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

**食科協かわら版　No.476　（2024年度No.51）**　 　2024/12/27

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**

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



**年の瀬**

**コロナが変異して感染拡大中!?　ご注意ください**

**2024年度最後のかわら版です　皆様よいお年をお迎えください**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **3-9** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **9-10** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **10-15** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **15-18** |
| **6**[**食中毒・感染症**](#食中毒・感染症)**マクドナルド関連は巻末**  **細菌性食中毒→ウイルス性食中毒→寄生虫→自然毒→感染症→違反品の回収→他**  **各項目発生順で記載　菌種については月により掲載位置が変動しています** | **19-41** |

1. **[食科協関係](#食科協関係)**

12月20日　 かわら版475号を発行・かわら版ニュース＆トピックス462号を発行

12月27日　 かわら版476号を発行・かわら版ニュース＆トピックス463号を発行

12月27日　ニュースレター256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。

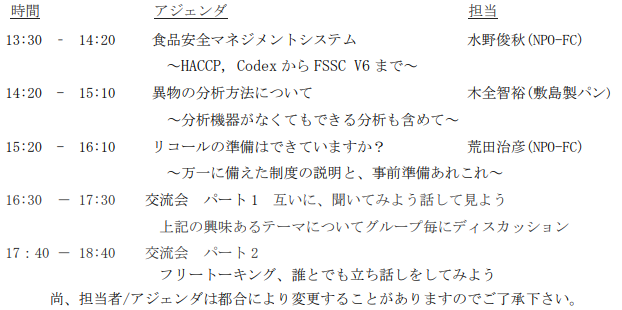
【開催日時】 2025 年 1 月 19 日（日）13：30～18：40 (開場 13:15,閉場 19：00)

【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***食品に関するリスクコミュニケーション「輸入食品の安全性確保に関する意見交換会」を開催します　2024/12/24**

**２月３日に東京、２月５日に大阪で開催。参加者を募集**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/1111212865_00039.html>

　　厚生労働省は、食品に関するリスクコミュニケーション「輸入食品の安全性確保に関する意見交換会」を、２月３日（月）に東京で、２月５日（水）に大阪で開催します（事前申込制、参加無料）。このたび、本意見交換会への参加者を募集します。

　今回の意見交換会では、令和７年度の輸入食品監視指導計画（案）や輸出国での衛生確保対策などについて、行政が情報提供を行うとともに、食品関係事業者が輸入食品の安全性確保に関する取り組みについて講演を行います。その後、消費者、事業者、行政と参加者との間で輸入食品の安全性確保について意見交換を行います。

　詳しくは、開催概要と別紙１、２をご覧ください。

参考

　　厚生労働省では、輸入食品の安全性を確保するため、毎年度「輸入食品監視指導計画」を定め輸出国での衛生対策の推進や輸入時の検査などの監視指導に取り組んでいます。また、消費者、事業者、行政の三者が集まり、輸入食品の安全性確保に関する情報・意見交換を通じて、相互理解を目指すための活動を毎年行っています（食品に関するリスクコミュニケーション）。

　なお、輸入食品の安全性確保に関する情報は、厚生労働省のウェブサイトに掲載しています。

輸入食品監視業務

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

別紙１　開催案内チラシ（東京会場）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/001361934.pdf>

別紙２　開催案内チラシ（大阪会場）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/001361935.pdf>

１　開催概要



<https://abc-kaigishitsu.com/tokyo_yaesudori/access.html>

<http://www.civi-c.co.jp/access.html>

２　主催　厚生労働省

３　募集人数

東京会場 130人（先着順）

大阪会場 100人（先着順）

４　プログラム内容

（１）情報提供・講演

１．「輸入食品の安全性確保について（令和７年度輸入食品監視指導計画（案））」

厚生労働省 健康・生活衛生局 食品監視安全課 輸入食品安全対策室

（東京会場）室長　　福島　和子

（大阪会場）室長補佐　　新井　剛史

２．「輸入食品の安全性確保の取り組み（輸出国での衛生確保対策について）」

厚生労働省 健康・生活衛生局 食品監視安全課 輸入食品安全対策室

（東京会場）衛生専門官　　矢川　雅崇

（大阪会場）ＨＡＣＣＰ査察専門官　　横山　涼子

３．「輸入食品の安全・安心にかかる事業者の取り組みについて」

キリンホールディングス株式会社　品質保証部　主査　　太田　優　 氏

（２）意見交換

・ファシリテーター

公益社団法人　日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会

専門委員　　蒲生　恵美　氏

※登壇者：上記情報提供・講演者の３人

５　参加申込要領

（１）申し込み方法

　　　参加をご希望される方は、インターネット、電子メールのいずれかの方法でお申し込みください。幅広い参加者を募る観点から、同一団体からの複数名の参加はご遠慮いただく場合があります。

インターネット

　東京会場

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe6oHt1HZQb_nGbdPZ2ST8CCa3dTonSMMkqRNBqiEu9c87C-A/viewform?usp=dialog>

　　大阪会場

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdOmLQFwOl5buUQIUIxyK_NgBnP9dWT_hl6sDmqkaF2kk-uw/viewform?usp=dialog>

　　上記の「参加申込み入力フォーム」に必要事項を明記の上、お申し込みください。

　電子メール

<kikakujouhou@mhlw.go.jp>

希望会場、別紙の参加者記入欄の項目を明記の上、上記の申込先にお送りください。

　　・電話でのお申し込みは受け付けておりません。

・規定人数に達した場合、申し込み締め切り日より前に募集を締め切ることがありますので、あらかじめご了承ください。

・お申し込みによって得た個人情報は厳重に管理し、参加確認に関する問い合わせなど、ご本人への連絡を行う場合に限り利用します。

　（２）留意事項

１．参加の可否：

・参加可能な方にのみ「参加証」をお送りします。「参加証」は、当日ご持参いただくか、携帯電話などの端末に画面表示させる形でご用意ください。

・１月28日（火）までに何も連絡がなかった場合には、お手数ですが「７　申し込みに関するお問い合わせ先」までご連絡ください。

２．公開の原則：

・本会は公開ですので、発言者、参加者の写真や映像が報道・配信される可能性があることをあらかじめご了承ください。

・意見交換会の内容（配付資料、議事録など）は、終了後に厚生労働省のウェブサイトで公表する予定です。なお、希望されない方にあっては個人が特定できないように配慮します。

３．留意事項：

・意見交換会への参加にあたっては、次の留意事項を遵守してください。これらを守っていただけない場合は、参加をお断りする場合があります。

・携帯電話などの電源はお切りいただくか、マナーモードに設定ください。

・意見交換会の開催中は、静粛を旨とし、以下の行為を慎んでください。

(ア)発言者の発言に対する賛否の表明または拍手

(イ)意見交換時における長時間の発言

(ウ)開催中の入退室（ただし、やむを得ない場合を除く）

(エ)会場でのカメラ、ビデオ、ICレコーダーなどを使った録音や録音機器の使用（報道関係者を除く）

(オ)飲食（お茶などを除く）、喫煙

・銃砲刀剣類その他危険なものを会場に持ち込まないでください。

・会場参加における新型コロナウイルス感染症等の対策について

(ア)当日体調不良や、発熱等の風邪症状がある場合は、参加を控えてください

(イ)着席位置等は職員の指示に従ってください

・その他、事務局職員の指示に従ってください。

**■***NEW***令和６年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果（中間報告）の公表　2024/12/20**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_46917.html>

　　厚生労働省において、令和６年度輸入食品監視指導計画に基づく、令和６年４月から同年９月までの監視指導結果（中間報告）を取りまとめましたので、公表します。

主な内容　［ ］内は令和５年度同期間の実績値、今年度の数値はいずれも速報値

令和６年４月から同年９月までの輸入届出件数は1,248,232件［1,197,058件］であり、輸入届出重量は約11,696千トン［約11,098千トン］でした。これに対し、104,714件［102,256件］の検査（モニタリング検査27,075件［29,145件］、検査命令34,338件［30,942件］、自主検査43,963件［42,005件］等の合計から重複を除いた数値）を実施し、このうち374件［379件］を食品衛生法違反として、積み戻しや廃棄等の措置を講じました。

海外情報等に基づく緊急対応として、金属片混入のおそれのあるオーストラリア産ワニ肉について積み戻し等の措置、リステリア・モノサイトゲネス汚染のおそれのあるフランス産ナチュラルチーズについて積み戻し等の措置を講じました。

本結果は、厚生労働省ホームページ内「輸入食品監視業務」のページにも掲載しています。

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

**■***NEW***原子力災害対策特別措置法第20条第２項の規定に基づく食品の出荷制限の解除　2024/12/25**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_47677.html>

　本日、原子力災害対策本部は、原子力災害対策特別措置法に基づき出荷制限が指示されていた以下について、解除を指示しました。

（１）宮城県栗原市及び大崎市で採取された野生のきのこ類（クリタケに限る。）（県の定める出荷・検査方針（※）に基づき管理されるものに限る。）

（２）栃木県壬生町で産出されたシイタケ（露地において原木を用いて栽培されたものに限る。）（県の定める管理計画に基づき管理されるものに限る。）

（※）非破壊式放射能測定装置を用いて、スクリーニング検査を行い、スクリーニングレベル以下のものは出荷等が可能。

１．宮城県に対して指示されていた出荷制限のうち、栗原市及び大崎市で採取された野生のきのこ類（クリタケに限る。）（県の定める出荷・検査方針に基づき管理されるものに限る。）について、本日、出荷制限が解除されました。

（１）本日付けの原子力災害対策本部から宮城県への指示は別添１のとおりです。

（２）宮城県の申請は、別添２のとおりです。

２．栃木県に対して指示されていた出荷制限のうち、壬生町で産出されたシイタケ（露地において原木を用いて栽培されたものに限る。）（県の定める管理計画に基づき管理されるものに限る。）について、本日、出荷制限が解除されました。

（１）本日付けの原子力災害対策本部から栃木県への指示は別添３のとおりです。

（２）栃木県の申請は、別添４のとおりです。

３．なお、原子力災害対策特別措置法の規定に基づく食品の出荷制限及び摂取制限の指示の一覧は、参考資料のとおりです。

【参考１】原子力災害対策特別措置法 －抄－

（原子力災害対策本部長の権限）

第２０条 （略）

２ 原子力災害対策本部長は、当該原子力災害対策本部の緊急事態応急対策実施区域及び原子力災害事後対策実施区域における緊急事態応急対策等を的確かつ迅速に実施するため特に必要があると認めるときは、その必要な限度において、関係指定行政機関の長及び関係指定地方行政機関の長並びに前条の規定により権限を委任された当該指定行政機関の職員及び当該指定地方行政機関の職員、地方公共団体の長その他の執行機関、指定公共機関及び指定地方公共機関並びに原子力事業者に対し、必要な指示をすることができる。

３～１０ （略）

【参考２】「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」（原子力災害対策本部：最終改正 令和６年３月26日）

（別添１）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001361800.pdf>

（別添２）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001361801.pdf>

（別添３）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001361803.pdf>

（別添４）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001361804.pdf>

（参考資料）<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001361805.pdf>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１４２４報）　2024/12/24**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_47353.html>

　１　自治体の検査結果

岩手県、宮城県、仙台市、山形県、埼玉県、千葉県、杉並区、神奈川県、横浜市、新潟県、京都府、大阪市

　※ 基準値超過　５件

　No. 858 宮城県　　 イノシシ肉　　　 　　（Cs ： 110 Bq / kg )　大崎市

　No. 859 宮城県　　 イノシシ肉　　　 　　（Cs ： 130 Bq / kg )　大崎市

　　　No. 885 宮城県　　 イノシシ肉　　　 　　（Cs ： 140 Bq / kg )　大崎市

　No. 900 宮城県　　 イノシシ肉　　　 　　（Cs ： 240 Bq / kg )　大崎市

　No. 905 宮城県　　 イノシシ肉　　　 　　（Cs ： 110 Bq / kg )　大崎市

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 ４件

　　 No. 24 福島県　　　ツキノワグマ　 　　（Cs ： 110 Bq / kg )　福島市

　　 No. 29 福島県　　 イノシシ　　　 　　（Cs ： 330 Bq / kg )　伊達市

　 No. 36 福島県　　 イノシシ　　　 　　（Cs ： 120 Bq / kg )　天栄村

　　 No. 37 福島県　　 イノシシ　　　 　　（Cs ： 110 Bq / kg )　国見町

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１４２３報）　2024/12/17**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_46796.html>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.26　2024（2024.12.25）2024/12/25**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202426m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. キュウリ に関連して複数州にわたり発生し ている サルモネラ（ *Salmonella*Typhimurium）感染アウトブレイク（2024 年 12 月 19 日付更新情報）

2. 桃、ネクタリンおよびプラムに関連して複数州にわたり発生したリステリア（*Listeria monocytogenes*）感染アウトブレイク（2024 年 1 月 30 日付最終更新）

**【欧州疾病予防管理センター（ECDC）／欧州食品安全機関（EFSA）】**

1. 合同迅速アウトブレイク評価：魚製品の喫食に関連して長期間にわたり複数国で発生しているリステリア（*Listeria monocytogenes* シークエンスタイプ（ST）173）感染アウトブレイク

**【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）

**【英国食品基準庁（UK FSA）】**

1. 食品に関する消費者調査「Food and You 2」第 8 回の結果を発表：約 4 人に 1 人が食料不安を感じている

**【アイルランド保健サーベイランスセンター（HPSC Ireland）】**

1. アイルランドの胃腸疾患および人獣共通感染症、2022 年（クリプトスポリジウム症）

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. 生乳の喫飲に関連する病原体への感染予防のために注意すべきこと

**【デンマーク国立血清学研究所（SSI）】**

1. デンマーク国立血清学研究所（SSI）がデジタル技術による感染症対策「Digital Infectious Disease Preparedness」に関する英語版 Web ページを公開

**【ProMED-mail】**

1.コレラ、下痢、赤痢最新情報（86）（85）（84）（83）（82）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.26　2024（2024.12.25）　2024/12.25**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202426c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【EC】 欧州委員会、食品接触物質におけるビスフェノール A の使用禁止を採択**

欧州委員会は、健康に有害な影響を及ぼす可能性があるとして、食品接触物質におけるビスフェノール A（BPA）の使用禁止を採択した。この禁止措置は、今年 6 月に実施されたEU 加盟国による賛成投票と、その後の欧州理事会および欧州議会による精査期間を経たもので、欧州食品安全機関（EFSA）による最新の科学的評価を考慮したものである。

**＊ポイント：** BPA の用途は非常に多様なので多大な影響が生じると予想されます。大部分の用途に対する移行期間は 18 カ月間とし、濾過膜の製造への使用など一部の限られた用途については例外的に追加の期間が設けられます。現在 EU では、食品接触物質について規制全体の見直しを行っており、BPA 規制の他にも、セラミック及びガラス質の食品接触材料からの移行物質の規制値の変更や新規導入を検討しているとのことです。

**【EFSA】 食品に含まれる複雑な有機ヒ素化合物のリスク評価**

欧州食品安全機関（EFSA）は、食品に含まれる複雑な有機ヒ素化合物に関するリスク評価の結果を報告した。主に水産物に含まれており、アルセノベタイン（AsB）、アルセノ糖（グリセロールアルセノ糖/ AsSugOH など）、アルセノ脂質などがある。AsB と AsSugOHへの食事暴露は健康上の懸念を引き起こさない可能性が高いと考えられたが、その他のアルセノ糖に関する結論は出せなかった。またアルセノ脂質については毒性データが不十分なためリスクキャラクタリゼーションを実施できなかった。

**＊ポイント：** EFSA が実施しているヒ素に関する一連のリスク評価の一つであり、無機ヒ素（2024 年 1 月）、低分子無機ヒ素化合物（2024 年 7 月）に次ぐ科学的意見です。これらの科学的意見をもとに、最後に無機ヒ素と有機ヒ素の複合暴露に関するリスク評価を予定しているとのことです。

**【EPA】 EPA は殺虫剤クロルピリホスのほとんどの食品用途を取り消す規則を提案**

米国環境保護庁（EPA）は、11 種の食用及び飼料用作物に関連するトレランスを除き、クロルピリホスに関するすべてのトレランスを取り消す規則案を発表した。食用作物 11 種は2020 年の暫定登録審査決定案（PID）で用途の候補として特定された、アルファルファ、リンゴ、アスパラガス、チェリー、柑橘類、綿花、桃、大豆、イチゴ、甜菜、小麦（春および冬）であり、PID で評価された特定の州に限定されている。2025 年 2 月 10 日まで意見を募集する。

**【ご挨拶】** 2024 年の最終号となります。国内では紅麹含有製品による重篤な健康被害の問題があり食品安全行政の歴史に残る年となりました。海外では PFAS 関連、米国食品医薬品局の組織再編（ヒト用食品プログラム）、新たな食糧源及び生産システムに関するニュースが目立ちました。来年も引き続き食品安全の海外情報をご紹介していきますので、どうぞ宜しくお願い申し上げます。皆さま、よいお年をお迎えください。

**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967回）の開催について　2024/12/19**

**968回の予告はありませんでした　おそらく14日以降かと思われます**

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7年1月24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

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23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24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23日（月）18時までに御登録いただいたメールアドレス宛てにご連絡いたしますので、受付時間（13：30〜13：50）までに会議室入口で受付をお済ませください。受付時間終了後は入場出来ませんので、ご了承ください。会場で傍聴できない方については、動画視聴に必要なＵＲＬをご送付させていただきます。

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

※動画視聴時の録画及び録音、画面撮影はご遠慮ください。

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

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

**会議の結果は下記から確認できます**

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

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

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

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和6年11月9日から令和6年11月22日）2024/12/17**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2024&from_month=11&from_day=9&to=struct&to_year=2024&to_month=11&to_day=22&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***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15例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2024/12/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241226_1.html>

　　鹿児島県霧島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15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）鹿児島県霧島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15例目、12月20日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した遺伝子解析の結果、高病原性と判断される配列が確認されました。

（2）これを受け、農林水産省は、「高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針」に基づき、当該家きんを高病原性鳥インフルエンザの患畜と判定しました。

（3）また、当該高病原性鳥インフルエンザウイルスについて、動物衛生研究部門における検査の結果、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

**■***NEW***宮崎県川南町で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内12例目）に係る移動制限の解除について　2024/12/26**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241226.html>

　　宮崎県は、県内川南町で確認された高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内12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26日（木曜日）午前0時（12月25日（水曜日）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）宮崎県は、令和6年12月3日に県内川南町の家きん農場において高病原性鳥インフルエンザ（今シーズン国内12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）宮崎県は、令和6年12月15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、宮崎県は、発生農場の防疫措置が完了した令和6年12月4日の翌日から起算して21日が経過する令和6年12月26日（木曜日）午前0時（12月25日（水曜日）24時）をもって、移動制限を解除しました。

**■***NEW***愛媛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14例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2024/12/24**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241224.html>

　　愛媛県西条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14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）愛媛県西条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14例目、12月19日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した遺伝子解析の結果、高病原性と判断される配列が確認されました。

（2）これを受け、農林水産省は、「高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針」に基づき、当該家きんを高病原性鳥インフルエンザの患畜と判定しました。

（3）また、当該高病原性鳥インフルエンザウイルスについて、動物衛生研究部門における検査の結果、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

**■***NEW***香港向け家きん由来製品の輸出再開について（島根県、新潟県及び香川県）　2024/12/20**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241220_1.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、島根県、新潟県及び香川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島根県、新潟県及び香川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（島根県：令和6年12月9日、新潟県及び香川県：令和6年12月11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31日：島根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（島根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6日：新潟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（新潟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7日：香川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（香川県からの家きん由来製品の輸出が一時停止）

令和6年12月9日：島根県が、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

令和6年12月11日：新潟県及び香川県が、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>

**■***NEW***加工食品のカーボンフットプリント（CFP）の算定実証の実施について 2024/12/20**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b_kankyo/241220.html>

**農林水産省は、令和6年度の加工食品のカーボンフットプリント（CFP）の算定実証を実施しますので、お知らせいたします。**

**1.背景**

**「みどりの食料システム戦略」の実現等に向け、「持続可能な食料生産・消費のための官民円卓会議」※1の下に「温室効果ガスの見える化作業部会」を設置し、フードサプライチェーン全体での脱炭素化の実践と、その「見える化」を進めるための食品産業の取組について議論してきました。**

**上記作業部会において、民間企業を主体としたタスクフォースを設置して議論を深め、加工食品の温室効果ガス排出削減に関する取組が国内消費者の選択・行動変容につながるよう、カーボンフットプリント（CFP）※2の算定に関する業界の自主算定ルールの方向性が提案されたことを受けて、食品関係事業者等が中心となって、令和5年12月に「加工食品共通CFP算定ガイド案」（以下、算定ガイド案）が策定されました。**

**さらに、算定ガイド案を用いて実際に算定した場合の課題等を検証するための実証を実施した結果、算定ガイド案の妥当性について一定の確認ができた一方で、幅広い事業者が取り組みやすい算定ガイドの作成が課題となりました。**

**1：持続可能な食料生産・消費のための官民円卓会議：食品製造・流通、外食、金融、商社といった企業のトップや、経済団体、農業団体、消費者団体、NGO、農林水産省、地方自治体など、食のサプライチェーンの幅広い関係者が対話を通じて情報や認識を共有するために設置された会議体**

**2：カーボンフットプリント（CFP）:製品・サービスのライフサイクル全体を通じた温室効果ガス排出量**

**2.算定実証について**

**今年度は、幅広い事業者が取り組みやすい算定ガイドとするため、以下の実証を行います。**

**〔対象範囲〕原材料調達段階から廃棄・リサイクル段階まで。製品の販売時に一体不可分なものを含む。**

**〔実証時期〕令和6年12月から令和7年2月まで**

**〔参加企業〕イオン株式会社、カゴメ株式会社、株式会社日清製粉ウェルナ、ハナマルキ株式会社、ポッカサッポロフード＆ビバレッジ株式会社**

**〔対象品目〕魚肉ねり製品、トマト加工品、小麦粉、米みそ、清涼飲料水**

**添付資料**

**加工食品CFPにかかる取組概要**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b_kankyo/attach/pdf/241220-1.pdf>

**加工食品共通CFP算定ガイド案**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b_kankyo/attach/pdf/241220-2.pdf>

**令和5年度の算定実証結果**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b_kankyo/attach/pdf/241220-3.pdf>

**参考**

**関連リンク：持続可能な食料生産・消費のための官民円卓会議**<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/kikaku/entaku_kaigi.html>

**・温室効果ガス見える化作業部会**<https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/climate/visual/roundtable.html>

**お問合せ先**

**（加工食品のCFP算定について）**

**大臣官房みどりの食料システム戦略グループ　担当者：古田、但田、小木曽**

**代表：03-3502-8111(内線3289)　ダイヤルイン：03-6744-2473**

**（持続可能な食料生産・消費のための官民円卓会議全般について）**

**大臣官房新事業・食品産業部企画グループ、新事業・国際グループ**

**担当者：春日、岡本、堀口**

**代表：03-3502-8111 (内線4139)　ダイヤルイン：03-6744-2065**

**■鹿児島県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認及び「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」の持ち回り開催について　2024/12/20**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241220.html>

　　本日~~(12月19日（木曜日））~~（12月20日（金曜日））（令和6年12月20日修正）、鹿児島県霧島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15例目）されました。

これを受け、農林水産省は、「農林水産省鳥インフルエンザ防疫対策本部」を持ち回りで開催し、今後の対応方針について決定しました。

1.農場の概要

所在地：鹿児島県霧島市

飼養状況：約10万羽（肉用鶏）

2.経緯

（1）昨日（12月19日（木曜日））、鹿児島県は、同県霧島市の農場から、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20日（金曜日））、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。

**■「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　2024/12/19**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kokusai/241219.html>

　　12月19日（木曜日）から12月20日（金曜日）までの予定で、 ロシア連邦政府との間で、ウェブ会議により「日ソ地先沖合漁業協定」に基づく「日ロ漁業委員会第41回会議」が開催されます。

なお、会議は非公開です。冒頭のカメラ撮影もできません。

**■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　2024/12/19**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241219.html>

　本日（12月19日（木曜日））、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14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11万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（12月18日（水曜日））、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19日（木曜日））、当該家きんについて遺伝子検査を実施した結果、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜であることを確認しました。

**■埼玉県行田市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内11例目）に係る移動制限の解除について　2024/12/18**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241218.html>

　　埼玉県は、県内行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11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18日（水曜日）午前0時（12月17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）埼玉県は、令和6年11月25日に県内行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11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）埼玉県は、令和6年12月8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、埼玉県は、発生農場の防疫措置が完了した令和6年11月26日の翌日から起算して21日が経過する令和6年12月18日（水曜日）午前0時（12月17日（火曜日）24時）をもって、移動制限を解除しました。

**■コロンビアからの家きん肉等の輸入一時停止措置について　2024/12/17**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241217_1.html>

　　農林水産省は、12月5日（木曜日）にコロンビアからの家きん肉等の輸入一時停止措置を講じました。

1.経緯

コロンビアの家きん飼養施設において、高病原性鳥インフルエンザ（H5亜型）の発生が確認された旨、コロンビア家畜衛生当局から情報提供がありました。

2.対応

コロンビア家畜衛生当局の情報提供を受け、本病の我が国への侵入防止に万全を期すため、令和6年12月5日（木曜日）にコロンビアからの家きん肉等の輸入を一時停止（※）しました。

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

※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。

なお、コロンビアからの家きん肉等の輸入実績はありません（2021年から2023年まで）。

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

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

**■鹿児島県出水市で発生した高病原性鳥インフルエンザ（国内10例目）に係る移動制限の解除について　2024/12/17**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/241217.html>

　鹿児島県は、県内出水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10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17日（火曜日）午前0時（12月16日（月曜日）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）鹿児島県は、令和6年11月20日に県内出水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10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）鹿児島県は、令和6年12月6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、鹿児島県は、発生農場の防疫措置が完了した令和6年11月25日の翌日から起算して21日が経過する令和6年12月17日（火曜日）午前0時（12月16日（月曜日）24時）をもって、移動制限を解除しました。

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

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

**★***Link***紅麹関連の情報**

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

**■***NEW***保健機能食品等に関する説明会について　2024/12/27**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_health_claims/info_session/>

**■***NEW***食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～(2024年12月25日)**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/conference/assets/consumer_education_cms201_241225_01.pdf>

**■***NEW***食品表示法に基づく食品表示基準の一部改正に係る消費者委員会への諮問について　2024/12/25**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/040562/>

　　消費者庁では、本日、食品表示法(平成25年法律第70号)第4条第6項の規定により準用することとされた同条第2項の規定に基づき、食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)の一部改正に係る消費者委員会への諮問を行いましたので公表します。

詳細

1.諮問内容

食品表示基準の一部改正

2.諮問に至った経緯

以下の内容を踏まえて食品表示基準を一部改正するものです。

(1) 栄養強化目的で使用した食品添加物に係る表示免除規定の削除

令和2年3月公表の「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」を踏まえ、第3条第1項、別表第4「個別の表示ルール(名称、原材料名、添加物、内容量)」及び別表第24「一般用生鮮食品の個別的表示事項」に規定された、一般用加工食品の横断的義務表示における添加物の免除規定のうち、栄養強化の目的で使用されるものに関する記述を削除することとする。

(2) 栄養素等表示基準値等の改正

(ア)令和6年10月公表の「「日本人の食事摂取基準(2025年版)」策定検討会報告書」(厚生労働省)を踏まえ、別表第10「栄養素等表示基準値」に規定している栄養素等表示基準値を改正することとする。また、併せて、別表第12「栄養成分の補給ができる旨の表示の基準値」に規定している栄養素等表示基準値を根拠に基準値を決定している栄養強調表示の基準値も改正することとする。

(イ)令和5年度に実施した調査において、「食物繊維」については、低含有量である場合、大きな試験室間誤差が生じることが確認されたため、

・許容差の範囲の見直し、

・0と表示することができる量の規定を追加

を行う等、別表第9「栄養成分及び熱量の表示単位、測定法、許容差の範囲及びゼロと表示できる場合の含有量」に規定している当該物質の許容差の範囲等を改正することとする。

(ウ)令和5年度に実施した調査において、ビタミンB群における高速液体クロマトグラフ法について、分析方法として食品表示基準に位置付けることが適当である旨の評価があったことを踏まえ、別表第9「栄養成分及び熱量の表示単位、測定法、許容差の範囲及びゼロと表示できる場合の含有量」に規定している当該物質の測定及び算出の方法を改正することとする。

(3) 個別品目ごとの表示ルールの見直し

令和6年度に開催された「個別品目ごとの表示ルール見直し分科会」における検討結果を踏まえ、別表第3「食品の定義」、別表第4「個別の表示ルール(名称、原材料名、添加物、内容量)」、別表第5「名称の規制」、別表第19「追加的な表示事項」、別表第20「表示の様式」及び別表第22「表示禁止事項」について、所要の見直しを行うこととする。

公表資料

食品表示法に基づく食品表示基準の一部改正に係る消費者委員会への諮問について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms201_241225_03.pdf>

関連リンク

消費者委員会への諮問

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/>

問合せ先

消費者庁食品表示課　斎藤、森川

電話番号 03-3507-9138(直通)

**■***NEW***経口補水液(けいこうほすいえき)について**

**「経口補水液について」のページを新設しました。**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_for_special_dietary_uses/oral_rehydration_solution>

**■食品中の放射性物質の調査結果 (令和6年2～3月調査分)　2024/12/20**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/040422/>

　　令和6年2～3月調査分の食品に含まれる放射性物質の摂取量調査結果を公表いたします。

詳細

～放射性物質は基準値の設定根拠である年間線量1ミリシーベルトの0.1%程度～

食品衛生基準審査課(旧厚生労働省食品基準審査課)は、国立医薬品食品衛生研究所に委託して、令和6年2月から3月に、全国15地域で、実際に流通する食品を購入し、混合して測定し、食品中の放射性セシウムから受ける年間放射線量を推定しました。

調査の結果、食品中の放射性セシウムから、人が1年間に受ける放射線量は、0.0006～0.0010ミリシーベルト/年と推定され、これは現行基準値の設定根拠である年間上限線量1ミリシーベルト/年の0.1%程度であり、極めて小さいことが確かめられました。

なお、測定時に放射性セシウム(Cs-134とCs-137の合計)濃度が0.5Bq/kg以上となった試料については、放射性ストロンチウム(Sr-90)及びプルトニウム(Pu-238、Pu-239+240)も調査することとしています。今回、調査対象となる放射性セシウム濃度が0.5Bq/kg以上の試料はありませんでした。

食品衛生基準審査課では、今後も継続的に同様の調査を行い、食品の安全性の検証に努めていきます。

参考: 東京電力福島第一原発の事故に由来して、食品中の放射性物質から長期的に受ける線量の大半は、放射性セシウムによるものとされています。

公表資料

食品中の放射性セシウムから受ける放射線量の調査結果(令和6年2～3月調査分)

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/standards_cms105_241220_001.pdf>

問合せ先

食品衛生基準審査課　青木、西、春田　電話番号 03-3507-9351

**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**

**★西山酒造場「小鼓 純米大吟醸　路上有花 黒牡丹」 - 交換／回収　カビが発生したため（ビン口の一部に黒色のカビが付着）　2024/12/27**

**★フジ「刻みかぶら、きゅうり浅漬、ゆず白菜、白菜浅漬、かぶ胡瓜」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：25.12.30、正：24.12.30）　2024/12/27**

**★ヌベール「扇形ホワイトバウムクーヘン」（東京ドイツ村 バウムクーヘン専門店 Angieで販売） - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：25.12.29、正：24.12.29）　2024/12/26**

**★ホウライ「牧場バウムクーヘン」 - 返金／回収　カビによる汚染　2024/12/25**

**★イトーヨーカ堂（ヨークマート モラージュ菖蒲店）「北国ハーブ育ちローストレッグ（たれ）」 - 返金／回収　アレルゲン「卵」の表示欠落　2024/12/25**

**★李白酒造「特選酒粕」（そごう西武　広島店で販売） - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：26.6.13、正：25.6.13）　2024/12/25**

**★サンフードジャパン「粒つぶ食感たらこ（切子）、粒つぶ食感辛子明太子（切子）」 - 返金／回収　保存方法の表示欠落（本来の保存方法：要冷蔵4℃以下）　2024/12/25**

**★ジョイマート「おいしいJOY.Pローストビーフ」 - 返金／回収　アレルゲン「乳成分」の表示欠落　2024/12/24**

**★ZPF「蔵王じぇらみる（ヨーグルト）」 - 回収　大腸菌群陽性　2024/12/24**

**★阿部長商店「湯通し塩蔵わかめ」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：25.02.12、正：25.01.04）　2024/12/24**

**★アルファラトレーディング「RIOストロベリー&バニラビスケット」 - 返金／回収　指定外添加物の検出、添加物の表示の欠落、賞味期限の不適切表示　2024/12/24**

**★アントステラ（千葉シーワン店、ルミネ北千住店）「（量り売り）厚焼きミルクチョコ、ほか2商品」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：24.12.26、正：24.12.24）　2024/12/24**

**★三和鶏園「農場鶏卵ふるさと」（業務スーパー堀店、峰山店で販売） - 回収　賞味期限の誤表示（誤：25.1.25、正：24.12.25）　2024/12/23**

**★SORA「大根漬け」 - 回収　アレルゲン「小麦」の表示欠落　2024/12/23**

**★カマイチ「玉ねぎいっぱい」 - 返金／回収　使用基準を超えるソルビン酸（保存料）を検出（使用基準：2.0g/kg、検出値：2.2g/kg）　2024/12/23**

**★平正商店「スーパースティックス ウエハースティック　モカ味」 - 回収　指定外食品添加物であるTBHQが検出されたため　2024/12/23**

**★和新トレーディング「ラホリチャンナ、ビーフハリミルチキーマ、ビーフハレム、ビーフニハリ」 - 返金／回収　製造年月、賞味期限の日本語表記欠落ほか　2024/12/23**

**★和新トレーディング「ダルマッシュ、チキンコルマ、チキンカラヒボンレス」 - 返金／回収製造年月、賞味期限の日本語表記欠落ほか　2024/12/23**

**★和新トレーディング「チキンビリヤニ、ビーフビリヤニ」 - 返金／回収　製造年月、賞味期限の日本語表記欠落ほか　2024/12/23**

**★ユニフルーティージャパン「「やさしさ」バナナ、ユニフルーティーバナナ、ファン・バナーナ」 - 回収　一部の商品で基準値0.3ppmを超えるブプロフェジン(0.49ppm、速報値)が検出されたため　2024/12/20**

**★北の杜FARM 白州みつ芋BASE「白州みつ芋の焼き芋セット」 - 回収　賞味期限の誤表示　2024/12/20**

**★ロピア「ポークソーセージ」 - 返金／回収　「賞味期限」文言の表示欠落　2024/12/20**

**★ベルク「くらしにベルク everyバナナ」 - 返金／回収　基準値を上回る農薬（ブプロフェジン）が検出されたため　2024/12/24**

**★宮商事「宮みそ煮込　2人前」 - 交換／回収　賞味期限の誤表示（誤：25.5.20、正：25.4.20）　2024/12/20**

**★山喜石田水産「生ずわいがにハーフポーション」 - 返金／回収　調理方法の誤表示（誤：そのままお召しあがりください、正：加熱してお召し上がりください）　2024/12/20**

**★イオン九州（マックスバリュ小倉愛宕店）「井村屋　ゴールドあんまん、ほか12商品」 - 返金／回収　冷凍食品を冷蔵（5℃程度）で販売　2024/12/20**

**★有利「ソトクソトク」 - 交換／回収　賞味期限の表示欠落　2024/12/19**

**★英治丸「浦村かき滅菌浄化生食用ムキ身カキ」 - 回収　自主検査の結果、成分規格を逸脱（大腸菌最確数超過）していたため　2024/12/19**

**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★**

**■飯塚市の飲食店で食中毒の疑い　男性5人グループのうち4人が下痢や発熱など食中毒のような症状を発症　症状はいずれも快方へ向かう　12/27(金) 8:44配信　RKB毎日放送**

**福岡県飯塚市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cd71354a362e7603eb6078190ec557f8e31d67ea>

**食中毒（疑い）が発生しました　発表日：2024年12月26日 18時30分　生活衛生課**

**福岡県飯塚市**

**調査中**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20241224-1.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/241171.pdf>

　次のとおり食中毒（疑い）が発生したので発表します。

１　事件の探知

　　令和６年１２月２６日（木）、飯塚市内の住民から、同市内の飲食店を利用したところ食中毒様症状を呈し、医療機関を受診した旨、嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所に連絡があった。

２　概要

　　　同事務所が調査したところ、１２月２２日（日）１９時００分頃に同市内の飲食店を利用した知人グループ５名中４名が下痢、発熱、嘔吐等の症状を呈していることが判明した。

　　現在、同事務所において、食中毒及び感染症の両面で調査を進めている。

３　発生日時　判明分：令和６年１２月２４日（火）７時１０分頃

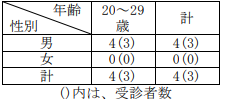
４　摂食者数　調査中　判明分：５名

５　症状　判明分：下痢、発熱、嘔吐等

６　有症者数　調査中　判明分：４名

　　４名のうち３名が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、快方に向かっている。



７ 原因施設、原因食品、病因物質

（１）原因施設：調査中

（２）原因食品：調査中

（３）病因物質：調査中

８ 検査　福岡県保健環境研究所で有症者の便及び従事者の便等を検査予定

９ その他

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（１２月２６日現在。調査中の事件を除く）

**■食中毒（疑い）が発生しました　発表日：2024年12月13日 14時00分　生活衛生課**

**福岡県中間市**

**調査中**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20241213.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/238742.pdf>

　次のとおり食中毒（疑い）が発生したので発表します。

１ 事件の探知

令和６年１２月１２日（木）、中間市内の住民から、飯塚市内の飲食店を利用したところ食中毒様症状を呈し、医療機関を受診した旨、嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所に連絡があった。

２ 概要

同事務所が調査したところ、１２月３日（火）１７時３０分頃に飯塚市内の飲食店を利用した知人グループ９名中５名が腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していることが判明した。

現在、同事務所において、食中毒及び感染症の両面で調査を進めている。

３ 発生日時　判明分：令和６年１２月６日（金）２０時００分頃

４ 摂食者数　調査中　判明分：９名

５ 症状　判明分：腹痛、下痢、発熱等

６ 有症者数　調査中　判明分：５名

５名のうち３名が医療機関を受診しているが、入院はしておらず、重篤な症状を呈した者はいない。　　　

　７ 原因施設、原因食品、病因物質

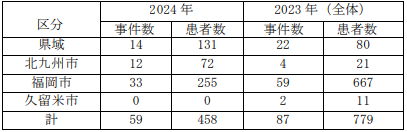
（１）原因施設：調査中

（２）原因食品：調査中

（３）病因物質：調査中

８ 検査　福岡県保健環境研究所で有症者の便及び従事者の便等を検査予定

９ その他

〈参考〉県下における食中毒の発生状況（１２月１３日現在。調査中の事件を除く）

**■保育園5施設で26人が食中毒　宜野湾の業者に営業停止処分　沖縄**

**12/25(水) 10:51配信　琉球新報　沖縄県宜野湾市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/0570bfc0a235e54e3d4e2b994b3d9724e81764fa>

**保育園の給食で食中毒 宜野湾の配食サービス会社を営業停止に　12月24日　17時35分**

**沖縄 NEWS WEB　沖縄県宜野湾市**

**ウエルシュ菌**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/okinawa/20241224/5090030332.html>

**豊見城市の認可外保育園5カ所で26人食中毒　ウエルシュ菌による下痢や腹痛　宜野湾市の配食業者を営業停止処分　12/24(火) 16:22配信　沖縄タイムス****沖縄県宜野湾市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/ec97f26d72e54cdb138c1bb5edb2ef7cc8692455>

**■社会福祉法人運営の飲食店の弁当などで７６人が食中毒症状　群馬・前橋市**

**12/20(金) 23:02配信　群馬テレビ****群馬県前橋市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/64afddc0f7d684d86b1d8f246ba47eb93c45f492>

**食中毒の発生について (令和6年12月13日(金曜日)発生）　健康部 衛生検査課 食品衛生係**

**群馬県前橋市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.city.maebashi.gunma.jp/kurashi_tetsuzuki/7/4/1/1/2/43181.html>

　　令和6年12月16日（月曜日）8時30分頃、市内社会福祉法人の職員から「当該法人が運営する飲食店において、12月13日（金曜日）に調理した食品を喫食した人のうち、複数人が下痢等の食中毒症状を訴えていることを探知したため、保健所に連絡した」との相談があり、調査しました。

その結果、当該施設が提供した食品を原因とする、ウエルシュ菌による食中毒と断定しました。

事件の概要は以下のとおりです。

概要

原因施設

施設名：群馬大学特別食堂あらまき

所在地：前橋市

違反内容　食品衛生法第6条3号違反（不衛生食品の調理提供による食中毒発生）

調査結果

原因施設が令和6年12月13日に提供した食品を喫食した18グループ113人中、15グループ76人が食中毒症状を呈していることを確認し、以下のことが判明しました。

・発症者の共通食は原因施設で調理・提供された食品のみでした。

・発症者の症状はウエルシュ菌による症状に合致していました。

・発症者の便からウエルシュ菌が検出されました。

・発症者を診察した医師から、食中毒発生届が提出されました。

以上により、当該施設が調理・提供した食品による食中毒事件と断定しました。

施設の措置

営業停止命令3日間（令和6年12月20日（金曜日）から令和6年12月22日（日曜日））

指導内容

施設の衛生確認及び営業者への衛生指導

**■津山市内の飲食店で食中毒発生　保健所が５日間の営業停止　患者の便からカンピロバクター検出【岡山】　12/23(月) 19:42配信　OHK岡山放送　岡山県津山市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8ffb6ca174eca8453017480bd343f15ce170580e>

**岡山・津山の飲食店を利用した6人が食中毒　カンピロバクター検出、入院なし**

**12/23(月) 19:08配信　山陽新聞デジタル****岡山県津山市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/721037d54f68447f8688859030ba4b7eb5da02eb>

**津山市の飲食店でカンピロバクター・ジェジュニが原因の食中毒　店を5日間の営業停止処分【岡山】　12/23(月) 16:46配信　RSK山陽放送****岡山県津山市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/dffbb25e01a5f0839db036b3932021a51ea15146>

**食中毒が発生しました　ページ番号：0895032　2024年12月23日更新　生活衛生課**

**岡山県津山市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.okayama.jp/uploaded/attachment/381663.pdf>

　事件の概要

令和６年 12 月 19 日（木）午前 11 時半頃、津山市内の飲食店を利用した客から美作保健所へ「12 月 14 日（土）に当該飲食店を利用した５名のうち２名が発熱や下痢等の症状を呈した」旨の通報があった。

同保健所が調査した結果、12 月 14 日（土）に当該飲食店で食事をした２グループ 21 名のうち６名が発熱、腹痛や下痢等の症状を呈していることが判明した。

同保健所は、患者の共通食が当該飲食店で調理された食事のみであること、患者の便からカンピロバクターが検出されたこと、医師から食中毒の届出があったこと等から、当該飲食店の食事を原因とする食中毒と断定し、当該飲食店を食品衛生法に基づき営業停止処分とした。

なお、患者の容態は快方に向かっている。

　喫食者数　21 名(男性 21 名)

患者数　６名(男性 ６名) 年齢 10 歳代～40 歳代

入院者数　０名

患者発症年月日　令和６年 12 月 16 日（月）午前８時頃 年齢 10 歳代 男性

患者の症状　発熱、腹痛、下痢等

原因（と推定される）食品の調製者

所在地：岡山県津山市

屋 号：串処・飲処路地裏酒場黒べえ

業 種：飲食店営業

献 立

鳥刺し（ささみ刺し、キモ、ズリ、ささみキュウリ）、焼き鳥、串カツ、せせりポン酢、とり皮ポン酢、エビマヨ、ポテトサラダ 等

　検査物等

患 者 便 ５ 件 （検査場所）備前保健所

ふきとり ３ 件 （検査場所）備前保健所

従事者便 ２ 件 （検査場所）環境保健センター

原因食品　調査中

病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

行政措置

美作保健所は、令和６年 12 月 23 日（月）から 12 月 27 日（金）まで５日間の営業停止処分とした。

参考事項

１ 昨年（１月～12 月）１年間の発生状況

　　　　10 件 149 名 （うち死者 0 名）

２ 今年（１月から今回までの事件を含む）の発生状況

　　　　７件 256 名 （うち死者 0 名）

　　　　【うち岡山市 ３件 52 名 （うち死者 0 名）】

　　　　【うち倉敷市 ２件 63 名 （うち死者 0 名）】

**■鶏のたたきや焼き鳥などを食べた5人が下痢や腹痛など　大分市の飲食店で食中毒　2日間の営業停止命令　12/23(月) 15:01配信　TOSテレビ大分　大分県大分市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/d9d3ecdf434cf2a65344be1937eb15d11d9e99d5>

**焼き鳥店で集団食中毒　鶏のたたきなど提供　2日間の営業停止処分　大分**

**12/23(月) 10:06配信　OBS大分放送****大分県大分市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7107d87904d7a4f704271af7b11501715b29b4b6>

**食中毒の発生についてお知らせします**

**2024年12月22日　福祉保健部衛生課　大分県大分市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.oita.oita.jp/o095/shokuhin/shokucyuudoku20241222.html>

　1.概要

令和6年12月19日（木曜日）午後0時30分頃、大分市内の医療機関から「本日受診した患者の検便検査を行ったところカンピロバクター陽性となった」との連絡が大分市保健所にありました。

調査の結果、12月13日（金曜日）に大分市内の飲食店を利用した5人がそれぞれ腹痛、下痢、発熱等の症状があることが判明しました。

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

2.調査結果

1.調査内容

（1）発生日時:令和6年12月15日（日曜日）午後7時頃

（2）原因施設

所在地:大分市

営業の種類:①飲食店営業

屋号:元祖炭火焼き鳥 とりぞう本店

（3）原因食品:令和6年12月13日（金曜日）に当該原因施設が調理提供した食事

【鶏たたき、焼き鳥、チキン南蛮、舟盛り、だし巻き等】

（4）原因物質:カンピロバクター・ジェジュニ

※患者便5検体中3検体からカンピロバクター・ジェジュニを検出

※検査機関 大分市保健所検査室

（5）喫食者数:25名（調査中）

（6）患者数:5名（調査中）



　　（7）症状:腹痛、下痢、発熱 等

（8）受診状況:医療機関受診者5名 （入院患者1名）

（9）潜伏期間:48.5～109時間

（10）患者状況:入院患者が1名いましたが、すでに退院しており、他の4名とも快方に向かっています。

2.食中毒と断定した理由

（1） 患者らの共通食は、当該原因施設が調理提供した食事のみであること。

（2） 患者の便からカンピロバクター・ジェジュニを検出し、患者の症状および潜伏時間がカンピロバクター属菌によるものと一致していること。

（3） 医師から食中毒患者の届出が提出されたこと。

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

3.原因施設への措置内容等

（1）行政処分:営業停止命令

令和6年12月22日（日曜日）から23日（月曜日）まで（2日間）

（2）指導内容

・提供する食事は十分な加熱を行うこと。

・調理場内の清掃、消毒を徹底し二次汚染を防止すること。

・手指の洗浄、消毒を十分に行うこと。

**■食中毒の発生について（令和６年 12 月 19 日（木）午後２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**

**カンピロバクター**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/hofuku/shokuhinanzen/life/syokuhinanzen-ansin/documents/241219_syokutyuudokunohasseinituite.pdf>

１ 探知

令和６年 12 月 12 日（木）に福岡市城南区在住の市民から福岡市保健所に、「福岡市中央区内の飲食店を利用し食中毒様症状を呈している」旨の連絡があった。

２ 概要

令和６年12月８日（日）に福岡市中央区内の飲食店を利用した１グループ５名のうち３名が、12月10日（火）午後３時頃から下痢、頭痛、発熱等の症状を呈し、うち１名が医療機関を受診した。

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カンピロバクター 食中毒と断定し、令和６年12月19日（木）午後２時から２日間の営業停止処分とした。

３ 症状　下痢、頭痛、発熱等

４ 摂食者数　５名

５ 有症者数　３名（20 代男性３名）

※うち１名が医療機関を受診（入院はなし）。重症者はおらず全員快方に向かっている。

６ 検査（福岡市保健環境研究所等で実施）

（１）有症者便 ：３検体…カンピロバクター陽性

（２）従業員便 ：３検体…食中毒菌陰性

（３）施設ふきとり ：４検体…食中毒菌陰性

７ 原因施設

（１）営業所所在地　福岡市

（３）屋 号　焼鳥 よし川

（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 12 月８日（日）に提供した食事

焼鳥（ささみ、砂肝、皮、ねぎ巻き、だんご、せせり、手羽先、うずらの卵、ぎんなん）、 鶏のタタキ、そぼろ丼、卵焼き、サラダ、お通し、スープ

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

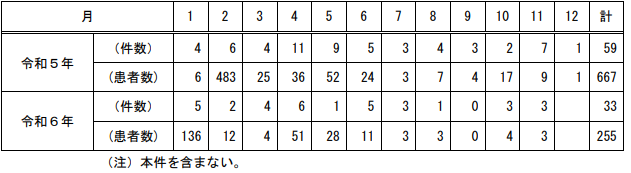
福岡市保健所は、以下の理由により当該施設が提供した食事が原因のカンピロバクター食中毒と断定し、12 月 19 日（木）午後２時から 12 月 21 日（土）午後２時までの２日間（48時間）の営業停止処分とした。

（１）有症者３名の共通食は 12 月８日（日）に当該施設が提供した食事のみであること。

（２）有症者３名の便からカンピロバクターが検出されたこと。

（３）疫学調査の結果、症状及び潜伏期間がカンピロバクターによる食中毒と一致すること。

〈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



**★ウイルスによる食中毒★**

**■食品衛生法違反者等　2024/12/27　江東区**

<https://www.city.koto.lg.jp/260404/fukushi/ese/shokuhin/ihannsyanokouhyou2.html>

　公表年月日　令和6年12月27日

業種等　飲食店営業

主な適用条項

食品衛生法（食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）第2条の規定による改正前の食品衛生法（昭和22年法律第233号）。以下「法」という。）第6条第3号の規定に違反するので、法第55条を適用

（注釈）食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令（令和元年政令第123号）附則第2条の規定により、なお従前の例により当該営業を行うことができるとされた者であることから、当該営業者に対する不利益処分については、この法を適用する。

行政処分を行った理由　食中毒の発生

行政処分等の内容　営業停止3日間（令和6年12月27日から令和6年12月29日まで）

病因物質　ノロウイルス

患者数　24名

備考 原因食品：12月13日から12月14日に調理、提供した食事

令和6年12月15日から営業自粛

**■飲食店「博多　つつじ庵」に1日間の営業停止処分　ノロウイルスによる食中毒と断定　忘年会参加の17人が症状を訴える　12/26(木) 16:44配信　RKB毎日放送****福岡県福岡市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b64678d5c12087d12c626e9b1b27306e76e91c75>

**食中毒の発生について （令和６年 12 月 26 日 午後２時現在）**

**保健医療局保健所地域衛生部博多衛生課　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**

**ノロウイルス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/hofuku/shokuhinanzen/life/syokuhinanzen-ansin/documents/241226_syokutyuudokunohasseinituite.pdf>

１ 探知

令和６年 12 月 18 日（水）午後４時 15 分頃、福岡市保健所に東区内の会社から「博多区内の飲食店を利用したところ、複数名が、発熱、下痢、嘔吐等の食中毒様症状を呈した。」との情報提供があったもの。

２ 概要

令和６年 12 月 13 日（金）午後７時頃、博多区内の飲食店を利用した１グループ 30 名のうち 17 名が、12 月 14 日（土）から発熱、下痢、嘔吐等の食中毒様症状を呈したもの。

調査の結果、福岡市保健所は、当該施設が提供した食事を原因とするノロウイルスによる食中毒と断定し、１日間の営業停止処分とした。

３ 摂食者数　１グループ 30 名

４ 症状　発熱、下痢、嘔吐等

５ 有症者数　17 名（男性７名、女性 10 名）

※うち３名が医療機関を受診（入院はなし）。重症者はおらず全員快方に向かっている。

６ 検査（福岡市保健環境研究所で検査）

有症者便（９検体）・・・ 全ての検体からノロウイルス検出

従事者便（７検体）・・・ ノロウイルス陰性

７ 原因食品　当該施設が 12 月 13 日（金）に提供した食事

めんたいこ、フグの白子豆腐、お造り（カンパチ、タイ、中トロ）、イカの生き造り、酢牡蠣、寒ブリの照り焼き、天ぷら（イカの後造り）、百合根と粟麩の茶碗蒸し、黒毛和牛のステーキ、 にぎり寿司の三貫盛り（アナゴ、カンパチ、タイ）、味噌汁、パンナコッタのフルーツソース

8 原因施設

（１）営業所所在地：福岡市

（２）営業者氏名

（３）屋 号：博多 つつじ庵

（４）業 種：飲食店営業

9 原因施設に対する指導事項

（１）手洗いを専用の設備で行うこと

（２）調理従事者の健康管理を徹底すること

（３）食材の適切な管理を徹底すること

（４）調理器具及び食器の洗浄、消毒、管理を徹底すること

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ノロウイルスによる食中毒と断定し、令和６年 12 月 26 日（木）午後２時から 12 月 27 日（金）午後２時までの１日間の営業停止処分とした。

（１）有症者 17 名の共通食は 12 月 13 日（金）に当該施設で調理された食事のみであること

（２）有症者 17 名のうち 9 名の便からノロウイルスが検出されたこと

（３）有症者の症状及び潜伏期間がノロウイルスによる食中毒と一致していること

（４）疫学調査の結果、感染症が疑われる事象がないこと

〈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



**■入院患者に提供の病院食で『ノロウイルスによる食中毒』30～80代の患者ら30人『下痢や嘔吐訴え』院内の厨房に3日間の営業停止　京都市の「いわくら病院」　12/24(火) 20:31配信**

**MBSニュース　京都府京都市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/474d13a0bacce90de732d18306cc51205e051935>

**食中毒の発生（１２月２４日発表分）京都市保健所　医療衛生企画課　京都府京都市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/cmsfiles/contents/0000110/110109/20241224houdou.pdf>

令和６年１２月２０日（金）、市内医療機関から京都市保健所に「１８日から１９日にかけ、入院患者及び職員約４０人が嘔吐、下痢等の症状を呈している。」との届出がありました。

京都市保健所が食中毒疑い事件として調査したところ、発症者に共通する食事が当該医療機関の厨房で調理された給食のみであることを確認するとともに、発症者２１人及び調理従事者５人の便からノロウイルスが検出されたため、本日、食中毒と断定し、給食業務を受託する営業者に３日間の営業停止を命令しました。

　１ 経 過

・１２月２０日（金）、市内医療機関からの届出により探知。

・調査により、１２月１７日（火）に当該医療機関の厨房で調理された給食を喫食した入院患者及び職員等のうち少なくとも３０人が嘔吐、下痢等の症状を呈していることが判明。

２ 発症状況（調査できた者）

（１） 喫食者数　調査中 （内訳）調査中

（２） 発症者数　３０人 （内訳）男性１３人、女性１７人

（３） 死者・入院者　０人

（４） 発症日時　１２月１８日（水）３時 ～２０日（金）１１時４５分

（５） 主な症状　嘔吐、下痢、発熱

（６） そ の 他　発症者は全員快方に向かっている

　３ 原因施設

（１） 営 業 者

（２） 所 在 地　京都市

（３） 屋 号　医療法人 稲門会 いわくら病院内厨房

（４） 業 種　飲食店営業

　４ 原因食品　１２月１７日（火）に当該医療機関の厨房で調理された給食（昼食）

【主なメニュー】かに玉、小松菜のサラダ、里芋の中華煮、マンゴー、ご飯

５ 病因物質　ノロウイルス

６ 食中毒と断定した理由

・発症者に共通する食事が当該医療機関の厨房で調理された給食のみであること

・発症者の発症状況が類似していること

・発症者２１人及び調理従業員５人の便からノロウイルスが検出されたこと

・患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと

７ 行政処分　１２月２４日（火）から１２月２６日（木）まで３日間の営業停止命令

（根拠法令：食品衛生法第６条第３号違反）

８ そ の 他

・本市保健所は、被害の拡大と再発の防止のため、営業者に対し、調理室の清掃、消毒の徹底を指導するとともに、食中毒予防に関する再教育を行う

**■長崎市のホテル「別館 矢太樓 南館」で食中毒発生 会食の男女9人に症状 ノロウイルス検出《長崎》　12/21(土) 17:36配信　長崎国際テレビ　長崎県長崎市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/08d7cb6ba8e455dbf83240814c1e52b9ddefbc3d>

**長崎市の旅館でノロウイルスによる食中毒　3日間の営業停止処分に**

**12/21(土) 14:27配信　KTNテレビ長崎****長崎県長崎市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/567691cf33380010952dd74b5e2266f8a3bd4cbf>

**【長崎】長崎市の旅館「別館 矢太樓 南館」で食中毒が発生　３日間営業停止の行政処分**

**12/21(土) 13:37配信　長崎文化放送****長崎県長崎市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8a339d9be34b59688ca9b7792cde2706caf609a8>

**■寒川神社参集殿の飲食店、結婚式披露宴で食中毒　１３人発症、ノロウイルス**

**12/20(金) 19:10配信　カナロコ by 神奈川新聞　神奈川県茅ケ崎市**

**ノロウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/042c69dfca4a47f070c99c9ab4d86386be503f7f>

**令和6年12月20日発表　食中毒の発生について　ページ番号　C1060911**

**茅ヶ崎市記者発表資料　保健所衛生課　神奈川県茅ケ崎市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.chigasaki.kanagawa.jp/koho/1030702/1002784/1060582/1060911.html>

<https://www.city.chigasaki.kanagawa.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/060/911/1223.pdf>

令和６年１２月１７日（火）、神奈川県から茅ヶ崎市保健所に「令和６年１２月１６日（月）、厚木保健福祉事務所大和センターに『令和６年１２月７日（土）に管内飲食店での会食後、参加者４６名のうち複数名がおう吐、下痢等の症状を呈した。発症時期は１２月８日（日）から１２月９日（月）にかけて集中している。』との一報があった。」との連絡がありました。

当所で調査を行ったところ、複数の参加者が、おう吐、下痢、発熱等の症状を呈しており、いずれも当該施設で提供された食事を喫食していることが判明しました。

患者の共通の食事が当該施設で提供された食事だけであること、患者及び調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、患者の症状、潜伏期間がノロウイルスによる食中毒症状と一致すること、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、本日、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と決定しました。

１ 摂食者数　４６人（調査中）

２ 患 者 数　１３人（男性：７人、女性：６人）（調査中）

３ 入院者数　０人

４ 主な症状　おう吐、下痢、発熱等

５ 原因施設

名 称　株式会社青葉

業 種　飲食店営業（飲食店、弁当屋）

所在地　高座郡寒川町

６ 原因食品　１２月７日に当該施設で提供された食事（調査中）

７ 病因物質　ノロウイルスＧⅡ

８ 措 置　当該施設に対して、１２月２０日（金）から 営業禁止

１２月２３日（月）営業禁止解除

**★寄生虫による食中毒★**

**■不利益処分等のお知らせ　2024/12/26　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26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　すし屋　眞吉

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12月18日に調理し、提供したすし

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26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

**■食中毒が発生しました　2024年12月20日 15時50分　生活衛生課　福岡県糸島市**

**アニサキス**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokuchudoku20241220-2.html>

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/239950.pdf>

　１　事件の探知

　　令和６年１２月１９日（木）、糸島市の医療機関から、食中毒様症状を呈した患者を診察し、胃アニサキス症と診断した旨、糸島保健福祉事務所に届出があった。

２　概要

　　同事務所が調査したところ、患者は１２月１８日（水）に福岡市内の販売店で購入したイワシの刺身を自宅で酢漬けにして喫食し、同日２２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、調査を進めている。

３　発生日時　令和６年１２月１８日（水）２２時００分頃

４　摂食者数　１名

５　症状　​腹痛、嘔吐

６　有症者数　１名（５０代女性）

　医療機関を受診しているが、入院はしていない。重篤な症状は呈しておらず、回復している。

７　原因施設、原因食品、病因物質

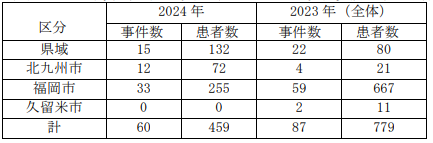
（１）原因施設：調査中

（２）原因食品：調査中

（３）病因物質：アニサキス

８　その他

​　〈参考〉県下における食中毒の発生状況（１２月２０日現在。調査中の事件を除く）



**★自然毒による食中毒★**

**■**

**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■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20日）**

**がん感染症疾病対策課感染症対策係　福岡県**

**感染症　腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７ ＶＴ１＋ＶＴ２＋）**

<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/239915.pdf>

　　令和６年１２月１９日、田川保健福祉事務所に、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ました。当該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　６０歳代、男性、田川郡在住

（２）経過

　　　　　１２月１０日 腹痛、下痢が出現。

　　　　　１２月１１日 血便が出現。

　　　　　１２月１３日 症状が改善しないため、A 医療機関を受診し、入院。

１２月１９日 腸管出血性大腸菌（Ｏ１５７ ＶＴ１＋ＶＴ２＋）の感染が判明。

１２月２０日 症状は改善傾向。

２ 原因　調査中。

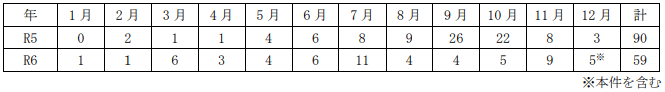
３ 行政対応

　　　田川保健福祉事務所が患者に対し健康調査、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 20 日現在）



**★ウイルスによる感染症★**

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年１２月26日 １６：００現在**

**保健医療局 保健所 感染症対策課　福岡県福岡市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/shisei/kouhou-hodo/hodo-happyo/2024/documents/061226noro2.pdf>

西区内の保育施設で、複数の園児が嘔吐、下痢等の症状を呈しているとの報告があり、医療機関による検査の結果、ノロウイルスが検出された。

１ 西区内の保育施設

（１）経緯

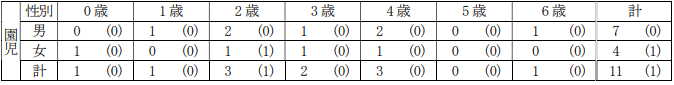
１２月２０日（金） １名の園児に嘔吐の症状が出現。

以後、複数の園児に嘔吐、下痢等の症状が出現。

１２月２３日（月） 当該施設より、複数名の園児が嘔吐、下痢等の症状を呈しており、医療機関による検査の結果、ノロウイルスが検出されたと報告があった。

福岡市保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

１２月２６日（木） 福岡市保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止について再指導した。

（２）有症状者の区分 ※( )内の数は、有症状者のうち、ノロウイルスが検出された人数 

（３）有症状者の発症状況



（４）症状　嘔吐、下痢、発熱 ※重症者はなく、全員快方に向かっている。

（５）行政対応

① 施設への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。

② 園児及び家族、職員の健康調査及び健康観察を実施するよう施設へ指導。

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年１２月26日 １4：００現在**

**保健医療局 保健所 感染症対策課　福岡県福岡市**

**感染症　ノロウイルス、サポウイルス、アストロウイルス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/shisei/kouhou-hodo/hodo-happyo/2024/documents/061226noro.pdf>

西区内の保育施設で、複数の園児が嘔吐、下痢等の症状を呈しているとの報告があり、行政検査の結果、ノロウイルス、サポウイルス、アストロウイルスが検出された。

１ 西区内の保育施設

（１）経緯

１２月 ５日（木） １名の園児に下痢の症状が出現。

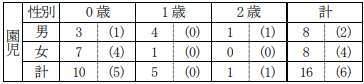
１２月１８日（水） 当該施設より、複数名の園児が嘔吐、下痢等の症状を呈しているとの報告があった。

福岡市保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

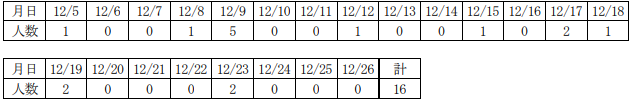
１２月２５日（水） 行政検査の結果、複数名の園児からノロウイルス、サポウイルス、アストロウイルスが検出された。

福岡市保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止について再指導した。

（２）有症状者の区分 ※( )内の数は、有症状者のうち、いずれかのウイルスが検出された人数



（３）有症状者の発症状況



（４）症状　嘔吐、下痢、発熱、腹痛 ※重症者はなく、全員快方に向かっている。

（５）行政対応

① 施設への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。

② 園児及び家族、職員の健康調査及び健康観察を実施するよう施設へ指導。

**■感染性胃腸炎の集団発生について　2024/12/25　保健福祉部医療政策室　岩手県**

**感染症　アデノウイルス**

<https://www.pref.iwate.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/003/167/20241225.pdf>

　　このことについて、次のとおり、アデノウイルスによる「感染性胃腸炎」の集団発生がありましたので、県民への注意喚起についてご協力をお願いします。

　１　発症状況等について

中部保健所内の教育・保育施設（園児14名、職員9名）

　・12月20日(金)に、当該施設から中部保健所へ、複数名の園児が嘔吐・下痢等の症状を呈している旨の連絡あり。

　　　・同日から、中部保健所が調査を開始し、12月14日(土)から12月21日(土)にかけて、園児に嘔吐・下痢・発熱等の症状があったことを確認。

・入院者は１名いるが、回復傾向。有症者はいずれも回復傾向にある。【有症者の性別・年齢別構成】　（単位：人）　　　

　２ 調査結果について

　　　(1) 環境保健研究センターで実施した糞便検査の結果、有症者９名中８名からアデノウイル　　スを検出

(2) 中部保健所が実施した調査結果から、施設の食事を原因とする食中毒は否定。

(3) 中部保健所は、当該施設に対し手洗い及び消毒方法等の二次感染対策について指導。

【県内の発生の状況】　　　（盛岡市分を含む、(　)内は年度累計、単位：件）



・ウイルス性胃腸炎の予防方法

1. 用便後、調理前、食事前には、石けんで十分な手洗いを行う。
2. 食事を調理する場合、加熱が必要な食品は85～90℃・90秒間以上で十分に加熱する。
3. 嘔吐した場合は、部屋の換気を十分に行いながら、マスクやビニール手袋等を用いて片付け、嘔吐した場所や使用した用具を塩素系漂白剤で消毒する。
4. 嘔吐、下痢等の症状がある場合には、早めに医療機関を受診する。

**■中部保健所管内の障がい者支援施設でサポウイルスによる感染性胃腸炎集団発生　岩手**

**12/20(金) 18:22配信　IBC岩手放送****岩手県**

**感染症　サポウイルス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/36e39335446a07e8b9573ed9f278bb0ac9c24fb5>

**感染性胃腸炎の集団発生について　2024/12/20　保健福祉部医療政策室　岩手県**

**感染症　サポウイルス**

<https://www.pref.iwate.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/003/167/20241220.pdf>

このことについて、次のとおり、サポウイルスによる「感染性胃腸炎」の集団発生がありましたので、県民への注意喚起についてご協力をお願いします。

　１　発症状況等について

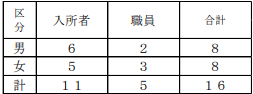
中部保健所内の障がい者支援施設（入所者80名、職員59名）

　（1）12月18日(水)に、当該施設から中部保健所へ、複数名の入所者及び職員が嘔吐・下痢

等の症状を呈している旨の連絡あり。

　（2）同日から、中部保健所が調査を開始し、12月7日(土)から12月19日(木)にかけて、入所者及び職員に嘔吐・下痢・発熱等の症状があったことを確認。

　（3）重症者、入院者はなく、有症者はいずれも回復傾向にある。

【有症者の性別・年齢別構成】　（単位：人）

２ 調査結果について

(1)　環境保健研究センターで実施した糞便検査の結果、有症者３名中３名からサポウイルスを検出。

(2)　中部保健所が実施した調査結果から、施設の食事を原因とする食中毒は否定。

(3)　中部保健所は、当該施設に対し手洗い及び消毒方法等の二次感染対策について指導。

【県内の発生の状況】　　　（盛岡市分を含む、(　)内は年度累計、単位：件）



・ウイルス性胃腸炎の予防方法

1. 用便後、調理前、食事前には、石けんで十分な手洗いを行う。
2. 食事を調理する場合、加熱が必要な食品は85～90℃・90秒間以上で十分に加熱する。
3. 嘔吐した場合は、部屋の換気を十分に行いながら、マスクやビニール手袋等を用いて片付け、嘔吐した場所や使用した用具を塩素系漂白剤で消毒する。
4. 嘔吐、下痢等の症状がある場合には、早めに医療機関を受診する。

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年１２月１９日 １６：００現在**

**保健医療局 保健所 感染症対策課　福岡県福岡市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/shisei/kouhou-hodo/hodo-happyo/2024/documents/061219noro.pdf>

東区内の保育施設で、複数の園児が嘔吐、下痢等の症状を呈しているとの報告があり、医療機関による検査の結果、ノロウイルスが検出された。

１ 東区内の保育施設

（１）経緯

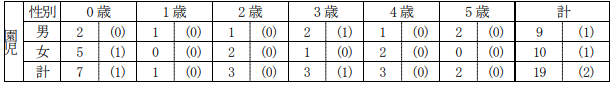
１２月 ５日（木） １名の園児に嘔吐の症状が出現。

１２月１８日（水） 当該施設より、複数名の園児が嘔吐、下痢等の症状を呈しており、医療機関による検査の結果、ノロウイルスが検出されたと報告があった。

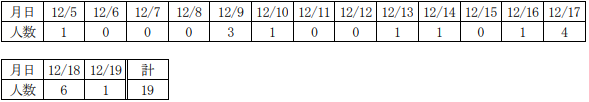
　　　　　　　　　　　福岡市保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

１２月１９日（木） 福岡市保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止について再指導した。

（２）有症状者の区分 ※( )内の数は、有症状者のうち、ノロウイルスが検出された人数



（３）有症状者の発症状況



　（４）症状　嘔吐、下痢、発熱 ※重症者はなく、全員快方に向かっている。

（５）行政対応

① 施設への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。

②園児及び家族、職員の健康調査及び健康観察を実施するよう施設へ指導。

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年１２月１6日 １5：００現在**

**保健医療局 保健所 感染症対策課　福岡県福岡市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/shisei/kouhou-hodo/hodo-happyo/2024/documents/061216noro.pdf>

早良区内の保育施設で、複数の園児及び職員が嘔吐、下痢等の症状を呈しているとの報告があり、医療機関による検査の結果、ノロウイルスが検出された。

１ 早良区内の保育施設

（１）経緯

１２月１１日（水） ３名の園児及び２名の職員に嘔吐、下痢の症状が出現。

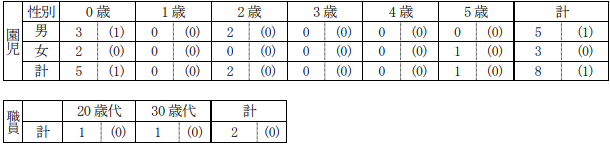
以後、複数の園児及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。

１２月１２日（木） 当該施設より、複数の園児及び職員が嘔吐、下痢等の症状を呈しており、医療機関による検査の結果、ノロウイルスが検出されたと報告があった。

福岡市保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

１２月１６日（月） 福岡市保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止について再指導した。

（２）有症状者の区分 ※( )内の数は、有症状者のうち、ノロウイルスが検出された人数



（３）有症状者の発症状況



（４）症状　嘔吐、下痢、発熱、腹痛 ※重症者はなく、全員快方に向かっている。

（５）行政対応

① 施設への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。

② 園児及び家族、職員の健康調査及び健康観察を実施するよう施設へ指導。

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年１２月１3日 １5：3０現在**

**保健医療局 保健所 感染症対策課　福岡県福岡市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/shisei/kouhou-hodo/hodo-happyo/2024/documents/061213noro.pdf>

南区内の高齢者施設で、複数の入所者及び職員が嘔吐、下痢等の症状を呈しているとの報告があり、医療機関による検査の結果、ノロウイルスが検出された。

１ 南区内の高齢者施設

（１）経緯

１２月１０日（火） １名の入所者に発熱の症状が出現。

１２月１１日（水） 複数の入所者及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。医療機関による検査の結果、ノロウイルスが検出された。

１２月１２日（木） 当該施設より、複数の入所者及び職員が嘔吐、下痢等の症状を呈していると報告があった。

１２月１３日（金） 福岡市保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

（２）有症状者の区分 ※( )内の数は、有症状者のうち、ノロウイルスが検出された人数

　（３）有症状者の発症状況



　（４）症状　嘔吐、下痢、発熱 ※重症者はなく、全員快方に向かっている。

（５）行政対応

① 施設への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。

② 入所者及び職員の健康調査及び健康観察を実施するよう施設へ指導。

**■感染性胃腸炎の集団発生について　令和６年１２月１2日 １6:40現在**

**保健医療局 保健所 感染症対策課　福岡県福岡市**

**感染症　ノロウイルス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/shisei/kouhou-hodo/hodo-happyo/2024/documents/061212noro.pdf>

博多区内の保育施設で、複数の園児及び職員が嘔吐、下痢、発熱の症状を呈しているとの報告があり、行政検査の結果、ノロウイルスが検出された。

１ 博多区内の保育施設

(１）経緯

１１月２４日（日） ２名の園児に下痢の症状が出現。

１２月 ６日（金） 当該施設より、嘔吐、下痢等の症状を呈している園児及び職員が１０名以上いると報告があった。福岡市保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。

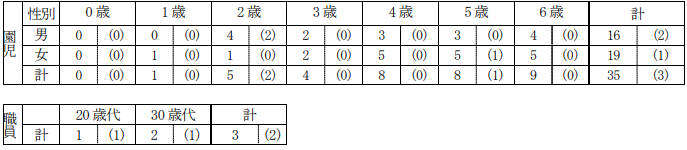
１２月１１日（水） 行政検査の結果、２名の職員からノロウイルスが検出された。

福岡市保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止について再指導した。

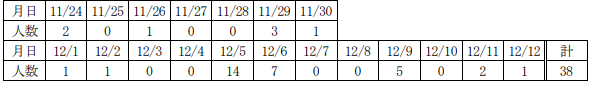
１２月１２日（木） 行政検査の結果、３名の園児からノロウイルスが検出された。

福岡市保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止について再指導した。

（２）有症状者の区分 ※( )内の数は、有症状者のうち、ノロウイルスが検出された人数



（３）有症状者の発症状況



（４）症状　嘔吐、下痢、発熱、腹痛 ※重症者はなく、全員快方に向かっている。

（５）行政対応

① 施設への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。

② 園児及び家族、職員の健康調査及び健康観察を実施するよう施設へ指導。

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品・回収等★**

**■**

**★その他関連ニュース★**

**■コロナワクチン接種の死亡事例含む30件を認定 - 厚労省の予防接種審査分科会**

**12/25(水) 13:40配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/91fdd34c80b5f879eed776c4adb942a51a0a1622>

**コロナ感染者3週連続増　前週比1.27倍、厚労省発表　12/20(金) 15:29配信　共同通信**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/904a403591ea05e70eb1ef37b3f9b01c4ab5ba49>

**■都内インフル定点報告数が警報レベル - 前週比2.3倍増の40.02人**

**12/26(木) 16:50配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/48b852a867e3159a7d0f599ce003109c21cb8642>

**インフルの定点報告数が2県で警報レベル - 全国は注意報レベル19.06人　感染研**

**12/24(火) 14:15配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c17d2082fe56e7228b4852adf64c9c2b6145da4a>

**インフルの定点報告数が注意報レベルに - 感染者数は9万人超え**

**12/20(金) 18:25配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3a79b06bf0672787bbbff5e45e54669452f4e85a>

**インフル感染者、前週の2倍に　大分県と福岡県で1医療機関あたり30人超…全国2759施設で休校や学年・学級閉鎖　12/20(金) 16:09配信　読売新聞（ヨミドクター）**

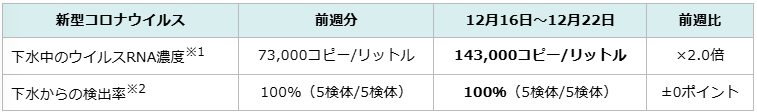
<https://news.yahoo.co.jp/articles/5cac24c57946f658ec84dd355e482e2ab3ad0b2d>

**■下水サーベイランス　2024/12/24　北海道札幌市**

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

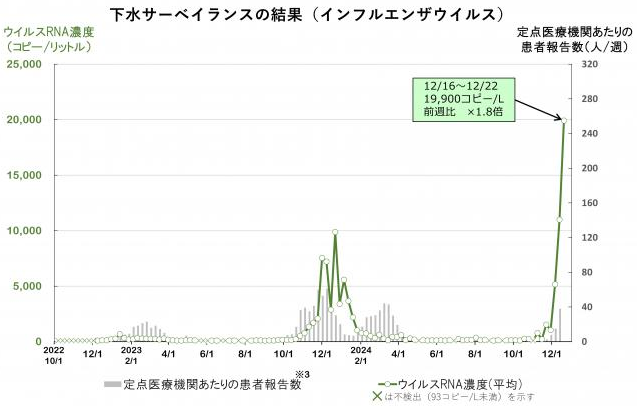
　新型コロナウイルス

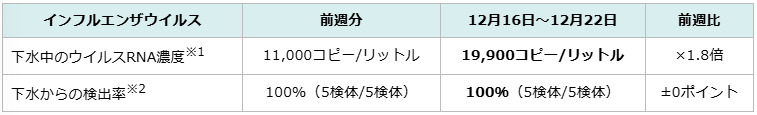




　　　ウイルス濃度は前週から大幅に増加して高い水準となっており、警戒が必要です。

　インフルエンザウイルス





　　　ウイルス濃度は3週連続で大幅に増加して高い水準となっており、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。

**■【感染症アラート・本格的な流行】伝染性紅斑(りんご病)、インフルエンザ(季節性)など5つ**

**12/24(火) 10:57配信　感染症・予防接種ナビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c4d7a5e93447591dfc58d74d8c24e1986db4e6b2>

**■神奈川県、ノロウイルス食中毒警戒情報を発令　８年ぶりに２０件超**

**12/23(月) 22:21配信　カナロコ by 神奈川新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6662e72a4e5b6944a22eaa7e4e2d14dc99d9e52b>

**神奈川県が「ノロウイルス食中毒警戒情報」を発令　手洗いや衛生管理を呼びかけ**

**12/23(月) 19:05配信　産経新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c7f16361516e72920c0d6c93b470ccd6fb05469e>

**「ノロウイルス食中毒警戒情報」の発令について　2024年12月23日　記者発表資料**

**健康医療局 生活衛生部生活衛生課　食品監視グループ　神奈川県**

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/prs/r1731265.html>

　「ノロウイルス食中毒警戒情報」を発令しましたので、お知らせします。

1　概要

　　ノロウイルスを原因とする食中毒は、毎年、秋から冬にかけて多く発生しています。

　　ノロウイルスによる食中毒の発生は、「感染性胃腸炎」の多発時期と深い関連性があり、「感染性胃腸炎」の患者の増加傾向が認められると、その後にノロウイルス食中毒の発生の増加傾向が認められています。

　　今年も感染症発生動向調査における「感染性胃腸炎」の患者数が、前週の値に比べ3週間連続して増加したことから、「ノロウイルス食中毒警戒情報」を発令し、消費者や食品等事業者に対して食中毒予防の注意喚起を行うこととしました。

2　ノロウイルス食中毒警戒情報の発令期間

令和6年12月23日（月曜日）から令和7年3月31日（月曜日）まで

3　ノロウイルス食中毒警戒情報の発令に伴う県の対応

　　　ノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、飲食店営業、集団給食施設、そうざい製造業、魚介類販売業等の食品等事業者に対し、HACCP（注記）に沿った衛生管理の徹底に加え、次の事項について監視指導等を強化します。

（1）調理従事者の手洗いの励行及び健康管理の徹底

（2）原材料及び調理済食品の二次汚染防止の徹底

（3）調理工程における衛生管理の徹底

（4）集団給食施設、弁当屋、仕出し屋、旅館等における「検食（検査用サンプル）」の保存の徹底

（5）カキなどの二枚貝の提供にあたっては、生食を控え、十分な加熱調理の徹底

（6）持ち帰り（テイクアウト）や宅配食品に関する衛生管理の徹底

（注記）：HACCP（ハサップ）とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）をあらかじめ把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至るすべての工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

県民の皆さんへ

　　食品に「ノロウイルス」が付着しても肉眼では分からない上、においや味、色などは変わらないので、食品の取扱いにあたっては、次のことに注意して、予防対策を万全にしましょう。

ノロウイルスとは

　　ノロウイルスは、冬期を中心に急性胃腸炎を起こすウイルスです。

　　感染すると下痢や嘔吐、発熱などの症状を呈し、通常2日から3日で回復しますが、抵抗力の弱い乳幼児や高齢者では重篤な症状になることがあります。

　また、非常に感染力が強く、ごく少量のウイルスで発病します。

　　感染者の便や嘔吐物には多量のノロウイルスが含まれ、二次汚染（汚れた手などを介して食品を汚染すること）なども食中毒発生の原因となります。

家庭での予防のポイント

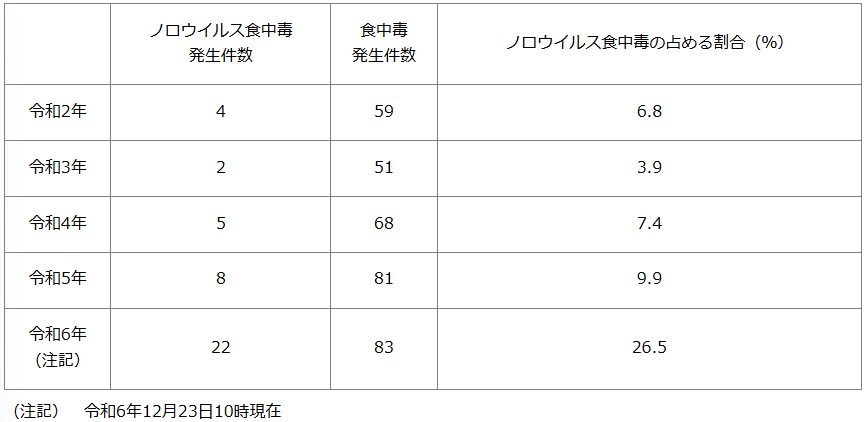
1　外出先から帰宅した後、トイレの後、調理の前、食事の前には石けんを使ってよく手を洗いましょう。

2　まな板など調理器具は、十分に洗浄し、熱湯や台所用漂白剤で消毒をしましょう。

3　嘔吐物、排泄物などを処理する場合は、直接触れないようにしましょう。もし、触れた場合には、石けんを使ってよく手を洗いましょう。

4　カキなどの二枚貝が感染源になることがあるので、二枚貝の取扱いには十分注意し、中心部まで加熱調理（85℃から90℃で90秒以上）して食べましょう。

神奈川県のノロウイルス食中毒発生状況



**■直径２ｃｍの球形チーズ食べた１歳男児、窒息し死亡…事故情報は４件あり初の死亡事例**

**12/20(金) 15:36配信　読売新聞オンライン**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/60ee02cd64d643ce5086eb617230fd12d1e66427>

**■【速報】季節性インフルエンザ患者数8週連続増 1医療機関あたり19.06人で前の週の2倍以上　約2800の学校など“休校・学級閉鎖”　12/20(金) 15:30配信**

**TBS NEWS DIG Powered by JNN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/c4442ddbcf6231978526f4f84a1d73f9de9480c0>

**【速報】全国のインフルエンザ患者数が9万4259人で「注意報レベル」の10人を上回る　前週から倍以上増　12/20(金) 14:54配信　FNNプライムオンライン（フジテレビ系）**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/51e5a90e5a6be48c96e1302e5e0c0f474ba0c3b5>

**インフルエンザ感染者数 “注意報レベル超え”　12/20(金) 14:43配信　日テレNEWS NNN**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/4d2f90fdf5064010d6dbac7d9fd6fa5b4581281f>

**■「小日本」「毒薬」の音声動画　仙台市、弁当工場を検査　中国人従業員投稿も後に編集か**

**12/20(金) 15:02配信　産経新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/aaa35980f8f9e64c568c80ae02e61875bab4ad23>