go.jp/food_labeling/kigenhyouzi3-001/>

問合せ先

消費者庁食品表示課　坊、宇野、瀬沼、矢野

電話番号 03-3507-8800

**■***NEW***食品に残留する農薬等の試験法　2024/11/29**

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards\_evaluation/pesticide\_residues/test\_method#h2\_5](https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/pesticide_residues/test_method%23h2_5)

**■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)

**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**

**★**

**★**

**★**

**★バイカル「完熟チーズケーキ（単品、6個入り）」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：25.12.07、正：24.12.07）　2024/12/5**

**★東松島長寿味噌「雨乞のゆずだしぽん酢」 - 交換／回収　瓶にひび割れの可能性が判明したため　2024/12/5**

**★大竹醬油醸造場（岐阜県東濃地域で販売）「焼肉の涙」 - 交換／返金　異なる内容物のラベルを貼付、アレルゲン「小麦、乳成分」の表示欠落　2024/12/5**

**★笹川「いかたまらん」 - 返金／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：24.12.12）　2024/12/3**

**★サンクゼール「ひとくちミックス」（久世福商店で販売） - 返金／回収　アレルゲン「卵」の表示欠落　2024/12/3**

**★フジ（ザ・ビッグ今治ワールドプラザ店）「国産牛肉小間切れ、他14品」 - 返金／回収　異物（金属片）が混入　2024/12/3**

**★バロー（笠原下石店）「からふとししゃも、他計36アイテム」 - 返金／回収　消費期限・賞味期限の誤表示（本来より1年長い日付を表示）　2024/12/2**

**★ルバーム・ふぁーむシルク「ルバーブジャム」 - 回収　瓶のネジ山に黒色異物が付着していたため　2024/12/2**

**★鉾田青果「しゅんぎく」 - 回収命令　基準値を超える農薬を検出（エトフェンプロックス、フェニトロチオン）　2024/12/2**

**★ケンコーマヨネーズ「明太子が美味しい 明太ポテトサラダ」 - 返金／回収　賞味期限等の表示欠落（本来の賞味期限：2024.12.26）　2024/12/2**

**★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**

**★細川食品工場「生中華麺（卵なし一般）」 - 回収　添加物（プロピレングリコール）の使用基準超過（2%以下のところ2.1%）　2024/11/29**

**★ファンファレ「risou no Coffee」 - 返金／回収　賞味期限・ロット番号・製造者固有記号の表示欠落（本来の賞味期限：2026年9月）　2024/11/29**

**★富良野地方卸売市場「人参」 - 回収　石英が混入　2024/11/29**

回収の理由：

　混入の考えられる原因といたしましては、下記2点の内の一つではないかと思われますが、①の可能性が大きいと思われます。

1. 畑の土壌に含まれていた石英が、人参収穫時に土と共に人参に付着し、畑から工場までの輸送中に人参と人参の間に挟まれて中にめり込むような形で混入した可能性があります
2. 畑の土壌に含まれていた石英が、土の中で人参の肥大に伴い人参の果肉の中に入った可能性があります。

可能性のあるロットを回収します。

**★三州製菓「ブロンシュブロンシュ」 - 返金／回収　個包装フィルムに穴が開いている指摘があったため　2024/11/29**

**★全国農業協同組合連合会岩手県本部（園芸部）「プチヴェール」 - 回収　基準値を超える農薬成分を検出（アセタミプリド7.5ppm検出、基準値5ppm）　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**

**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★**

**■給食を食べた児童生徒26人、職員2人が発疹などアレルギーに似た症状　白馬村学校給食センターが調理、提供　保健所が原因物質など調査　12/5(木) 14:04配信　NBS長野放送**

**長野県白馬村**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a0293480b231d8e822788fe05a8d8527e333c38b>

**■焼き鳥店で食中毒、４人が下痢や発熱　岐阜・大垣市12/5(木) 7:51配信　岐阜新聞デジタル**

**岐阜県大垣市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a1e472b32e2159864f6cf3e160a670938a5c523a>

**大垣の焼き鳥店で食中毒　カンピロバクター属菌、再発防止策講じるまで営業禁止**

**2024年12月4日 19時02分　中日新聞　岐阜県大垣市**

**カンピロバクター**

<https://www.chunichi.co.jp/article/995394>

**大垣市の焼き鳥店で食中毒　カンピロバクターを検出　12/4(水) 13:32配信**

**ぎふチャンDIGITAL****岐阜県大垣市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/713c6656114a33e143f8cb5f12d2be6033b77ab4>

**食中毒の発生（令和6年12月4日）　記事ID：0400676 2024年12月4日更新**

**生活衛生課　岐阜県大垣市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.gifu.lg.jp/site/pressrelease/400676.html>

　令和6年11月27日（水曜日）14時30分頃、瑞穂市内の住民から「11月15日（金曜日）に大垣市内の飲食店を利用し、複数名が下痢等の症状を呈した。」旨、西濃保健所へ連絡がありました。

　西濃保健所では、患者ら全員に共通する食事は当該施設内で調理された食品に限られること、患者の便からカンピロバクター属菌が検出されたこと、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、本日、行政処分を行いました。

　発生状況等の概要は下記のとおりです。なお、患者らはいずれも快方に向かっています。​

1　発生状況

　　摂食者数　7人

有症者数　4人（男性4人）21歳から37歳

受診者数　2人（入院0人）

摂食日時　11月15日（金曜日）19時00分

発病日時　11月16日（土曜日）12時00分から　11月19日（火曜日）20時00分

主な症状　腹痛、下痢、発熱等

2　主なメニュー

　　とり刺身4種盛、串焼き（もも、うずら卵等）、にんにくホイル焼き、チャンジャ等

3　原因食品　調査中

4　病因物質　カンピロバクター属菌

5　原因施設

　　屋　号：焼き鳥　福ちゃん（やきとり　ふくちゃん）

　業　種：飲食店営業

　所在地：岐阜県大垣市

6　検査　原因究明のため、引き続き従業員の検便、調理場等の検査を実施中。

7　措置

　　西濃保健所では、当該施設を12月4日（水曜日）から食品衛生法に基づく営業禁止処分とした。（再発防止措置が講じられた後に解除する。）

8　発表資料

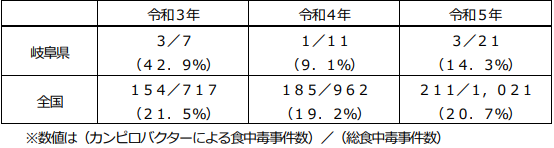
報道発表資料

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/424881.pdf>

岐阜県における食中毒発生状況（令和6年12月4日現在、本件を含む）



＜カンピロバクターによる食中毒発生状況＞



**■仙台市の居酒屋でカンピロバクター食中毒が発生　３日間の営業停止処分**

**12/2(月) 18:58配信　khb東日本放送****宮城県仙台市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a9b18dcb02522ee3917e4abddbd2bdd7cc7ddc9e>

**カンピロバクター食中毒で太白区の飲食店を３日間の営業停止処分 女性２人が下痢や腹痛に〈仙台市〉　12/2(月) 18:45配信　仙台放送　宮城県仙台市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f227a6796f1740a73de81756cc1f759a390ff799>

**デリバリーサービス利用し鶏肉料理を食べ食中毒 女性2人からカンピロバクター検出 ＜宮城・仙台市＞　12/2(月) 18:32配信　ミヤギテレビ****宮城県仙台市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/465a1a06bc49da697f1477b8e5e27c559fa00c45>

**「鶏レバーの炙りや唐揚げなど」鶏料理食べた女性2人が下痢や腹痛などの症状『カンピロバクター食中毒』店は3日間の営業停止処分　仙台　12/2(月) 18:28配信　tbc東北放送**

**宮城県仙台市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/09dd29d0c1e9a6547e5305808dfdbb11dd832124>

**食中毒事件概要　ページID：77946更新日：2024年12月2日****宮城県仙台市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/syokutyudoku/gaiyou241202.html>

発生概要

1.発生月日　　令和6年11月22日　金曜日

2.原因施設

屋号　　　鳥きっちん　眞心

所在地　　仙台市太白区

3.摂食者数　　2名

4.発症者数　　女性2名（10代1名、20代1名）

5.原因食品　　11月20日　水曜日に提供された飲食店の食事

6.病因物質　　カンピロバクター・ジェジュニ

7.主症状　　　水様性下痢、腹痛、発熱、悪寒

8.摂食時間　　11月20日　水曜日　21時～

9.発症時間　　11月22日　金曜日　22時～

発生の探知と調査の概要

1.11月28日（木曜日）、宮城県食と暮らしの安全推進課より市保健所生活衛生課に対し、以下のとおり情報提供があった。

〇11月20日（水曜日）に上記施設で調理された食品を喫食した2名のうち1名について、医療機関での便検査によりカンピロバクターを検出した。

〇同時に喫食したもう1名についても同様の症状を示している。

〇2名はフードデリバリーサービスを利用し、1名の自宅でともに喫食した。

2.太白区保健福祉センター衛生課および宮城県仙南保健所にて調査を行ったところ、発症者2名がともに喫食したのは、上記施設で調理された食品のみであることがわかった。

3.市保健所では次のことから、当該施設が調理、提供した食品を原因とする食中毒と断定した。

〇発症者に共通する食事は、当該施設が調理、提供した食事のみであること。

〇発症者2名の症状および潜伏時間がカンピロバクターによるものと一致し、またいずれの検便からもカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと。

〇患者を診察した医師から、食中毒の届出があったこと。

提供食品　炙りとろレバーポン酢、串焼き盛合せ5種、出し巻き玉子、鶏の唐揚げ、手羽先揚げ

検査状況（検査機関　仙台市衛生研究所、宮城県保健環境センター）

1.発症者便　2検体（カンピロバクター・ジェジュニ陽性2検体、他検査中）

2.従事者便　2検体（検査中）

3.参考食品　1検体（検査中）

4.施設ふきとり　10検体（検査中）

行政処分等（仙台市保健所）

飲食店営業停止処分

12月2日（月曜日）から4日（水曜日）まで　3日間（処分日12月2日）

改善指示書の交付

お問い合わせ

健康福祉局生活衛生課　仙台市青葉区国分町3-7-1市役所本庁舎6階

電話番号：022-214-8205ファクス：022-214-8709

**■男女42人が食中毒…大学いも、ご飯、みそ汁、鶏肉の中華風炒めを食べる　施設内レストランで昼食後に異変、ウエルシュ菌を検出…営業停止に　12/4(水) 7:50配信　埼玉新聞**

**埼玉県熊谷市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/00fb0ac8b5a75b5333dc19c622688e81c05bfa78>

**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：26185**

**2024年12月3日18時　保健医療部食品安全課食品保健・監視担当　埼玉県熊谷市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/news/page/news2024120301.html>

<https://www.pref.saitama.lg.jp/documents/261854/news2024120301.pdf>

1 行政処分の内容

熊谷保健所は、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。

(2) 営業施設　SHR桜ガーデン

埼玉県熊谷市

(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29日(金)に上記営業施設において調理提供された食事を喫食した42名に対して、腹痛、下痢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12月3日(火)

イ 期間　令和6年12月3日(火)から令和6年12月5日(木)まで3日間

(6) 病因物質　ウエルシュ菌

2 指導内容

熊谷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30日(土)、熊谷市内の高齢者福祉施設から「令和6年11月29日（金）20時ごろから現在までに、複数の入居者が腹痛、下痢を呈している」旨の通報があり、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　喫食者 100 名

(イ) 患者　42 名（ 男性 7 名、女性 35 名、50 歳代から100 歳代 ）

(ウ) 喫食日時　令和6年11月29日（金）12時30分

(エ) 初発日時　令和6年11月29日（金）19時45分

(オ) 主な症状　腹痛、下痢

(カ) 検査結果　患者10名の便からウエルシュ菌が検出された

(キ) 喫食メニュー

鶏肉の中華風炒め、赤魚の塩麹焼き、大学いも、ブロッコリーの辛子和え、香の物、ご飯、味噌汁

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10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、原因施設で提供された食事に限定されること。

**■宇和島市の飲食店で１１人が食中毒　12月03日　19時47分　愛媛 NEWS WEB**

**愛媛県宇和島市**

**サルモネラ**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/matsuyama/20241203/8000019990.html>

**愛媛県宇和島市の中華料理店で11人がサルモネラ食中毒 店に営業停止処分**

**12/3(火) 17:05配信　あいテレビ　愛媛県宇和島市**

**サルモネラ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/11f56a44f02b1877b4307102412e70de15a83865>

**宇和島の飲食店「中国亭」でサルモネラ菌の食中毒発生　３日から営業停止３日間の処分に【愛媛】12/3(火) 17:01配信　テレビ愛媛****愛媛県宇和島市**

**サルモネラ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f863915f1ebc9f3b74126c9a554442e30173ac29>

**食中毒の発生及び行政処分について　令和６年１２月３日　薬務衛生課　愛媛県宇和島市**

**サルモネラ**<https://www.pref.ehime.jp/uploaded/attachment/132595.pdf>

　１ 概 要

令和６年１１月２５日(月)１６時３０分頃、宇和島保健所に対し医療機関から「１１月２２日(金)に発熱、下痢等で受診した患者の検便からサルモネラ属菌が検出された。患者は１１月１６日(土)に宇和島市内の(有)中 国亭ちゅうごくていで喫食し、他に複数名が同様の食中毒様症状を呈しているもよう。」との連絡があった。

同保健所が調査したところ、１１月１６日(土)に同店を利用した１グループ３８名のうち１１名が、１１月１７日(日)１６時頃から２２日(金)１７時３０分頃にかけて、腹痛、下痢、発熱等の食中毒様の症状を呈し、うち６名が医療機関を受診していた。

同保健所では、患者に共通する食事は同店が調理提供した食事のみであること、複数の患者便からサルモネラ属菌Ｏ７群が検出され、患者の症状等の疫学調査の結果が同菌による食中毒の特徴と一致していること、患者を診察した医師から食中毒として届出があったことから、本件を同店が調理提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

このため、同保健所は食品衛生法に基づき、同店を１２月３日(火)から５日(木)まで３日間の営業停止処分とするとともに、食品の衛生的取扱いの徹底について文書で指導した。

なお、患者は概ね快方に向かっている。

２ 発生状況(令和６年１２月３日 １２時００分現在)

(１)発生日時　１１月１７日(日)１６時頃～２２日(金)１７時３０分頃

(２)喫食者数　１グループ３８名(男２６名、女１２名)（年齢８歳～５１歳）

(３)喫食日時　１１月１６日(土）１８時３０分～

(４)発症者数　１１名(男９名、女２名)（年齢９歳～４９歳）

(５)受診者数　６名(男６名、女０名)（年齢９歳～１５歳）

(６)入院者数　０名

(７)主な症状　腹痛、下痢、発熱等

(８)原因施設

名 称：(有)中国亭ちゅうごくてい（飲食店営業）

所在地：宇和島市

(９)原因食品　同店が１１月１６日(土)に調理提供した食事

(10)病因物質　サルモネラ属菌 Ｏ７群

(11)行政処分

宇和島保健所が食品衛生法に基づき１２月３日(火)から１２月５日(木)まで３日間の営業停止処分

【同飲食店が１１月１６日(土)に患者らに提供したメニュー】

1 つきだし（生野菜の上に鶏しゃぶ）

2 からあげ

3 エビチリ

4 すぶた

5 春巻き

6 揚げ餃子

7 焼き飯

8 飲茶

9 ごま団子

10 豚まん

食中毒発生状況一覧

令和６年度【愛媛県】 （注）松山市を除く



**■飲食店営業施設に対する不利益処分等　2024/11/30ページ番号：759-962-523　練馬区**

**腸管出血性大腸菌O111**

<https://www.city.nerima.tokyo.jp/hokenfukushi/eisei/about/ihan_present20241130.html>

　1　公表年月日　令和6年11月30日

2　業種　飲食店営業

3　施設名称および営業者氏名等

施設名称：満牛萬　大泉学園

施設所在地：東京都練馬区東大泉四丁目2番12号

4　主な適用条項　食品衛生法第6条第3号違反

5　不利益処分等を行った理由　食中毒の発生

6　不利益処分等の内容

営業停止7日間（令和6年11月29日から令和6年12月5日まで）

7　備考

患者数：3名

原因物質：腸管出血性大腸菌O111

原因食品：令和6年11月3日に当該施設が提供した食事（焼肉等）

**★ウイルスによる食中毒★**

**■佐賀県有田町の飲食店でノロウイルス集団感染、15人食中毒…野菜の炊き合わせや鯉のあらいなど提供　12/4(水) 12:44配信　読売新聞オンライン　佐賀県有田町**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/17d67b1180f1382c9320588756dc52fe327e49a2>

**有田町の飲食店「龍泉荘」でノロウイルス食中毒 発生　15人が嘔吐や発熱など 症状を訴え**

**12/3(火) 22:32配信　佐賀新聞****佐賀県有田町**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1d1c3d294012fb2922c85032b67567b511dea0fd>

**有田町でノロウイルスによる食中毒 15人が下痢や発熱の症状訴える【佐賀県】**

**12/3(火) 19:16配信　佐賀ニュース サガテレビ****佐賀県有田町**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/46ed8910ad6a611236b96f706ec2b88986d0405e>

**有田町の飲食店 ノロウイルスによる食中毒で１日の営業停止　12月03日　13時49分**

**佐賀 NEWS WEB****佐賀県有田町**

**ノロウイルス**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/saga/20241203/5080018485.html>

**令和6年 食中毒発生状況（令和6年12月3日現在）　2024/12/3　佐賀県有田町**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.saga.lg.jp/kiji00387147/index.html>

発生年月日　令和6年11月25日

患者数　15

原因食品　原因施設が11月24日に調理・提供した昼食

病因物質　ノロウイルスG2

原因施設　飲食店

**★寄生虫による食中毒★**

**■食中毒が発生しました　2024年12月4日 14時00分　生活衛生課　福岡県行橋市**

**アニサキス**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20241204.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/237822.pdf>

　１　事件の探知及び概要

　　令和６年１２月３日（火）、行橋市の医療機関から、食中毒様症状を呈した患者を診察し、アニサキス症と診断した旨、京築保健福祉環境事務所に届出があった。

　同事務所が調査したところ、友人が釣ったサバを１２月２日（月）に自宅で調理し、刺身として喫食した同居家族２名のうち１名が、翌日８時頃から食中毒様症状を呈し、医療機関にてアニサキス虫体が摘出されていることが判明した。

　同事務所は、患者からアニサキス虫体が摘出されていること及び疫学調査から、本件を食中毒と断定した。

２　発生日時　判明分：令和６年１２月３日（火）８時００分頃

３　摂食者数　判明分：２名

４　症状　判明分：腹痛

５　有症者数　判明分：１名（８０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。

６　原因施設、原因食品、病因物質

（１）原因施設：家庭

（２）原因食品：サバの刺身

（３）病因物質：アニサキス

７　その他

​　〈参考〉県下における食中毒の発生状況（１２月４日現在。調査中の事件を除く）



**■不利益処分等のお知らせ　2024/12/4　港区**

<https://www.city.minato.tokyo.jp/shokuhinkanshi1/kurashi/shokuhin/anzen/kyoka.html>

　公表年月日　令和6年12月4日

業種等　飲食店営業(\*注1)

施設の名称及び施設の所在地

施設の名称　　松玄　麻布十番

施設の所在地　東京都港区

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生

原因食品　令和6年11月26日に調理し、提供した刺身盛り合わせ

原因物質　アニサキス

主な適用条項

食品衛生法第6条第3号の規定に違反するので改正前同法第55条第1項(\*注2)を適用

不利益処分等の内容及び停止を命令する営業の内容

不利益処分等の内容　令和6年12月4日（1日間）の営業の一部停止命令

停止を命令する営業の内容　生食用鮮魚介類（冷凍品を除く。）の調理、提供。

なお、冷凍品とは－20℃以下で24時間以上の冷凍をしたものをいう。

備考 公表時の患者数　1名

アニサキスは海産哺乳動物を終宿主とする寄生虫です。サバ、イワシ、アジ、サンマ、スルメイカ等の魚介類には幼虫のままで寄生します。アニサキス症はアニサキスが寄生した魚介類を生食することにより感染し、多くが8時間以内に激しい腹痛や吐き気、おう吐等の症状を引き起こします。アニサキスは酢やわさび、しょうゆでは死にませんが、－20℃で24時間以上の冷凍又は加熱により食中毒を防ぐことができます。

(\*注1)令和元年政令第123号の附則第2条の規定により、なお従前の例による営業

(\*注2)平成30年法律第46号の第2条の規定による改正前の食品衛生法

**■小豆島町の飲食店で食中毒　保健所が１日間の営業停止　ヒラメなどの寄生虫の一種…食中毒防ぐには【香川】　12/3(火) 12:35配信　OHK岡山放送　香川県小豆島町**

**クドア・セプテンプンクタータ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/09d58f4864b2ec21d219024d04f0ab800e1cad3d>

**ヒラメのカルパッチョ食べた男女10人、下痢・吐き気訴え…便から食中毒引き起こす寄生虫**

**12/3(火) 11:51配信　読売新聞オンライン****香川県小豆島町**

**クドア・セプテンプンクタータ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d137e661d322e67b688c5f945c56dd40b45db389>

**食中毒が発生　令和６年 12 月２日（月）　香川県健康福祉部生活衛生課　食品衛生グループ**

**香川県小豆島町**

**クドア・セプテンプンクタータ**

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/documents/51516/r061202siryo.pdf>

１ 概 要

令和６年 11 月 30 日（土）10 時 30 分頃、小豆島町内の医療機関から「食中毒疑いの患者３人を診察した。」旨の連絡が小豆保健所にありました。

小豆保健所が調査したところ、11 月 29 日（金）夜に小豆島町内の飲食店「ＵＣＨＩＮＫ　Ｕう ち ん く」を利用した２グループ・12 名のうち、10 名が嘔吐、吐き気、下痢等の症状を呈していることが判明しました。

これら患者に共通する食事は、当該施設の食事に限られていること、食品残品（ヒラメ残品）及び患者の検便から *Kudoa septempunctata*（クドア・セプテンプンクタータ。以下「クドア」という。）が検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がクドアによる食中毒と一致していること並びに患者を診断した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、小豆保健所は当該施設を原因と食中毒と断定し、飲食店営業を停止する処分を行いました。

なお、患者は快方に向かっています。

２ 摂食者数　12 名（男性４名、女性８名）

３ 患 者 数　10 名（男性４名、女性６名。うち３名が医療機関を受診。入院なし。）

４ 原因施設

所在地　小豆郡小豆島町

施設名　ＵＣＨＩＮＫＵ（うちんく）

５ 症 状　嘔吐、吐き気、下痢等

６ 検 査　検査中（検査機関：香川県環境保健研究センター）

患者便：８検体、従業員便：３検体、使用水：１検体、調理器具等拭き取り：10 検体

食品残品：６検体

７ 原因食品　ヒラメのカルパッチョ（推定）

11 月 29 日（金）に提供された食事

：生野菜サラダ、ヒラメのカルパッチョ、スズキのフリット、鶏肉と蕪のトマトクリームパスタ、自家製パン、ローストポーク等

８ 病因物質　*Kudoa septempunctata*（クドア・セプテンプンクタータ）（寄生虫）

９ 行政処分（処分庁：小豆保健所）　令和６年 12 月３日（火）１日間の飲食店営業の停止処分

10 参考事項（食中毒発生状況（今回を除く））



**■「胃からアニサキス」スーパーで買ったアジ・タチウオの刺身を食べた60代男性が腹痛や吐き気の症状　アニサキス食中毒　宮城　12/3(火) 11:27配信　tbc東北放送****宮城県塩釜市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5ea155709cd29afb9661e82d9a94384c3bf68363>

**食中毒の発生について　2024/12/3　食と暮らしの安全推進課　食品安全班　宮城県塩釜市**

**アニサキス**

<https://www.pref.miyagi.jp/documents/55199/20241203press.pdf>

　［事件の概要］

令和６年１２月２日（月）午前１０時頃、仙台市内の医療機関から「内視鏡検査で患者１名の胃からアニサキス虫体を摘出した。」旨、仙台市保健所に通報があった。

患者の居住地を管轄する塩釜保健所が調査したところ、当該患者は、１１月３０日（土）に塩竈市内の「ヨークベニマル塩釜店」で購入した刺身（アジ、タチウオ）を、同日午後５時半頃に喫食し、翌日１２日１日（日）午前４時頃から腹痛、吐き気、嘔吐の症状を呈していたことが判明した。

塩釜保健所は、医療機関で患者からアニサキスが摘出され、診察した医師から食中毒患者届出票が提出されたこと、患者の症状及び潜伏期間が胃アニサキス症のそれと矛盾しないこと、原因と考えられる食品が当該店舗で購入した刺身のみであることから、この刺身を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者は快方に向かっている。

患者関係

　発 症 日 時　１２月１日（日）午前４時頃

主 な 症 状　腹痛、吐き気、嘔吐

患 者 数　１名（６０代、男性）

受 診 者 数　１名

入 院 者 数　０名

診療医療機関　仙台市内の医療機関

原因食品　刺身（アジ、タチウオ）

病因物質　アニサキス

原因施設

所在地 ：塩竈市

屋 号 ：ヨークベニマル塩釜店

業 種 ：魚介類販売業

措 置　１２月３日（火）営業の一部停止１日間　（生食用鮮魚介類（冷凍品を除く）の取扱い）

担当保健所　塩釜保健所

（参考）宮城県における食中毒の発生状況[本件含まず。（ ）内は、仙台市分を再掲]

**★自然毒による食中毒★**

**■有毒の“ツキヨタケ”を“きのこラーメン”に…ヒラタケと思って食べた70代男性が吐き気・おう吐・下痢の症状　11/30(土) 13:53配信　新潟ニュースNST　新潟県上越市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1745cfb53099aaa9f5f76f5b5e3e92ecd0e90e71>

**毒キノコ「ツキヨタケ」で食中毒、新潟県上越市の男性に症状　ヒラタケと誤り山で採取、加熱して食べる　2024/11/29 19:30　新潟日報デジタルプラス　新潟県上越市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://www.niigata-nippo.co.jp/articles/-/518027>

**上越市70代男性 ツキヨタケ食べて食中毒　2024年11月29日 18:11更新**

**上越妙高タウン情報****新潟県上越市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://www.joetsu.ne.jp/268285>

**毒キノコ『ツキヨタケ』を「きのこラーメン」にして…今シーズン初のツキヨタケによる食中毒　新潟県　11/29(金) 18:08配信　ＢＳＮ新潟放送　新潟県上越市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ce3079cfd1de7711b3f61e5191ea416474030c06>

**上越 ７０代男性が毒きのこのツキヨタケを誤って食べ食中毒　11月29日　17時42分**

**新潟 NEWS WEB　新潟県上越市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/niigata/20241129/1030031314.html>

**自宅で調理した「きのこラーメン」に　山で採取した毒キノコを誤って入れ食べた70代男性　ツキヨタケによる食中毒　《新潟》11/29(金) 17:39配信　TeNYテレビ新潟****新潟県上越市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/783de9f9ebf44184289a3b7259074abf0d5fe69f>

**令和６年食中毒発生状況（暫定版）　2024/11/28　新潟県上越市**

**植物性自然毒　ツキヨタケ**

<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/01consumer/con02/con02_04/con02_04_03_36.html>

発生月日　2024/11/28

摂食者数　1

患者数　1

原因食品　ツキヨタケ

病因物質　植物性自然毒

原因施設　家庭（上越市）

備考　ヒラタケと誤食

**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■静岡市で10年ぶりに結核の集団感染が発生　初発患者の学校やアルバイト先などで感染者を確認　11/29(金) 14:56配信　テレビ静岡　静岡県静岡市**

**感染症　結核**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2ff309f4fb4d6b2924c67c906bdbbaff84f2e35c>

**■船橋の小学生、O157感染　HUSを発症　11/29(金) 12:01配信　千葉日報****千葉県船橋市**

**感染症　腸管出血性大腸菌感染症（O157）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1bf886ac2d818bc20d7b455b29a9a2b4be12250f>

**感染症予防のための情報提供について　令和６年 11 月 28 日　健康福祉部疾病対策課**

**千葉県船橋市**

**感染症　腸管出血性大腸菌感染症（O157）**

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

病 名　腸管出血性大腸菌感染症（O157）

住 所　船橋市

年齢・性別　１０歳・女性

職 業 等　小学生

症 状 等

腹痛、下痢、血便、嘔吐、発熱、溶血性貧血、急性腎不全、溶血性尿毒症症候群（HUS）発病年月日　令和６年 11 月 12 日

　届出年月日　令和６年 11 月 25 日

　　船橋市在住の 10 歳の女性が、腹痛、下痢等の症状を呈し、船橋市内の医療機関Ｂに入院した。その後、八千代市内の医療機関Ｃへ転院し、腸管出血性大腸菌感染症及び溶血性尿毒症症候群（HUS）と診断され、習志野保健所に発生届が提出された。

なお、現在、患者は入院中であるが、快方に向かっている。

【患者発生の経過】

１１月１２日　悪寒あり、その後、腹痛、頭痛、発熱等が出現。

１１月１３日～１５日　船橋市内の医療機関 A を複数回受診。

１１月１５日　腹痛の増強、下痢、血便、嘔吐あり。

１１月１６日　さらに腹痛が増強したため、船橋市内の医療機関Ｂを受診。

そのまま医療機関 B へ入院。同日検便を実施したが、O157の培養検査は陰性。

１１月１９日　腎機能低下が認められ、八千代市内の医療機関 C へ転院。

１１月２１日　国立感染症研究所で検査するため、検体（血清）を採取。

１１月２５日　患者の検体中からＯ157 凝集抗体が検出。

医療機関Ｃから腸管出血性大腸菌感染症の発生届が提出。

　【県民の皆様へ】

**今年は例年と比べて腸管出血性大腸菌感染症の届出数が多い傾向が見られています。**

・調理や食事の前、動物や土に触った後には、**必ずせっけんを使用して十分に手を洗いましょう。**

・細菌が残っている場合があるため、**肉を食べる場合は、中心部まで十分に加熱したものを食べるようにしましょう。**また、**「生肉を扱う調理用の箸やトング」と「焼けた肉を扱う食事用の箸やトング」とを必ず分けましょう**。

・**溶血性尿毒症症候群（HUS）など非常に重症な状態になる場合もあります**ので、下痢、血便等の症状がみられた時は、**早めに医療機関を受診**しましょう。

・社会福祉施設、介護保険施設、学校等においては、日頃から職員、施設利用者等の健康管理に注意しましょう。

　【参考】

腸管出血性大腸菌感染症とは

1 感染経路

・腸管出血性大腸菌は牛など家畜の腸管内にいることがあり，その糞便で汚染された食品や，糞便で汚染された場所を触った手指から経口的に感染する。

2 腸管出血性大腸菌とは

・大腸菌の中にはベロ毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こす腸管出血性大腸菌と呼ばれているものがある。代表的なものは「腸管出血性大腸菌 O157」で、そのほかに「O26」や「O111」等が知られている。

3 潜伏期間

・3～5 日がもっとも多い。

4 症状

・腹痛、水様性下痢、血便

・嘔吐、38℃台の高熱

・重篤な合併症である溶血性尿毒症症候群（HUS\*）になる場合もある。

＊HUS とは

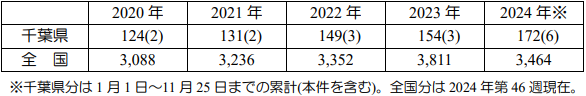
溶血性貧血、血小板減少、急性腎障害の 3 主徴をもって診断する。一般に HUSは腸管出血性大腸菌感染症の患者の約 1～10％に発症し、下痢あるいは発熱出現後 4～10 日に発症することが多い。

5 治療

・対症療法

・脱水に対する処置（補液など）

6 腸管出血性大腸菌感染症の年別届出数（括弧内は HUS の発症者数）



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

**千葉県松戸市**

**感染症　腸管出血性大腸菌感染症（O157）**

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

病 名　腸管出血性大腸菌感染症（O157）

住 所　松戸市

年齢・性別　５７歳・女性

職 業 等　会社員

症 状 等

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

　発病年月日　令和６年 10 月 23 日

届出年月日　令和６年 10 月 28 日

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

なお、現在、患者は入院中であり治療を受けている。

【患者発生の経過】

１０月２３日　腹痛、下痢、嘔吐等の症状が発現。その後血便が出現。

１０月２４日　医療機関へ救急搬送。そのまま入院。

１０月２７日　腎機能低下、血小板減少がみられた。

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

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

**★ウイルスによる感染症★**

**■マダニが媒介する感染症の患者を新たに確認　２０２４年静岡県で５人目**

**12/4(水) 15:15配信　静岡朝日テレビ　静岡県**

**感染症　マダニ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c217786e4db5ea08c9c27db2b3081d6629c983ae>

**■愛媛でマダニ感染症により死亡　中予保健所管内の７０代男性　今年２人目　発熱など訴え入院【愛媛】　11/29(金) 12:07配信　テレビ愛媛　愛媛県**

**感染症　マダニ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0deb2e6bcc12c4469f161de08bf18bb9835c4e87>

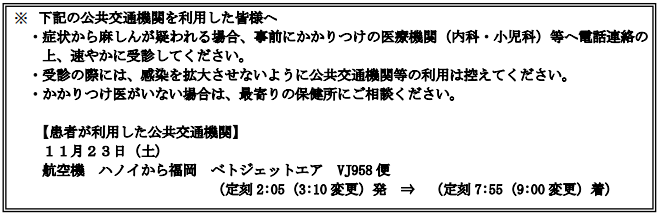
**★その他の感染症★**

**■麻しん患者の発生について　令和６年１２月２日１６時３０分**

**福岡県保健医療介護部　がん感染症疾病対策課感染症対策係　福岡県**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/237699.pdf>

　　令和６年１１月２９日、嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所に管内の医療機関から麻しんの発生届があり、当該患者の調査により、周囲に感染させる可能性のある時期に、下記の公共交通機関を利用していたことが判明しました。患者と接触した方が麻しんに感染している可能性があることから、注意喚起のため広く情報提供します。



　１ 患者の概要

（１）年齢等　１０歳未満、男性、ワクチン接種歴なし、海外渡航歴あり

（２）主な症状　発熱、発疹、コプリック斑

（３）発生届出年月日　１１月２９日

　　（４）発症日　１１月２４日

２ 患者が利用した公共交通機関

１１月２３日（土） 航空機

ハノイから福岡 ベトジェットエア VJ958 便

（定刻 2:05（3:10 変更）着 ⇒ （定刻 7:55（9:00 変更）着）

※ 当該患者の受診医療機関などにおける接触者については、すでに健康観察を実施しています。

≪医療機関の皆様へ≫

※ 下記の公共交通機関を利用した皆様へ

・症状から麻しんが疑われる場合、事前にかかりつけの医療機関（内科・小児科）等へ電話連絡の上、速やかに受診してください。

　　　・受診の際には、感染を拡大させないように公共交通機関等の利用は控えてください。

　　　・かかりつけ医がいない場合は、最寄りの保健所にご相談ください。

【患者が利用した公共交通機関】

　　１１月２３日（土） 航空機 ハノイから福岡 ベトジェットエア VJ958 便

（定刻 2:05（3:10 変更）発 ⇒ （定刻 7:55（9:00 変更）着）

○ 発熱や発疹を呈する患者が受診した際は、麻しんの予防接種歴の確認等、麻しんの発生を意識した診療をお願いします。

○ 患者（疑い含む。）は、個室管理を行う等、麻しんの感染力の強さを踏まえた院内感染対策を実施してください。

○ 臨床症状等から麻しんと診断した場合には、速やかに保健所へ届け出てください。

**★違反食品・回収等★**

**■【大分】食肉商品の回収と販売禁止を命令　12/5(木) 12:35配信　ＯＡＢ大分朝日放送**

**大分県中津市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2ef2a633a6ba0f7638d9ab1d67bab5703d84e423>

**■食べようとした児童が発見…小学校で給食のおかずに『金属片』長さ約8mm 直径0.5mm程で健康被害確認されず　12/3(火) 7:12配信　東海テレビ　愛知県豊田市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c00a113eece9e24a1a830869ea67c66405309a8f>

**■奈良市立小の給食に金属片が混入…健康被害なし11/29(金) 15:11配信　読売新聞オンライン**

**奈良県奈良市**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/85f3c5240c2602aa7f3c81770317788c92d5bc40>

**■「しゅんぎく」から基準値を超える農薬（エトフェンプロックス、フェニトロチオン）**

**の検出について　令和６年 11 月 29 日（金）保健医療部生活衛生課食の安全対策室**

**農林水産部農業技術課　茨城県　鉾田市**

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/documents/20241129kouhyou.pdf>

公表年月日　令和６年 11 月 29 日（金）

品名　しゅんぎく

適用条項　食品衛生法第 13 条第３項違反

出荷者氏名　鉾田青果株式会社

出荷者所在地　鉾田市

行政処分等の内容　食品衛生法第 59 条に基づく回収命令

行政処分等の措置状況

令和６年 11 月 29 日（金）、潮来保健所にて当該出荷者に対し「回収命令書」を交付

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/documents/20241129shiryouteikyou.pdf>

令和６年 11 月 27 日（水）、一般財団法人茨城県薬剤師会検査センターから「11 月 18 日（月）に、潮来保健所が県内産農産物の残留農薬試験検査の目的で収去した、鉾田市産の「しゅんぎく」から、食品衛生法の残留基準値を超える農薬（エトフェンプロックス、フェニトロチオン）を検出した。」旨の連絡がありました。

このため、潮来保健所は本日、出荷者に対し食品衛生法に基づく回収を命じました。

なお、保健医療部と農林水産部で当該出荷者や当該生産者に対して、安全な農産物の流通や農薬の適正使用の徹底について指導し、再発防止を図っております。

また、通常の食生活において当該「しゅんぎく」を食べても、健康に影響を及ぼす可能性は極めて低いと考えられます。

１ 違反事実等

（１）収 去 日　令和６年 11 月 18 日（月）

（２）検査機関　一般財団法人茨城県薬剤師会検査センター

（３）違反品：しゅんぎく

（４）検査結果

・エトフェンプロックス（殺虫剤）：0.58ppm（基準値 0.01ppm）

・フェニトロチオン（殺虫剤） ：0.43ppm（基準値 0.01ppm）

（５）生産者及び出荷者

生産者：飯島 幸広（鉾田市梶山 2265-２）

出荷者：鉾田青果株式会社（鉾田市）

２ 出荷先及び出荷数

出荷年月日：令和６年 11 月 16 日（土）、18 日（月）

出 荷 数：48 袋（150g/袋） ※出荷数のうち、７袋は保健所の検査で使用。

出 荷 先：東京都、愛知県の卸売市場

３ 県の対応等

・潮来保健所は食品衛生法第 59 条に基づき違反品の回収を命令しました。

・今後、違反品の回収状況の確認を行います。

県民の皆様へ

エトフェンプロックスの ADI（１日許容摂取量）は、体重１kg 当たり 0.031mg であり、体重 60kg の人に換算すると、1.86mg/日となります。この量は今回違反のあった「しゅんぎく」を体重 60kg の人が生涯にわたって毎日約 3.2kg を食べ続ける場合に相当します。

また、フェニトロチオンの ADI（１日許容摂取量は、体重１kg 当たり 0.0049mg であり、体重 60kg の人に換算すると、0.294mg/日となります。この量は今回違反のあった「しゅんぎく」を体重 60kg の人が生涯にわたって毎日約 0.68kg を食べ続ける場合に相当します。

今回の違反品である「しゅんぎく」は一束 150g とのことから、通常の食生活において人の健康に影響を及ぼす可能性は極めて低いと考えられます

【 参 考 】

エトフェンプロックスの概要

1. 名 称：エトフェンプロックス、etofenprox

2. 用 途：農薬

3. 毒性評価：ADI 0.031mg/kg 体重/日

フェニトロチオンの概要

1. 名 称：フェニトロチオン、fenitrothion

2. 用 途：農薬

3. 毒性評価：ADI 0.0049mg/kg 体重/日

（ADI とは体重１kg あたりの 1 日許容摂取量、ヒトがある物質を毎日一生涯にわたって摂取し続けても、現在の科学的知見からみて健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量）

【当該品の画像】



**■食品等に関する行政処分　2024/11/28　宮城県大崎市**

**食品衛生法第13条第2項**

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

　公表年月日　令和6年11月28日

　違反食品名等　生中華麺

　違反条項　食品衛生法第13条第2項

　違反内容　プロピレングリコール2.1%（基準：2.0%以下）

　違反食品製造者等氏名　有限会社細川食品工場

　違反食品製造施設等所在地　大崎市

　行政処分等の内容及び措置状況等

行政処分年月日：令和6年11月28日食品衛生法による回収命令

**★その他関連ニュース★**

**■コンゴ民主共和国で“インフルエンザに似た症状”の原因不明の病気が広がる　143人が死亡**

**12/5(木) 13:55配信　TBS NEWS DIG Powered by JNN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0d35502a3bec2333fba78ca321152861a6ec38bc>

**■マカオ、今年38例目の輸入性デング熱感染確認…患者に広東省2都市への渡航歴**

**12/5(木) 11:20配信　マカオ新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c20037cb0f7500c9ba3152890bc26279b1ef2016>

**マカオ、輸入性デング熱感染例相次ぎ確認…今年36・37例目、患者に広東省渡航歴**

**12/3(火) 9:50配信****マカオ新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b96954eddf815a4b8bf6f526a189d68547b22289>

**マカオ、今年35例目の輸入性デング熱感染確認…患者にフィリピン・香港渡航歴**

**12/1(日) 13:10配信****マカオ新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/940519de466fcf8c5ecb6b963d744d12ccd8cf0e>

**■バインミー店で集団食中毒、370人以上体調不良　店主に罰金**

**2024/12/05 04:55 JST配信**

<https://www.viet-jo.com/news/social/241204210201.html>

**1日700個売れる人気バインミー店で300人が食中毒、71歳男性死亡…ベトナム当局が緊急調査へ　川田翔平 の意見　2024/12/2　13:10**

<https://www.msn.com/ja-jp/news/opinion/1%E6%97%A5700%E5%80%8B%E5%A3%B2%E3%82%8C%E3%82%8B%E4%BA%BA%E6%B0%97%E3%83%90%E3%82%A4%E3%83%B3%E3%83%9F%E3%83%BC%E5%BA%97%E3%81%A7300%E4%BA%BA%E3%81%8C%E9%A3%9F%E4%B8%AD%E6%AF%92-71%E6%AD%B3%E7%94%B7%E6%80%A7%E6%AD%BB%E4%BA%A1-%E3%83%99%E3%83%88%E3%83%8A%E3%83%A0%E5%BD%93%E5%B1%80%E3%81%8C%E7%B7%8A%E6%80%A5%E8%AA%BF%E6%9F%BB%E3%81%B8/ar-AA1v5Ojx>

**■インフルエンザの定点報告数、前週比26％増 - 5週連続で感染者増**

**11/29(金) 19:50配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/28cdcfb517ea5d8a457fefa6f443600744b4ece7>

**■絶滅危機のウミガメを獲って食べた住民たちの最後…３人死亡・３２人入院＝****フィリピン**

**12/4(水) 13:33配信　中央日報日本語版　フィリピン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/124d1e196e86b669da5e33d0dd092a20554feb26>

**フリー百科事典『ウィキペディア（Wikipedia）抜粋**

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%A6%E3%83%9F%E3%82%AC%E3%83%A1>

**ウミガメの肉で食中毒、3歳児含む7人死亡　タンザニア**

**2021年11月30日　マリアム・アブダラ、BBCスワヒリ語（ケニア・ナイロビ）**

<https://www.bbc.com/japanese/59472229>

**■マクドナルド、大腸菌感染による米集団食中毒は終息＝ＣＤＣ**

**By ロイター編集　2024年12月4日午前 10:43 GMT+9**

<https://jp.reuters.com/markets/japan/funds/MSW3P24NRZKOHG5VQQXGHCYHHI-2024-12-04/>

**米マクドナルドの集団食中毒　原因はタマネギか　当局が調査完了　12/4(水) 6:52配信**

**毎日新聞**

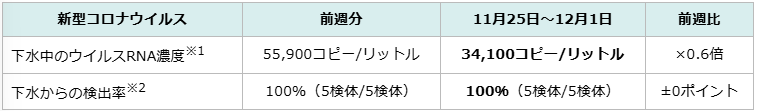
<https://news.yahoo.co.jp/articles/dcab7f0d26c8a48edba6105f608b24b2c91ed23b>

**■下水サーベイランス　2024/12/3　北海道札幌市**

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

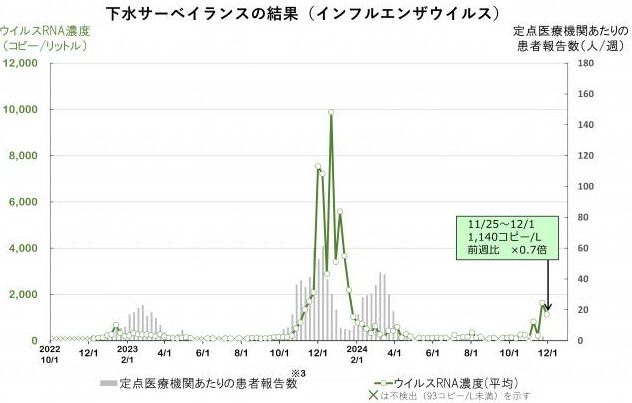
　新型コロナウイルス

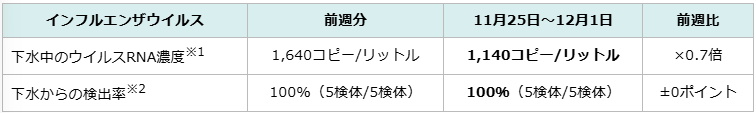




　　　ウイルス濃度は前週から減少しましたが、今後の動向に注意が必要です。

　インフルエンザウイルス





　　　ウイルス濃度は前週から減少しましたが、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。

**■コロナワクチン接種の死亡事例含む31件を認定 - 厚労省の予防接種審査分科会**

**12/3(火) 17:40配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7cba20768166326a46144d84177f7044fa99528e>

**コロナワクチン接種の死亡事例含む38件を認定 - 厚労省の予防接種審査分科会**

**12/2(月) 18:52配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1b11c3c508a3af443caf0418901213e37cdbae97>

**■希少なイチゴ「桃薫」の苗、フリマサイトで無許可販売容疑…男女１２人を摘発**

**2024/12/03 12:25　読売新聞オンライン**

<https://www.yomiuri.co.jp/national/20241203-OYT1T50068/>