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

**食科協かわら版　No.474　（2024年度No.49）**　 　2024/12/13

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**

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

**ツバキ**

|  |  |
| --- | --- |
| **目次** | **ページ** |
| 1. [**食科協関係**](#食科協関係) | **2-3** |
| 1. [**厚生労働省関係**](#厚生労働省関係) | **3-5** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **5-9** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **9-18** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **18-22** |
| **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** | **22-37** |

1. **[食科協関係](#食科協関係)**

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

12月13日　 かわら版474号を発行・かわら版ニュース＆トピックス461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。

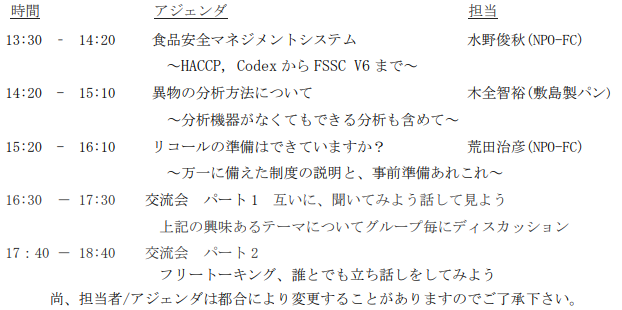
【開催日時】 2025 年 1 月 19 日（日）13：30～18：40 (開場 13:15,閉場 19：00)

【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***指定薬物を含有する危険ドラッグの発見について　2024/12/9**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_46555.html>

<https://www.mhlw.go.jp/content/11126000/001348397.pdf>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１４２２報）　2024/12/10**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_46454.html>

　１　自治体の検査結果

宮城県、仙台市、山形県、船橋市、神奈川県、横浜市、新潟県、京都府、大阪市

　※ 基準値超過　１件

　No. 152 宮城県　　 イノシシ肉　　　 　　（Cs ： 130 Bq / kg )　大崎市

**■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>

**■***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966回）の開催について　2024/12/12**

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17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

　　　・飼料添加物　１品目（農林水産省からの説明）

*Trichoderma reesei* RF5427株を利用して生産されたキシラナーゼを原体とする飼料添加物

（２）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

　　　・農薬「プレチラクロール」に係る食品健康影響評価について

　　　・飼料添加物「ジブチルヒドロキシトルエン」に係る食品健康影響評価について

　　　・飼料添加物「*Bacillus licheniformis* JPBL011株を利用して生産されたアミラーゼを原体とする飼料添加物」に係る食品健康影響評価について

（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16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17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16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>

**■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***フィリピン向けいちごの輸出が解禁！　2024/12/13**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/syokubo/241213.html>

　～日本産いちごの輸出が可能になります～

農林水産省は、フィリピン検疫当局との間で、日本産いちご生果実の輸出に係る検疫条件について合意に達し、本年12月15日付で、フィリピンへのいちご生果実の輸出が解禁されますのでお知らせします。

　1. 概要

フィリピンは、日本産いちご生果実について、オウトウショウジョウバエ等の病害虫が我が国で発生していることを理由に、これまで輸入を禁止していました。

農林水産省は、産地からの要望を踏まえ、いちご生果実の輸出が可能となるように、フィリピン検疫当局と技術的協議を積み重ね、今般、日本産いちご生果実の輸出に係る検疫条件に合意しました。

今後、以下の検疫条件を満たす日本産いちご生果実の輸出が可能となります。詳細は添付資料をご覧ください。

【主な検疫条件】

(1)生産施設及び選果こん包施設の登録

(2)生産施設でのオウトウショウジョウバエ等の病害虫の発生調査

(3)輸出前の残留農薬検査及び微生物検査

(4)フィリピン側検査官による査察

2. 参考

フィリピンへの輸出を検討される方は、以下にお問い合わせいただくようお願いします。

（植物検疫条件）

最寄りの植物防疫所

<https://www.maff.go.jp/pps/j/guidance/outline/index.html>

（残留農薬検査及び微生物検査）

農林水産省農産局園芸作物課

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/fruits/f_yusyutu/index.html>

3. 添付資料

フィリピン向け日本産いちご生果実に係る輸出検疫条件の概要

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/syokubo/attach/pdf/241213-1.pdf>

フィリピン向けにいちごを生産する施設等において必要な食品衛生管理措置について

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/syokubo/attach/pdf/241213-2.pdf>

報道発表資料

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/syokubo/attach/pdf/241213-3.pdf>

お問合せ先

（植物検疫要件について）消費・安全局植物防疫課　担当者：海老原、重見、永井

代表：03-3502-8111（内線4565）　ダイヤルイン：03-3502-5978

**■***NEW***愛媛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　2024/12/10**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241210.html>

　　本日（12月10日（火曜日））、愛媛県西条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13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：愛媛県西条市

飼養状況：約15万羽（採卵鶏）

関連農場：愛媛県西条市、今治市（2農場、合計約8.6万羽）

2.経緯

（1）昨日（12月9日（月曜日））、愛媛県は、同県西条市の農場から、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（12月10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***宮崎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12例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2024/12/9**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241209_2.html>

　　宮崎県川南町で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内12例目）について、動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。また、当該高病原性鳥インフルエンザのウイルスについて、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

1.概要

（1）宮崎県川南町の農場で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内12例目、12月3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***北海道旭川市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内8例目）に係る移動制限の解除について　2024/12/9**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241209_1.html>

　　北海道は、道内旭川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8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8日（日曜日）午前0時（12月7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）北海道は、令和6年11月12日に道内旭川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8例目）が発生したことを受け、家畜伝染病予防法に基づき、移動制限区域（発生農場の半径3km以内の区域）及び搬出制限区域（発生農場の半径3kmから10kmまでの区域）を設定しました。

（2）北海道は、令和6年11月28日に発生農場の半径3kmから10km以内の区域について設定している搬出制限を解除しました。

（3）今般、北海道は、発生農場の防疫措置が完了した令和6年11月16日の翌日から起算して21日が経過する令和6年12月8日（日曜日）午前0時（12月7日（土曜日）24時）をもって、移動制限を解除しました。

**■***NEW***宮城県石巻市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内7例目）に係る移動制限の解除について　2024/12/9**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241209.html>

　　宮城県は、県内石巻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7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8日（日曜日）午前0時（12月7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）宮城県は、令和6年11月10日に県内石巻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7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）宮城県は、令和6年11月28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、宮城県は、発生農場の防疫措置が完了した令和6年11月16日の翌日から起算して21日が経過する令和6年12月8日（日曜日）午前0時（12月7日（土曜日）24時）をもって、移動制限を解除しました。

**■***NEW***遺伝子組換え農作物の第一種使用等に関する審査結果についての意見・情報の募集(パブリックコメント) について　2024/12/9**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouan/241209.html>

　　農林水産省は、遺伝子組換え農作物の一般使用（トウモロコシ5件）に関する承認申請を受け、申請書類を用いて審査を行いました。その際、学識経験者からは、生物多様性影響が生ずるおそれはないとした生物多様性影響評価書の結論は妥当であるとの意見を得ました。当該意見を踏まえ、申請書類に記載されている内容の妥当性を確認し、審査報告書をまとめました。

当該審査報告書について、国民の皆様からの御意見をいただくため、本日から令和7年1月7日（火曜日）までの間、パブリックコメントを実施します。

1.背景

（1）遺伝子組換え農作物の安全性評価

遺伝子組換え農作物は、食品としての安全性（消費者庁食品衛生基準審査課が担当）、飼料としての安全性（農林水産省消費・安全局畜水産安全管理課が担当）、栽培等を行う場合の環境（生物多様性）への影響（農林水産省消費・安全局農産安全管理課及び環境省自然環境局野生生物課が担当）に関し、それぞれ法律に基づき科学的に評価を行っています。

（2）遺伝子組換え農作物の生物多様性に対する影響評価

遺伝子組換え農作物の栽培等に当たっては、我が国の野生動植物に影響を与えないよう「遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律（平成15年法律第97号。以下「カルタヘナ法」という。）」に基づく評価を行っています。野外で栽培等を行う「第一種使用等」を行う者は、当該使用等に関する規程（第一種使用規程）を定め、これを農林水産省及び環境省に申請し、承認を受ける必要があります。

（3）審査及び審査報告書

農林水産省は、遺伝子組換え農作物の審査・管理の能力、透明性及び科学的一貫性を向上させるため、審査・管理の標準的な手順をまとめた「遺伝子組換え農作物のカルタヘナ法に基づく審査・管理に係る標準手順書」（平成22年8月31日公表。以下「標準手順書」という。）を定めています。<https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/carta/about/index.html#2>

(標準手順書）<https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/carta/about/index.html#2>

遺伝子組換え農作物の第一種使用規程の承認申請の審査については、標準手順書に基づき、審査の結論、審査の概要等から成る報告書をまとめることとしています。

（4）今回の申請・審査

今般、カルタヘナ法に基づき第一種使用規程の承認を受けるために申請があった下表の作物について、カルタヘナ法、標準手順書等に基づき、審査を行いました。その際、学識経験者からは、承認申請のあった第一種使用規程に従ってこれらの遺伝子組換え農作物を使用した場合に、生物多様性影響が生ずるおそれはないとした生物多様性影響評価書の結論は妥当であるとの意見を得ました。学識経験者の意見を聴取するために開催した生物多様性影響評価検討会総合検討会の議事録等については、こちらから御覧ください。

（令和6年10月18日総合検討会）<https://www.affrc.maff.go.jp/docs/commitee/diversity/241018.html>

＜参考資料＞

カルタヘナ法に基づき第一種使用規程を承認した遺伝子組換え農作物一覧

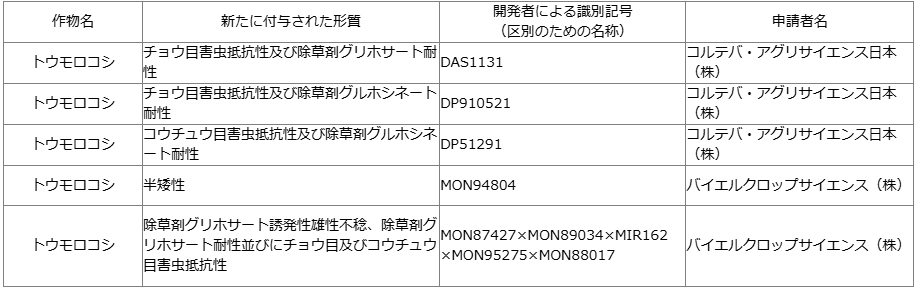
<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouan/attach/pdf/241209-1.pdf>

遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律施行規則第10条の規定に基づく農林水産大臣及び環境大臣が意見を聴く学識経験者名簿

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouan/attach/pdf/241209-2.pdf>

遺伝子組換え農作物の安全を確保する仕組み

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouan/attach/pdf/241209-3.pdf>

****

**2.意見の募集**

**今般、これらの遺伝子組換え農作物の第一種使用規程の承認の審査に関し、審査報告書をまとめましたので、これについて、国民の皆様から御意見を募集します。**

**審査報告書については、ホームページ上（e-Gov）に掲載しております。こちら（外部リンク）から御覧ください。**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/pcm/detail?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=550004023&Mode=0>

**また、審査報告書は、農林水産省 消費・安全局農産安全管理課においても配布しております。**

**（1）提出期限 令和7年1月7日（火曜日）（郵送の場合も締切日必着とします。）**

**（2）提出方法 次の(ア)又は(イ)の方法**

**(ア)インターネットによる場合**

**以下のアドレス（e-Gov）（外部リンク）の「意見入力へ」より送信可能です。**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/pcm/detail?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=550004023&Mode=0>

**(イ)郵便による提出の場合**

**宛先：〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1**

**農林水産省消費・安全局 農産安全管理課 組換え体審査担当 宛て**

**（3）提出に当たっての留意事項**

**・提出いただく意見・情報は、日本語に限ります。**

**・頂いた御意見については、個人情報を除き全て公開される可能性があることをあらかじめ御承知おきください。ただし、御意見中に、個人に関する情報であって特定個人を識別し得る記述がある場合及び個人・法人等の財産等を侵害するおそれがあると判断される場合には、公表の際に当該箇所を伏せさせていただきます。**

**・氏名、住所（法人又は団体の場合は名称、代表者の氏名及び主たる事務所の所在地）、電話番号及びメールアドレスを明記してください。**

**・提出いただいた個人情報については、適正に管理し、御意見の内容に不明な点があった場合等の連絡や確認等に利用するほか、当該意見・情報の内容に応じて、省内の関係部署、関係府省等に共有することがあります。**

**・郵送の場合には、封筒表面に「遺伝子組換え農作物の第一種使用等に関する審査結果についての意見・情報の募集」と朱書きいただきますようお願いします。**

**・電話での意見・情報はお受けしませんので御了承願います。また、頂いた御意見に対する個別の回答はいたしかねますので、その旨御了承願います。**

**・意見・情報の募集は、環境省においても同時に実施されております。意見・情報は農林水産省又は環境省のいずれかに提出いただければ、両省において考慮されることとなりますので、同じ意見を両省に提出していただく必要はありません。**

**3.今後の予定**

**農林水産省及び環境省では、今後、頂いた御意見等を考慮した上で、本件の承認の判断をすることとしております。**

**お問合せ先**

**消費・安全局農産安全管理課　担当者：青木、河野**

**代表：03-3502-8111（内線4510）ダイヤルイン：03-6744-2102**

**■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>

**■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。

**■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。

**■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>

**■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

**■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。

**■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。

**■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>

**■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

**■「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

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

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

**★***Link***紅麹関連の情報**

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

**■***NEW***新井消費者庁長官記者会見要旨　2024/12/6**

**(2024年11月28日(木) 14:00～14:32 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/040341.html>

**■リチウムイオン電池使用製品のトリセツ ― 暖をとる製品にもリチウムイオン電池が使われています! ―　2024/12/5**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/caution/caution_080/>

**■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

**■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

**■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

**■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)

**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**

**★サンモリッツ&東京青山ロハスビーンズ「完熟バナナのパウンドケーキ」 - 返金／回収　カビによる汚染の可能性　2024/12/12**

**★満寿屋商店「ファインブロート、麦皇、玄米ブレッド、全粒食パン、バナナムーン」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：25.1.8、正：24.12.8、ほか）　2024/12/12**

**★ビオセボン・ジャポン「KAOKA チョコレート80%、ほか4商品」 - 返金／回収　アレルゲン「乳成分、小麦、オレンジ、リンゴ」の表示欠落　2024/12/12**

**★八雲製菓「テトラミニ甘納豆、甘納豆と芋納豆」 - 返金／回収　異物混入（ウレタン樹脂）　2024/12/12**

**★さくらんど温泉運営グループ「大黒シメジ」（さくらんど物産直売所よりね家で販売） - 返金／回収　誤って毒性のあるキノコを販売したため　2024/12/12　下記に関連記事あり**

**★珠屋櫻山「キューブラスク5個入ジョワイユノエル、スティックラスク10本入ネージュ、スティックラスク15本入ネージュ」 - 返金／回収　アレルゲン「アーモンド、卵」の表示欠落　2024/12/11**

**★ヤマス蒲鉾店「カステラかまぼこ（ミニ）」 - 回収命令　大腸菌群陽性　2024/12/10**

**★ご当地グルメ研究会「深海プリン」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.12.27、正：24.11.27）　2024/12/10**

**★有利「KUKURU（ライチ、もも、ヨーグルト）」 - 交換／回収　賞味期限表示が「日月年」の順に記載されたまま販売　2024/12/10**

**★豊上製菓「ふくえくぼ、ほか」 - 返金／回収　カビ発生のおそれ　2024/12/9**

**★中津漬物「ピリッ辛からし高菜」 - 返金／回収　本来検出されることのない「着色料（黄色4号）」が検出されたため　2024/12/9**

**★Meフードシステム「豚レバーハム（加熱食肉製品（加熱後包装））」 - 回収命令　E.coli陽性　2024/12/9**

**★ハマカゼプロジェクト「天橋立チーズケーキ」（宮津まごころ市で販売） - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：25.11.23、正：24.11.23、ほか）　2024/12/6**

**★京王プラザホテル「ブランデーカットケーキ」 - 返金／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：2024.12.24または2025.03.14）　2024/12/6**

**★聖「黒毛和牛ローストビーフ」 - 交換／回収　アレルゲン「卵、乳成分」の表示欠落　2024/12/6**

**★船曳商店「サムライオイスター（生食用）」 - 回収命令　生食用かきの成分規格を超過するE.coli最確数を検出　2024/12/6**

**★オーサワジャパン「オーサワの有機玄米甘酒（粒）」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：25.9.26、正：25.3.26）　2024/12/6**

**★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**

**★佐藤水産（新千歳空港店）「ごくうま塩辛」 - 交換／返金　アレルゲン「小麦、大豆、いか」の表示欠落　2024/12/5**

**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★**

**■客2人が「腸管出血性大腸菌О157」食中毒を発症　福岡市天神の「鉄板焼天神ホルモン 総本店」1日間の営業停止処分　12/11(水) 15:17配信　RKB毎日放送****福岡県福岡市**

**腸管出血性大腸菌O157**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/60087f0c9dfa9529d499c04176fe853810e30e68>

**食中毒の発生について（令和６年 12 月 11 日（水）午前 11 時現在）**

**保健医療局保健所地域衛生部中央衛生課　保健医療局保健所地域衛生部食品安全推進課**

**福岡県福岡市**

**腸管出血性大腸菌O157**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/hofuku/shokuhinanzen/life/syokuhinanzen-ansin/documents/241211_O157.pdf>

１ 探知

令和６年 11 月 26 日（火）に福岡市南区内の医療機関から福岡市保健所に腸管出血性大腸菌感染症患者１名の発生届が提出された。

また、令和６年 11 月 29 日（金）に福岡市早良区内の医療機関から福岡市保健所に腸管出血性大腸菌感染症患者１名の発生届が提出された。

福岡市保健所の調査の結果、患者２名は別グループであり、令和６年 11 月 17 日（日）に福岡市中央区内の同じ飲食店を利用していたことが判明した。

２ 概要

令和６年11月17日（日）に福岡市中央区内の飲食店を利用した２グループ４名のうち２名が、11月21日（木）午後６時頃から腹痛、下痢（血便）等の症状を呈し、医療機関を受診後、２名が入院した。

調査の結果、福岡市保健所は、以下の施設が提供した食事を原因とする腸管出血性大腸菌 O157食中毒と断定し、令和６年12月11日（水）午前11時から１日間の営業停止処分とした。

３ 症状　腹痛、下痢（血便）、発熱

４ 摂食者数

４名（南区内医療機関受診の患者グループ２名[以下「グループ１」。]、早良区内医療機関受診の患者グループ２名[以下「グループ２」。]）

５ 患者数

２名（20 代男性１名、50 代女性１名）

※２名とも医療機関を受診後入院。現在は退院し、回復している。

６ 検査（福岡市保健環境研究所で実施）

（１）患者便 ：２検体…腸管出血性大腸菌 O157 陽性

（２）従業員便 ：５検体…腸管出血性大腸菌陰性

（３）施設ふきとり ：６検体…腸管出血性大腸菌陰性

（４）参考品（食材）：14 検体…検査中

７ 原因施設

（１）営業所所在地　福岡市

（３）屋 号　鉄板焼天神ホルモン 総本店

（４）営業の種類　飲食店営業

８ 原因食品　当該施設が令和６年 11 月 17 日（日）に提供した食事

・グループ１の患者：トリプルステーキ定食

鉄板焼（サガリ（牛）、豚タン、中落ちカルビ（牛）、野菜（もやし、にら、人参））、

ご飯、味噌汁、生卵

・グループ２の患者：天ホル定食

鉄板焼（サガリ（牛）、中落ちカルビ（牛）、マルチョウ、牛ミックスホルモン（ハツ、アカセン、大腸、アブラ（腸管脂肪））、野菜（もやし、にら、人参）、ご飯、味噌汁、目玉焼

９ 原因施設に対する指導事項

（１）食肉類は十分加熱して提供すること

（２）調理器具等の洗浄・消毒を徹底すること

（３）手洗いを徹底すること

（４）食材の適切な管理を行うこと

10 措置処分

福岡市保健所は、以下の理由により当該施設が提供した食事が原因の腸管出血性大腸菌O157 食中毒と断定し、12 月 11 日（水）午前 11 時から 12 月 12 日（木）午前 11 時までの １日間（24 時間）の営業停止処分とした。

（１）患者２名について医療機関から腸管出血性大腸菌感染症発生届が提出されたこと

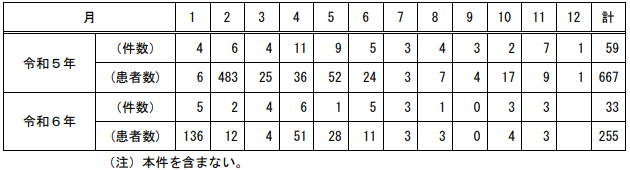
（２）患者２名の共通食は 11 月 17 日（日）に当該施設が提供した食事のみであること

（３）症状及び潜伏期間が腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒と一致すること

（４）疫学調査の結果、患者２名に感染症が疑われる事象がないこと

（５）患者２名の便から腸管出血性大腸菌 O157 が検出され、遺伝子型が一致していること

〈参考〉福岡市における令和５年及び令和６年食中毒発生状況



**■鳥料理店で20代の6人が食中毒、下痢や腹痛訴え…一部からカンピロバクター検出**

**12/10(火) 12:15配信　読売新聞オンライン　愛媛県松山市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4b372a878638b9eca4097b6968a57c9b45e699ed>

**２日間の営業停止に　松山の鶏料理の店で食中毒【愛媛】　12/9(月) 18:46配信**

**eat愛媛朝日テレビ****愛媛県松山市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d46caf8723cb5028943aa1dd01bd69becec4f3cb>

**松山市内の飲食店「焼き鳥鳥料理まごころ」で食中毒 6人が腹痛や下痢 カンピロバクター原因【当日メニューの一覧も】　12/9(月) 18:23配信　あいテレビ****愛媛県松山市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f72f0e5dee70ceed21de71ecb357c2dadce12b93>

**食中毒が発生しました　更新日：2024年12月9日　愛媛県松山市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/hodo/202412/shokutyuudoku9.html>

<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/hodo/202412/shokutyuudoku9.files/20241209menu.pdf>

<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/hodo/202412/shokutyuudoku9.files/20241209kapiro.pdf>

概要

　　令和6年12月3日（火曜日）9時45分ごろ、高知県から「高知県の友人グループ6名が愛媛県内の飲食店で11月23日（土曜日・祝日）に食事をし、全員が体調不良を起こしていると12月2日（月曜日）に情報を得た」と連絡がありました。

　松山市保健所が高知県と連携して調査し、発症者に共通する食事が、「焼き鳥 鳥料理 まごころ」であると分かりました。

　　医師から届出があったこと、発症者全員に共通する食事が、11月23日（土曜日・祝日）の夜に「焼き鳥 鳥料理 まごころ」で提供された食事しかないこと、発症者の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと、発症者の症状や潜伏時間と喫食状況などを疫学的に調査した結果、この施設が11月23日（土曜日・祝日）の夜に提供した食事が原因の食中毒と断定しました。

　　食品衛生法に基づき、同施設を12月9日（月曜日）から12月10日（火曜日）までの2日間の営業停止処分とし、食品の衛生的な取り扱いの徹底を文書で指導しました。

　発症者はおおむね回復しています。

発生状況

喫食日時：令和6年11月23日（土曜日・祝日）の夜

喫食者数：10グループ34名

発生日時：令和6年11月25日（月曜日） 19時 ～ 令和6年11月27日（水曜日） 12時30分

発症者数：1グループ6名（男性3名：20代、女性3名：20代）

受診者数：2名（女性2名、県外医療機関）、入院者：なし

主な症状：腹痛、下痢など

原因施設

屋　号：焼き鳥 鳥料理 まごころ（ヤキトリ トリリョウリ マゴコロ）

業　種：飲食店営業

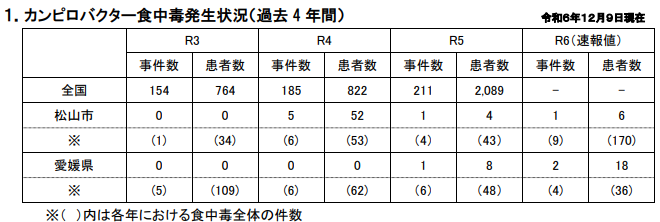
所在地：松山市

原因食品　令和6年11月23日（土曜日・祝日）の夜に提供された食事

病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

1１月２３日の夜に提供したメニュー

つきだし　ウーロン茶　豚バラ串　生ビール　うずら卵（数量限定）　海老しそ巻き　鶏ネギマタレ　自家製手ごねつくね月見　自家製手ごねつくね明太子　キャベツおかわり自由　梅きゅうり　鶏皮ポン酢　七味　鶏モモタレ　砂肝　せせりタレ　トマト巻き　鶏ササミ梅肉　ぼんじりタレ　自家製手ごねつくねおろし　自家製手ごねつくね炙りマヨネーズ　チャンジャ　揚げじゃこ天　朝どれレバー刺し　朝どれ鶏ユッケ　朝どれ生鶏ササミタタキ　焼き鳥丼　ポン酢　ふつうのレモンサワー　濃醇梅酒炭酸　あらごしみかん酒炭酸　トマトスライス



**■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。

・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。

・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。

・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。

・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。

・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。

・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

**■こども食堂の弁当で食中毒、15人下痢や腹痛　12/7(土) 11:13配信　読売新聞オンライン**

**奈良県香芝市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3f0d764022d6743c4d14450d7c939f5e9b8d5070>

**15人が下痢や腹痛の症状　香芝市内のこども食堂で食中毒／奈良**

**12/6(金) 19:16配信　奈良テレビ放送****奈良県香芝市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4d32ddf4e4b086d0c63f412d5d1daa5997197a73>

**【速報】子ども食堂で集団食中毒か「前日豚を炒め…」15人が下痢などの症状　ウエルシュ菌を検出　奈良・香芝市　12/6(金) 15:23配信****読売テレビ　奈良県香芝市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cd9aa82994320c2d3b7ed3375edd7d127bc341ce>

**食中毒事件の発生について　令和６年 12 月６日　薬務・衛生課　食品・生活衛生係**

**奈良県香芝市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.pref.nara.jp/secure/313978/1206houdou.pdf>

　　令和６年 12 月２日（月）午前８時 35 分頃、香芝市の住民から、12 月１日（日）に香芝市内のこども食堂で提供された弁当を喫食した複数名が下痢等の食中毒様症状を呈した旨の連絡が中和保健所にありました。

中和保健所が調査したところ、12 月１日（日）に香芝市内の当該施設が 140 食の弁当を提供し、連絡の取れた２グループ計７名及びこども食堂の従事者８名の計 15 名について、12 月１日（日）午後６時を初発として下痢等の症状を呈していることが判明しました。

有症者に共通する食事は、当該施設で調製及び提供された弁当以外ないこと、有症者及び調理従事者のふん便からウエルシュ菌が検出されたこと、有症者を診断した医師から食中毒の届出があったことから、同保健所は当該施設で調製された弁当を原因とする食中毒と断定し、12 月６日（金）から２日間の営業停止を命じました。当該施設の営業日は、木曜日から土曜日となっており、12 月５日（木）から営業を自粛しております。

なお、重症者はおらず、全員快方へ向かっています。発生日時 令和６年12月１日（日） 午後６時（初発）～

有症者関係

有症者数： １５名

男 性： ３名

女 性： １２名

受診者数： ０名

主 症 状　有症者（１５名）の状況

　　　下 痢：１５名 腹 痛：１０名

※ 症状の重複を含む

原因施設

所在地：香芝市

名 称：庭カフェ ぼちぼっち

業 種：飲食店営業

原因食品　12月１日（日）に提供された弁当

病因物質　ウエルシュ菌

検査状況

有症者のふん便 ：３名（３名からウエルシュ菌検出）

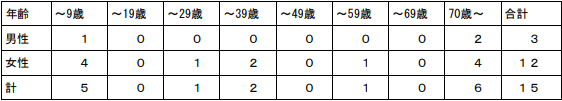
従事者のふん便 ：８名（６名からウエルシュ菌検出、２名は検査中）

保存検食 ：２検体（豚の生姜焼き丼、パスタサラダ）（検査中）

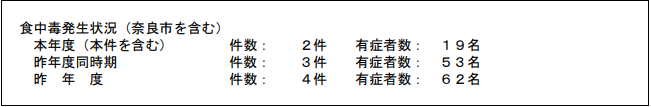
措置等　行政処分：12月６日（金）から７日（土）まで２日間の営業停止

指導事項：施設の洗浄・消毒、営業者に対する衛生教育

メニュー　弁当（豚の生姜焼き丼、パスタサラダ、みかん）

有症者の発生状況（令和６年 12 月５日時点）

参 考



**★ウイルスによる食中毒★**

**■コース料理からノロウイルス　１６人が食中毒の症状　調理担当者から移ったか　大阪・中央区の飲食店　12/12(木) 18:56配信　ABCニュース　大阪府大阪市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d5d7fca3ca46c5054f040c3b5bd163883510310d>

**【速報】冬の流行期到来　大阪市内の飲食店で今シーズン初のノロウイルス食中毒　16人に下痢や嘔吐　12/12(木) 18:40配信　MBSニュース****大阪府大阪市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a56fbe22f02906bd9e0793eced271a7868b9b9a9>

**食品衛生法違反者の公表について（施設に対する行政処分等）　ページ番号：527025**

**2024年12月13日　大阪府大阪市**

**ノロウイルス**

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

施設名称　九州干物市場　わだち

施設所在地　大阪市

業種　飲食店営業

行政処分等の理由　食品衛生法第6条第3号違反（食中毒の発生）

行政処分等の内容　営業停止2日間

備考

【病因物質】ノロウイルス

【原因食品】コース料理（詳細について調査中）

【有症者】16名

**■食中毒の発生について　ページ番号：0000409417　更新日：2024年12月5日更新**

**健康福祉局保健部食品保健課　広島県広島市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.hiroshima.lg.jp/houdou/houdou/409417.html>

1　事件の概要

令和６年１１月３０日(土)１３時頃、市外在住者から「広島で開催された会議の参加者が１１月２７日(水)夜に広島市内の飲食店を利用したところ、複数名が体調不良を呈している。」との情報があり、調査を開始しました。

調査の結果、患者らは１１月２７日(水)夜に中区の飲食店「さかな市場　紙屋町店」を２５名で利用し、うち１４名が、１１月２９日(金)２時から２１時にかけて、嘔気、下痢、嘔吐等を発症していました。

患者便及び従事者便からノロウイルスが検出されたこと及び医師から食中毒患者の届出があったことから、広島市保健所は、この施設が提供した食事を原因とする集団食中毒と判断し、１２月５日(木)、当該施設の営業者に対して、営業の禁止を命令しました。

2　患者の状況

1. 患者数　１4名（入院なし）
2. 主症状　嘔気、下痢、嘔吐等

3　原因施設

1. 施設名　さかな市場　紙屋町店(さかないちば　かみやちょうてん）
2. 営業の種類　飲食店営業
3. 営業所所在地　広島市

4　原因食品　令和6年１１月２７日（水曜日）に提供された食事

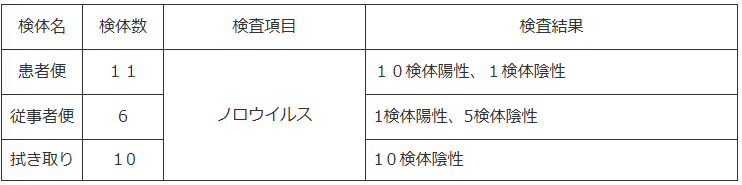
　しらすと豆腐のサラダ、生カキ、刺身５種、アサリ地酒蒸し、煮アナゴだし汁巻き、揚盛（がんす、小いわし天、カキフライ）、煮アナゴ棒寿司、カキの吸い物

5　病因物質　ノロウイルス

6　保健所の対応

1. 患者の発症状況及び喫食状況等の調査
2. 原因施設の立入調査・指導
3. 検体採取（検査機関：広島市衛生研究所等）

検体採取（検査機関：広島市衛生研究所等）



**★寄生虫による食中毒★**

**■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　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

**★自然毒による食中毒★**

**■スイセン食べ３人食中毒　自宅の菜園で採取、ニラと間違える　岐阜市　12/10(火) 7:34配信**

**岐阜新聞デジタル　岐阜県岐阜市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ac556142b069eef53792ec77443ddca825448e6e>

**畑に植えたスイセンをニラと間違え…野菜スープ食べた家族3人が“食中毒” 吐き気やしびれ等の症状　12/9(月) 21:06配信　東海テレビ****岐阜県岐阜市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a042424b8df5575680d1b23e33ec5bfe99f530f1>

**有毒なスイセンをニラと間違え食中毒　岐阜市の女性3人、吐き気やしびれなどで救急搬送**

**12/9(月) 18:08配信　メ〜テレ（名古屋テレビ）****岐阜県岐阜市**

**植物性自然毒　スイセン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8f416c77272e1de969ff7545673b9178c1e70563>

**■「未処理のフグを販売」米子市の鮮魚販売店で誤ってマフグ２匹販売「絶対に食べないで」鳥取県が呼びかけ　12/7(土) 23:03配信　TSKさんいん中央テレビ　鳥取県米子市**

**動物性自然毒　マフグ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/9f496555b3e93c72640ab7a1e972374773ecd7ec>

**■「購入した人は食べないで」 温泉施設の直売所で誤って毒キノコを販売　食用ではない“ハイイロシメジ”　　五泉市　《新潟》　12/6(金) 20:31配信　TeNYテレビ新潟　新潟県五泉市**

**植物性自然毒　ハイイロシメジ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/935e833025005c8f55d880d4b7a8f95892469296>

**★化学物質による食中毒★**

**■****給食のカジキでヒスタミン中毒・汚染度高い食材が混入か　白馬村の給食センターが改善計画を発表　12/12(木) 21:53配信　ＳＢＣ信越放送　長野県白馬村**

**ヒスタミン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b0eb51c9b467a2e3ad09af0c486bb91ed312171f>

**学校給食で「カジキ」食べた児童ら46人が発疹や頭痛の症状　「ヒスタミン食中毒」と断定　長時間、常温解凍したことが一因　「非常に判別が難しい」「加熱調理で分解することはない」県の担当者に予防法を聞いた　12/10(火) 19:41配信　NBS長野放送　長野県白馬村**

**ヒスタミン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/2d41ce588a2e83e637f91d3a26617a8bce728a36>

**給食でおきた食中毒　原因は魚の解凍か　常温解凍は”食中毒菌が増える”危険性　専門家は「冷蔵庫で解凍」を推奨　12/10(火) 18:47配信　RKB毎日放送****長野県白馬村**

**ヒスタミン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b4be8644fd52baf5a18c08931ab9b815b7918a21>

**長野・白馬村の学校給食で食中毒、提供されたカジキからヒスタミン検出…４６人が頭痛など訴える　12/10(火) 17:03配信　読売新聞オンライン****長野県白馬村**

**ヒスタミン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6368689c319fb4c4b7a7b6d03c990af9d605992e>

**給食で“カジキ料理”を食べた児童ら46人が「ヒスタミン食中毒」　常温解凍の時間が長すぎた可能性　過信は禁物「加熱したから大丈夫ではない」 特徴、症状、予防方法は**

**12/10(火) 15:37配信　FNNプライムオンライン　長野県白馬村**

**ヒスタミン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/215b2b9810f54d375b464e79ca15dd1c5ed9281e>

**学校で児童生徒など46人が「ヒスタミン食中毒」カジキ切り身の常温解凍や下処理に2時間ほどかかったことで急激にヒスタミンが生成か　12/10(火) 15:32配信　ＳＢＣ信越放送**

**長野県白馬村**

**ヒスタミン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7f6e0d3738f000befe421b28b2e721566020d4ed>

**給食で「ヒスタミン」食中毒　児童生徒ら46人症状　カジキの常温解凍の時間が長すぎ菌が増殖したことが一因　12/10(火) 12:06配信　NBS長野放送****長野県白馬村**

**ヒスタミン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/169dbc9e29a70847daec010db0d9f604da029521>

**カジキ、常温解凍が長すぎ食中毒　児童生徒ら46人給食食べ、長野　12/10(火) 1:01配信**

**共同通信****長野県白馬村**

**ヒスタミン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5d27a34bfc4207c518429be0c3531babdfad3f67>

**ヒスタミン食中毒　小中学生など46人が発疹症状　給食の「カジキのフィッシュチリソース」食べる　原因は調理の際カジキを常温で放置　全員快方に向かう　12/9(月) 19:11配信**

**テレビ信州　長野県白馬村**

**ヒスタミン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7b656b2eef43c763fe5c1cc2370c1398843a178a>

**【速報】給食で「ヒスタミン」による集団食中毒　児童生徒ら46人が発赤、頭痛、下痢などの症状　原因食品はカジキの「フィッシュチリソース」　特徴、症状、予防方法は**

**12/9(月) 18:42配信　NBS長野放送****長野県白馬村**

**ヒスタミン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/fa44b68785643b415263665d4075baddeda038cc>

**カジキのヒスタミン中毒の可能性も原因の特定に至らず…給食食べた3小中学校の29人が発疹などの体調不良、給食センターの休業を13日まで延長、児童生徒らはいずれも快方に**

**12/6(金) 17:16配信　ＳＢＣ信越放送　長野県白馬村**

**ヒスタミン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/5d88c59c31811ad055249c6dd8a303c8a7252526>

**給食後に児童生徒ら29人が発疹などアレルギーに似た症状　カジキのフライやカレー風味スープなど提供　原因調査のため来週いっぱい給食センターを休業　12/6(金) 16:26配信**

**NBS長野放送****長野県白馬村**

**ヒスタミン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7efaf3c5fdaf99b06f810b05ca804f32704492b5>

**小中学校の給食で「ヒスタミン食中毒」か…マグロやカジキの冷蔵環境などに起因　29人に症状【長野・白馬村】　12/5(木) 17:55配信　abn長野朝日放送****長野県白馬村**

**ヒスタミン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8325f7ba2b63096462ce6b43a8f6fdeb55d641e1>

**全身に発疹…学校休んだ生徒も…給食食べた小中学校3校の児童生徒ら29人にアレルギーのような症状、原因物質の特定進める、給食センターを2日間の休業措置　12/5(木) 17:14配信**

**ＳＢＣ信越放送****長野県白馬村**

**ヒスタミン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c20bbd372e03a809816b1167cdc42d3c1e232c53>

**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**

**ヒスタミン**

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

**大町保健所管内の集団給食施設でヒスタミンによる食中毒が発生しました**

**長野県（健康福祉部）プレスリリース令和6年（2024年）12月9日　長野県白馬村**

**ヒスタミン**

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/ch241209.html>

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/documents/ch241209.pdf>

本日、大町保健所は北安曇郡内の集団給食施設「白馬村学校給食センター」を食中毒の原因施設と断定し、当該施設に対し令和６年 12 月９日から令和６年 12 月10 日まで、２日間の食事の供給停止を命じました。

患者らは、令和６年 12 月４日に当該施設で調理した給食を喫食した児童、生徒及び職員のうち調査が終了した３グループ 411 名中の３グループ 46 名で、行政検査により、食品からヒスタミンが検出されました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

**【事件の探知】**

令和６年 12 月４日午後３時 30 分頃、当該施設から大町保健所に、「本日の給食で調理、提供したカジキのフィッシュチリソースを食べた複数名の児童、生徒及び職員が、顔面の発赤や発疹の症状を呈し、医療機関を受診した。」旨の連絡がありました。

**【大町保健所による調査結果概要】**

○患者は、12 月４日に当該施設で調理した給食を喫食した３グループ 411 名中の３グループ 46 名で、４日午後１時頃から、発赤、頭痛、下痢などの症状を呈しました。

○患者は、当該施設で調理した給食を共通して喫食していました。

〇環境保全研究所が行った検査により、食品からヒスタミンが検出されました。

○患者の発症状況は、ヒスタミンによる食中毒の症状と一致していました。

〇患者を診察した医師から、食中毒の届出がありました。

○これらのことから、大町保健所はこの施設で調理した給食を原因とする食中毒と断定しました。

　患者関係

　　発 症 日 時　12 月４日 午後１時頃から

患 者 症 状　発赤、頭痛、下痢など

患者所在地　北安曇郡、大町市

患 者 数 及 び 喫 食 者 数 患者数／喫食者数：46 名／411 名

（患者内訳）男性：22 名（年齢：10 歳未満～40 歳代）

女性：24 名（年齢：10 歳未満～50 歳代）

入 院 患 者 数　なし

医療機関受診者数　11 名（受診医療機関数：３か所）

　原因食品　フィッシュチリソース

病因物質　ヒスタミン

原因施設

施 設 名　白馬村学校給食センター

施設所在地　北安曇郡白馬村

届出業種　集団給食施設

措置

食品衛生法に基づく食事の供給停止

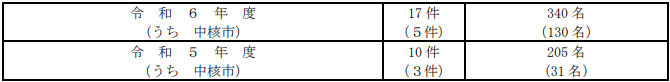
令和６年 12 月９日から令和６年 12 月 10 日まで２日間

（施設は 12 月５日から調理を自粛していました）

［参 考］　　　検査結果　ヒスタミン　食品：10 検体中８検体から検出（加熱後のカジキ）　　　患者へ提供されたメニュー

フィッシュチリソース、牛乳、ツイストロールパン、コールスローサラダ、カレー風味スープ

　［参 考］長野県内（中核市含む）における食中毒発生状況（本件含む）



　［参 考］長野県内（中核市含む）におけるヒスタミンによる食中毒発生状況（本件含む）



　～～ヒスタミンによる食中毒～～

［特 徴］

ヒスタミンは、*Morganella morganii* 等の細菌により、食品中のヒスチジンが分解されることで生成され、食べるとアレルギー様症状を呈します。ヒスチジンは青魚（赤身魚）に比較的多く含まれており、ヒスタミンによる食中毒はマグロ、イワシ、サバ、サンマ、カジキ等の青魚（赤身魚）等を原因食品として多く発生しています。

発生要因は、販売店や飲食店における魚介類の温度管理が悪いことが挙げられ、温度が高いと細菌が増殖し、急激にヒスタミンが生成されることがあります。また、ヒスタミンは腐敗臭が生じる前に生成されることから、傷んでいることに気が付き難く、加えて、加熱しても分解され難いため、一度ヒスタミンが生成された魚介類は、煮たり焼いたりしても食べられません。

［症 状］

摂食直後から１時間以内に、顔面紅潮（発赤）、発疹、頭痛、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛等の症状を起こします。

重症の場合は、呼吸困難や意識不明になることもありますが、死亡事例はありません。

［予防方法］

〇魚介類、特に青魚（赤身魚）は購入したらすぐに冷蔵庫で保管し、できるだけ早く調理して食べましょう。

〇冷蔵庫内が十分に冷えているか定期的に確認しましょう。

〇冷蔵庫内の詰め過ぎにも注意しましょう。（庫内の７割までが目安）

〇一度解凍した食材の再凍結はやめましょう。

「多少古くても加熱すれば大丈夫」といった過信は禁物です。

**★細菌による感染症★**

**■腸管出血性大腸菌感染症患者の発生について　2024/12/10　岡山県岡山市**

**感染症　腸管出血性大腸菌（Ｏ型不明）**

<https://www.city.okayama.jp/shisei/cmsfiles/contents/0000066/66586/20241210_Ofumei.pdf>

　１ 発 生 日

発生 令和６年１２月４日（水） 速報 令和６年１２月１０日（火）

２ 患 者 数　１名 （女、９0代）

３ 概 要

(1)経 過

１２月４日（水） 患者（岡山市）は、軟便の症状を呈した。

１２月５日（木） 患者は血便及び腹痛の症状を呈し、岡山市内医療機関（診療所）を受診。

１２月６日（金） 患者は症状が改善しないため、岡山市内医療機関（病院）を受診し、同日入院。

１２月９日（月） 検査の結果、腸管出血性大腸菌（Ｏ型不明）によるベロ毒素産生が確認されたため、岡山市保健所に届出。

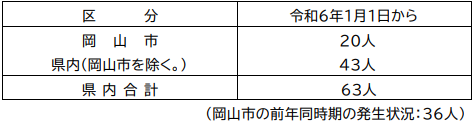
(2)その他

　　　・患者は入院中だが、症状は軽症化している。

・感染源は不明。

・現在のところ散発事例と考えている。

４ 参 考（患者発生状況）



**■腸管出血性大腸菌感染症の入院事例について　令和６年１２月９日１７時３０分**

**がん感染症疾病対策課　福岡県宗像市**

**感染症　腸管出血性大腸菌（O157 VT1(＋)VT2(＋)）**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/238182.pdf>

令和６年１２月７日、宗像・遠賀保健福祉環境事務所に、管内の医療機関から腸管出血性大腸菌感

染症の届出があり、患者が入院していることが判明しましたのでお知らせします。

１ 患者

（１）年齢等　 50 代、男性、宗像市在住

（２）経過

１１月３０日 下痢が出現。

　　１２月 １日 血便が出現。

１２月 ２日 A 医療機関を受診、入院。

１２月 ７日 検査の結果、腸管出血性大腸菌（O157 VT1(＋)VT2(＋)）の感染が判明。

現在治療中であり、症状は改善傾向。

２ 原因　調査中。

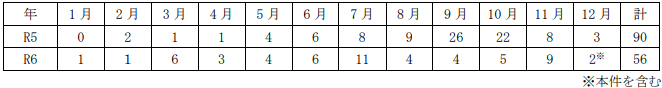
３ 行政対応

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

※ 腸管出血性大腸菌感染症患者・無症状病原体保有者（保菌者）の届出状況

（北九州市・福岡市・久留米市を除く）

（令和６年１２月９日現在）



**★ウイルスによる感染症★**

**■高齢者施設でノロウイルスによる感染性胃腸炎の集団発生　入所者や職員あわせて１６人が症状　岩手県　12/12(木) 7:05配信****岩手めんこいテレビ****岩手県**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/847475ec962fb326484137487b31e99c229c3897>

**高齢者施設でノロウイルスを原因とする感染性胃腸炎の集団発生　岩手**

**12/11(水) 17:24配信　IBC岩手放送　岩手県**

**感染症　ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/faf18a3919f9f0063c3a41ba192c3c94f05d051c>

**■サポウイルスによる感染性胃腸炎の集団発生　園児１４人が嘔吐や下痢・発熱　岩手県**

**12/11(水) 7:05配信　岩手めんこいテレビ　岩手県**

**感染症　サポウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ed07bc836011e11a1e0924c6706e3e1360febea6>

**★その他の感染症★**

**■基準超えるレジオネラ菌検出　埼玉・三郷　市立施設の男子温浴室の利用を中止　定期水質検査で発覚　12/12(木) 10:19配信　埼玉新聞　埼玉県三郷市**

**レジオネラ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/faa75655d458390e7e891c3147b2d4802276fc0b>

**★違反食品・回収等★**

**■食品等に関する行政処分　2024/12/9　宮城県塩釜市**

**大腸菌群陽性**

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

　公表年月日　2024/12/9

　違反食品名等　カステラかまぼこ

　違反条項　食品衛生法第13条第2項

　違反内容　大腸菌群陽性（基準：陰性）

　違反食品製造者等氏名　株式会社ヤマス蒲鉾店

　違反食品製造施設等所在地　塩竈市

　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12月9日

食品衛生法による回収命令

**■違反食品等に係る行政処分　2024/12/5　兵庫県赤穂市**

**生食用かきの成分規格のE.coli 最確数不適合**

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

　処分年月日　令和6年12月5日

　業種　水産製品製造業

　施設名称　株式会社船曳商店

　施設所在地　赤穂市

　主な適用条項　法第13条第2項

　行政処分を行った理由　生食用かきの成分規格のE.coli 最確数不適合

　行政処分等の内容　回収命令

　対象食品

　　品名：生食用かき

商品名：サムライオイスター（生食用）

内容量：500g

包装形態：合成樹脂製容器詰め（水切りパック）

ロット：消費期限2024.12.5

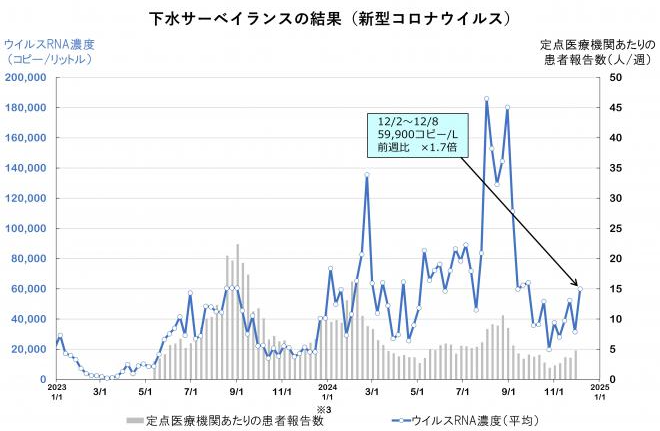
採取海域：兵庫県相生海域

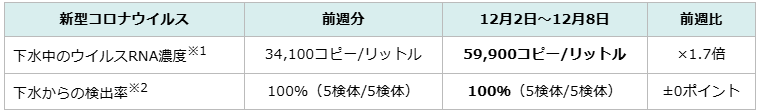
**★その他関連ニュース★**

**■下水サーベイランス　2024/12/10　北海道札幌市**

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

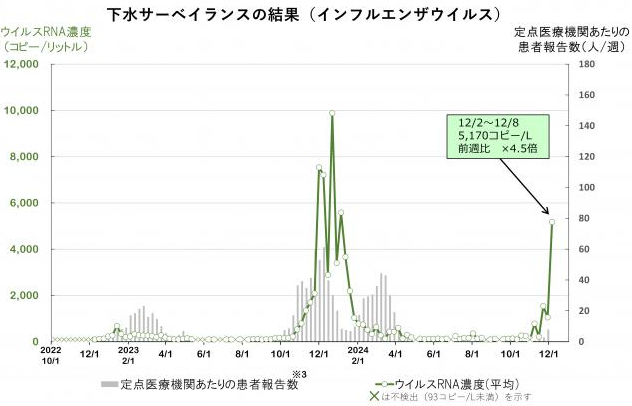
　新型コロナウイルス

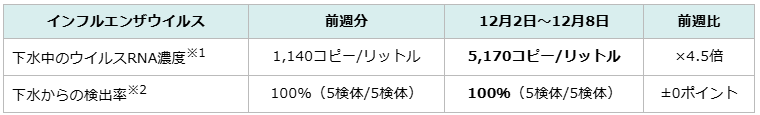




　　　ウイルス濃度は前週からやや増加しており、今後の動向に注意が必要です。

インフルエンザウイルス





　　　ウイルス濃度は前週から大幅に増加しており、今後の感染拡大に警戒が必要です。

※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、過去最多から2週連続減 - 定点当たり報告数2.27人　感染研**

**12/10(火) 16:16配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/788bc78172d88d0656896d8cf876cbb3fbebe2e1>

**■コロナワクチン接種の死亡事例含む49件を認定 - 厚労省の予防接種審査分科会**

**12/9(月) 17:57配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/791f61fd649f558e9ed97da35840929d32444efe>

**■インフルエンザ感染者　前週の2倍に　6週連続で増加…新型コロナも増**

**12/6(金) 16:21配信　読売新聞（ヨミドクター）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a8b9dc9dd5d5c6950388ebb92f10775ce256b69e>

**■インフルエンザの定点報告数が倍増 - 感染者数2万人超える　12/6(金) 16:00配信**

**医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cc8dcba2ac9056b78416d9b07ed8fe03527026cc>

**■【速報】学校給食センター調理員からノロウイルス検出、9日まで給食中止　京都府京丹波町**

**12/6(金) 9:02配信　京都新聞　京都府京丹波町**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4f4e06b479d826df0ff9c4bc8bd579d2c7ba0f1e>