

INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www.7b.biglobe.ne.jp/~food-safety/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	国地域	情報元URL
2024/10/12	ル・クイドン学校で食中毒の疑いのある生徒6人が退院し、健康状態は安定している - Vietnam.vn	<p>10月12日、第3区人民委員会（ホーチミン市）は、ル・クイドン高校で焼きビーフンを食べた生徒6人が中毒を起こした疑いがあると即座に報告した。具体的には、10月10日には、焼きビーフンと焼き春巻き、焼き肉、ニラスープ1.393食、ベジタリアンフード1.348食、学生の昼食用のおかず26食など、計19食が提供された。このうち、炒めビーフンを食べた計6件中1.348件では、学校で昼食を食べてから2時間30分後に腹痛や嘔吐の症状が見られた。</p> <p>これらの食事は、Ngoc Hue Trading - Services Company Limited (住所 178/13 Co Giang, Co Giang Ward, District 1) によって提供されます。</p> <p>この施設は、2017年にホーチミン市計画投資局から発行された運営登録証明書を取得しています。情報を受け取った直後、第3地区保健局は第3地区医療センターおよびステーションと連携しました。医療のヴォー・ティ・サウ・ワードさんは疫学調査と食品サンプルの封印のため現場に来て、現在検査結果を待っている。</p> <p>報告書によると、消化器疾患の症状があった生徒計6人のうち、1人が腹痛を訴えて医務室に留まり帰宅させた。学生5人は10日午後3時にサイゴン総合病院に入院し、同日午後7時に退院した。入院中は、学校や給食を提供する会社の代表者、医師や看護師らが献身的なケアや見舞い、激励などを行った。現在、児童全員の健康状態は安定しています。第3地区人民委員会は引き続きホーチミン市食品安全局と連携し、検査結果が入手できた場合には規制（存在する場合）に従って監視、検査、および処理を行っていきます。また報告書によると、2024年に第3地区保健局は食品安全局、教育訓練局と連携し、食品の安全性を確保するための訓練を開催し、食堂のある学校の自主検査システムを運営したという。9年2024月だけで44校が検査を受け、現在、残りの学校の食堂と共同調理場の検査を継続するために食品安全局と調整中です。</p>	ベトナム	https://www.vietnam.vn/ja/6-hoc-sinh-nghi-ngo-doc-thuc-pham-tai-truong-le-quy-don-da-xuat-vien-suc-khoe-on-dinh/
2024/10/11	中国料理店で食事をした数十人が下痢、女性1人死亡か一中国	<p>中国メディアの華商法は10日、四川省の飲食店で食事をした複数人が下痢を発症し、そのうち1人が死亡した可能性があると報じた。</p> <p>記事によると、このほどSNS上で、今月上旬に同省徳陽市綿竹市の中国料理店で大勢が食事をしていたところ、高齢者や子どもを含む多くの人（一部では「55人」との情報も）が下痢の症状を訴え、そのうち56歳の女性1人が死亡したとの投稿があった。その後、関係者とみられるユーザーから「亡くなったのは私の叔母で、まだ50代だった」「私の母があのお店に食べに行こうと言った。私は行きたくなかったが、あんなことが起きた。うちの家族は幸いそれほど食べていなかったもので症状は軽かった。母は今朝、あのおばさんが食中毒で亡くなったと言っていた。以前はよく遊びに行っていたので気持ちが落ち着かない」といった投稿があったという。</p> <p>華商法の記者が問題の飲食店に電話をかけたが繋がらなかった。綿竹市政府の関係者は「そのような報告は受けていない」と話し、同市衛生健康局は「よく分からないが、おそらくほかの部門が処理を担当しているのだろう」と回答した。一方、同市疾病コントロールセンターの担当者は「事件後、関係部署がサンプリング調査を行っており、結果はまだ出ていない」と説明。同市市場監督管理局の職員は「事件を非常に重視しており、公安、疾病管理部門などが共同で調査チームを設置して、調査・確認に当たっている」と述べた。ただ、死人が出たかどうかについては明言しなかったという。中国のSNS・微博（ウェイボー）では一般ユーザーらが関連の話題を投稿しているが、事件について報じた一部メディアの投稿が削除されるなどしている。</p>	中国	https://news.nifty.com/article/world/china/12181-3465333/

INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了解ください。

日付	名称	内容	国地域	情報元URL
2024/10/12	ラオカイ大学での食中毒疑い事件の調査と対応	<p>大学内で発生した食中毒の疑いのある事件の調査と対応 ラオカイ食品安全局からの情報によると、この局はちょうどラオカイ大学で発生した食中毒の疑いのある事件についての情報を受け取ったところです。ラオカイ大学は、ラオカイ省ラオカオ市バククオン区M9 通りにあります。食品安全局は、学生49人が学食で夕食を食べた後に腹痛、吐き気、下痢の症状が出たとの報告を受けた。上記の状況に直面して、食品安全局は2607年10月10日付の公式派遣番号2024/ATTP-NDTTを発行し、ラオカイ省保健局に対し、事件が発生した疑いのある学校の食堂の運営を一時的に停止するよう要請した。食中毒。</p> <p>調査を組織し、食品の起源を追跡し、中毒を引き起こした疑いのある原材料および加工施設への食品供給源を明確に特定する。原因を見つけるために、食品や医療サンプルを採取して検査します。食品安全規制の違反を発見して厳しく対処し、その結果を公表してコミュニティに速やかに警告します。宣伝を強化し、共同調理場や給食施設の衛生と食品の安全条件を確保し、食材の産地管理、食品の三段階検査、加工段階での食品サンプルと衛生管理を厳格に実施するよう指導する。官報第2024号/BYT-ATTP及び3113年07月6日付け官報第2024/BYT-ATTPの内容を厳格に実施すること。保健省 食中毒の予防と対応について、食中毒予防活動を強化します。</p> <p>最近の食中毒事件について、保健省食品安全局副局長のグエン・フン・ロン氏によると、最近、ベトナムの主要な中毒事件でサルモネラ菌が継続的に発生しているという。</p> <p>フオンさんのパンを食べた数百人を病院送りにした犯人はサルモネラ菌 ナムナム また、ニャチャンでは多数の集団中毒事件が発生しており、その中にはバ・トゥリュウ通りのトラム・アン・レストランでチキンライスを食べた後に360人以上が入院した事件や、アイスクール・ニャチャンの生徒と職員600人以上が昼食後に入院した事件も含まれている。死;ホーチミン市の中秋節後に起きた毒殺事件。サルモネラ菌は一般に下痢を引き起こしますが、血液、骨、関節などの体の他の部分にも感染する可能性があります。気温が高く暑い夏は、食べ物が腐敗しやすく、細菌が繁殖しやすいため、集団での食事だけでなく各家庭でも食中毒による胃腸感染症のリスクが高まります。</p> <p>したがって、病気を予防するには、調理済みの食品を食べ、沸騰した水を飲み、食べる前に食品を安全な温度に加熱する必要があります。</p> <p>食中毒事件の数については、保健省からの情報ですが、6年の最初の2024 か月間で、食中毒事件の数は前年同期と比較して300%以上増加しました。</p> <p>特に、最大数百人が死亡する中毒事件も発生している。憂慮すべきことに、中毒の原因が特定できない場合もあります。保健省副大臣のドー・スアン・トゥエン氏によると、過去5年間で毎年平均100件の食中毒が記録されているという。具体的には、6年の最初の2024</p>	ベトナム	https://www.vietnam.vn/ja/dieu-tra-xu-ly-vu-nghi-ngo-ngo-doc-thuc-pham-tai-truong-cao-dang-lao-cai/

INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	国地域	情報元URL
		<p>か月間では、症例数は減少しましたが、感染者数は増加しており、いずれも大規模な症例であり、XNUMX症例あたりの感染者数は数百人でした。最大の事件が起きたのは、ビンフック 14.5月438日にはXNUMX人の感染者が発生した。混雑した工業地帯では最も懸念されています。学校給食の提供には依然として課題が残っている。都市部でも地方でも食事には食中毒の不安が残る。</p> <p>専門家 医療の 不衛生な食品は恐ろしい害をもたらす主な原因の一つであると述べています。急性中毒は即死を引き起こす可能性があるだけでなく、閾値以下の有毒物質への曝露は、時間の経過とともに、がんや原因不明の機能不全などの未知の病気を引き起こす可能性があります。先天異常を含む不妊症...食糧不安には、国家管理の重複など多くの原因があります。現地は無責任で、徹底した監視が欠如している。ブリーダーや生産者は、認可されていない体重増加物質を使用しています。商品取引業者、加工業者、そして最後に無謀なユーザー（それは非常に困難ですが）。</p> <p>現在、保健、産業貿易、農業、農村開発を含む最大3つのセクターが食品セクターの管理に参加していることが知られており、各省およびセクターには多数の項目があります。</p> <p>そのため、製品グループ間の重複や重複が発生し、インシデントが発生した場合の責任が不明確になり、非効率な管理が行われます。したがって、食品の安全性を確保するには「チェーン」を構築する必要があります。食中毒につながる不安は実は「連鎖」を形成しており、問題の根本解決には同時並行的な対策が必要です。</p>		
2024/10/7	「水道水異臭」騒動の景德鎮市、観光客に下痢や嘔吐相次ぐ＝地元当局「食べ物が辛いから」に ...	<p>中国・江西省景德鎮市で大勢の観光客に下痢や嘔吐（おうと）の症状が出たことについて、地元当局がコメントした。中国メディアの紅星新聞が6日に報じた。</p> <p>記事によると、国慶節（建国記念日）の連休中に現地を訪れ、食事をしたところ、下痢や嘔吐の症状が出て医療機関を受診したとのネット上の投稿が相次いだ。いずれのユーザーも食事した日時は異なっているという。同市では今年9月に水道水が濁ったり、異臭がしたりする騒動があったばかりで、関連性を疑う声が上がった。当局は改善したと説明したが、場所によっては濁りなどが残ったという。物議を醸したことを受け、同市の疾病予防管理センターの職員は「休日出勤で症例をモニタリングしている。外部からの観光客が大勢押しかけてきているので、（食中毒のような）症状を訴える患者が発生する率は通常よりやや高くなっている」とした。</p> <p>一方、連休が終わりに向かうにつれて患者が減っていることから「個別のケースであり、集団性はない」と説明。水道水のモニタリング結果にも問題はないとし、「江西省の食べ物は比較的辛いので、それが原因かもしれない」との認識を示した。ただ、中国のネットユーザーからは「下痢や嘔吐が問題ないとは、恐れ入る回答だ。みんな『景德鎮、水道』で調べてみるといい」「辛いとおなかはずすが、嘔吐はしないだろ」「あちこち旅行して色んなものを食べてもなにもなかった俺が、今回の景德鎮では症状が出たぞ」「個別のケースだとしても真剣に対応せよ」「どうりで『二度と行かない』という人がいるわけだ」といった声が上がっている。</p>	中国	https://news.goo.ne.jp/article/recordchina/business/recordchina-RC_941613.html
2024/10/10	★日本の酒類、輸入量が大幅増 - NNA ASIA・韓国・食品	<p>最近の日本における酒類の輸入量が大幅に増加しているというニュースは、特にビールやウイスキーの人気の衰えないことを反映しています。日本国内でのクラフトビールや高品質なウイスキーの需要が高まる中、海外からの輸入も増えており、多様な選択肢が消費者に提供されています。特に、ウイスキーは日本国内だけでなく、海外でも評価が高く、日本のウイスキーの輸出も増加しています。一方で、ビールに関しては、海外のブランドやスタイルが注目されており、特にクラフトビールの人気上昇しています。このようなトレンドは、消費者の嗜好が多様化していることを示しており、今後も日本の酒類市場は変化し続けるでしょう。</p>	韓国	https://www.nna.jp/news/2713289

INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	国地域	情報元URL
2024/10/9	★欧州株、中国政策に揺れる 資源や酒類・高級ブランドに売り - QUICK Money World	中国が国慶節（建国記念日）に伴う大型連休から明けた10月8日、欧州株式市場は中国の政策に揺れた。中国当局が8日に示した経済政策では、市場が期待した追加の財政政策に具体的な言及がなかった。欧州連合（EU）産ブランドに対する反ダンピング（不当廉売）措置という悪材料も重なり、中国景気の影響を直接・間接的に受けやすい銘柄に売りが優勢となった。「中国経済が以前のような力強さを取り戻すことを政府はどう見通しているのか、正確な情報が足りない」。中国当局の記者会見を受け、英投資サービス会社「A」ベルのラス・モールド氏はこう反応した。「悪魔は細部にこそ宿る」と付け加え、市場は財政...	中国	https://moneyworld.jp/news/05_00145083_news
2024/10/10	★ノーベル賞 2024 化学賞 AIでたんぱく質の立体構造予測に成功した研究者や新たなたんぱく質を設計した研究者ら NHK	ことしのノーベル化学賞に、全く新しいたんぱく質を設計することに成功したアメリカのワシントン大学の研究者と、たんぱく質の立体構造を高精度に予測するAI=人工知能を開発したイギリスの企業の2人の研究者の合わせて3人が選ばれました。 ・ベーカー教授は全く新しいたんぱく質の設計に成功 ・ハサビス氏・ジャンパー氏は AIでたんぱく質の構造予測に成功 スウェーデンのストックホルムにあるノーベル賞の選考委員会は、日本時間の午後7時前に記者会見し、ことしの化学賞に、アメリカ、ワシントン大学のデイビッド・ベーカー教授と、アメリカのIT企業、グーグルのグループ会社で、ロンドンに本社のある「DeepMind」（ディープマインド）社の▼デミス・ハサビスCEO、それに、研究チームの▼ジョン・ジャンパー氏の合わせて3人を選んだと発表しました。	スウェーデン	https://www3.nhk.or.jp/news/html/20241009/k10014604671000.html
2024/10/6	★香港政府、ナイトライフ産業救済のため、ナイトライフの場での出費を推奨 - iFLYER	香港政府はナイトライフ産業を復活させるために、酒類の税率を引き下げることが計画していると、世界のニュースを発信するブルームバーグが伝えている。ブルームバーグの報道によると、10月16日の施政方針演説にて、香港のジョン・リー行政長官が正式に減税の提案をする見通しになっているとのことだ。 香港では、アルコール度数が30%を超える酒類の税率は、現在、香港での価格の100%の物品税がかかる。これは、世界で最も高いアルコール税の一つとなるとのことだ。 ブルームバーグによると、香港政府は高級酒は税率を低く、安価な酒は税率を高くする段階的な制度の導入を検討しているという。また、政府はナイトライフの場にお金を使うことを人々に推奨する取り組みを行う一方で、お酒のまとめ買いや短時間での飲酒に関しては抑制したいようだ。 ただし、この減税の提案は最終的なものではなく、まだ変更される可能性があるという。 香港のナイトライフ業界は、新型コロナのパンデミックによる経済的な影響を今尚受け続けている。観光経済で知られる香港は、厳格なロックダウン政策が2022年10月に緩和された後、ナイトライフ施設が完全に再開されたのは、世界的に見てもかなり遅かった地域であったようだ。	香港	https://iflyer.tv/article/2024/10/06/hong-kong-drinks/

INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	国地域	情報元URL
2024/10/6	★「肉の響き」、EU司法裁判所からゴーサイン - ギフト - Great Italian Food Trade	<p>4年2024月XNUMX日、EU司法裁判所はついに「ミート・サウンディング」に関する待望の判決を発表したが、フランスは「ミート・サウンディング」などの用語の使用を禁止することを目的とした法令で判決を阻止しようとした。ソーセージ、'バーガー'また'ステーキ' 植物性または異なる起源のタンパク質 (つまり、マイコプロテイン、微細藻類) で作られた食品を指定します。(1)</p> <p>1) フランス共和国に対するベジタリアンと植物性たんぱく質生産者、ケース C-438/23 フランスの国会議員、これまで見てきたように、特定の法令 (2022-947) を通じて「肉の響き」を禁止しようとしていました。この判決は、まさに問題の事件の原因となった行政紛争を理由に、これまで適用されたことはなかった。(2)</p> <p>協会 Protéines France、AVF (Association végétérienne de France)、欧州ベジタリアン連合 (EVU)、およびビヨンド・ミート社は、事実上、フランス国務院に対し、前述の法令が矛盾しているため、その無効を求める上訴を提出した。現在のヨーロッパの法律に基づいて。(3)</p> <p>国務院 パリ市は、争われた政令が法と矛盾する可能性を認めた上で、食品情報規制 (EU) No 1169/11、訴訟手続きを一時停止し、仮判決のためのいくつかの質問を欧州連合司法裁判所(CJEU)に付託した。</p> <p>2) 事前の質問</p> <p>事前の質問 フランス国務院が EU 司法裁判所に提出した法案は、基本的に次の 2 つです。- 加盟国は、調和のとれたルールのない問題に介入する国内法を通じて、商品のマーケティングに影響を与える禁止措置を導入する権利を持っていますか?- 好ましいシナリオとして、フランスの法令はそのままの形で、消費者情報の「透明性」を達成するという宣言された目的に適合するでしょうか?</p> <p>3) EU 司法裁判所、決定</p> <p>食品情報規制 (EU) No 1169/11 - 食品に関する消費者情報に関する統一的なルール体系の確立において - ただし、食品の名前は正式名称です。これがない場合、食品の名前は通常の名前になります。通常の名前が存在しない、または使用されていない場合は、わかりやすい名前が提供されます。」 (第17条)。(4)</p>	EU	https://www.greatitalianfoodtrade.it/ja/%E3%83%A9%E3%83%99%E3%83%AB/EU%E5%8F%B8%E6%B3%95%E8%A3%81%E5%88%A4%E6%89%80%E3%81%8B%E3%82%89%E8%82%89%E3%81%AB%E3%82%B4%E3%83%BC%E3%82%B5%E3%82%A4%E3%83%B3%E3%81%8C%E5%87%BA%E3%81%9F/

INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	国地域	情報元URL
2024/10/4	★ベルリンカレーウィーク で日本のカレーをPR(ドイツ) ビジネス短信 ー ジェ トロ	<p>ドイツのベルリンで9月10日から15日まで、全日本カレー工業協同組合と日本食レストラン海外普及推進機構(JRO)の主催により、日本のカレーをPRするベルリンカレーウィーク外部サイトへ、新しいウィンドウで開きますが開催された。同イベントは2023年10月にデュッセルドルフでも開催され、ドイツでは2回目の実施だ。</p> <p>今回のイベントは、ベルリン市内の日本食レストランの協力の下、日本式のカレーを消費者に紹介し、認知度を高め、市場を拡大することを目的とした。加えて、一過性のイベントにならないよう、参加希望レストランを対象としてフェア開催前に各カレーメーカーがプレゼンテーションや調理デモンストレーションを行うセミナーを実施し、メニュー開発のための情報を提供する機会や営業担当とのネットワーキングを行う機会が設けられた。イベントには日系レストランだけではなく、ベルリンの現地系を含む20軒のレストランが参加しており、日本式のカレーが現地系レストランにも幅広く受け入れられている状況が見られた。また、各レストランが、カレーうどんやカレーラーメン、ビーガン需要の高まっているドイツならではの動物性原料を使用しないビーガン対応カレーといった、現地のニーズに合わせたメニューを開発。カレーウィークの期間のみ提供されるオリジナルメニューや、一日限定30食の特別メニューも提供された。</p> <p>イベントに参加した現地系の日本食レストラン、ヤマ・レストラン・スシ&ラーメン(Yama Restaurant Sushi and Ramen外部サイトへ、新しいウィンドウで開きます)のオーナーのキエン・クォン・ダン(Kien Cuong Dang)氏は、「カレーウィークを境に、SNSのフォロワーが急増した」「お客さんに日本のカレーが大変好評だったため、メニューの定番化を検討している」と、今回のイベントの反響を語った。農林水産省によると、2024年1~7月のドイツ向け日本産食品の輸出実績は、前年同期比44.4%増の約90億1,000万円と好調。特にカレー調整品は倍増し、2024年8月分を含めると約1億円となった。参加した店舗は一般消費者も利用しやすい価格帯のレストランであり、また、現地系のディストリビューターも日本式カレーに関心を持ちつつあることから、本イベントをきっかけとしてドイツ人消費者へ日本式カレーが幅広く浸透していくことが期待される</p>	ドイツ	https://www.jetro.go.jp/biznews/2024/10/c0de2ae706dc8938.html

INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www.7b.biglobe.ne.jp/~food-safety/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	国地域	情報元URL
2024/10/13	「自然の中のホテル」、世界最高の新高層ビルに (CNN.co.jp) - Yahoo! ニュース	<p>(CNN) 熱帯植物が巨大な柱をはい上がり何百メートルもの高さにある棚からぶら下がり、ゲストは真昼の灼熱(しゃくねつ)太陽を避けてのラグーン風のプールでくつろぐ。建物内には、山腹に掘られた洞窟のように一連のテラスがそびえ立つ。シンガポールの「パン・パシフィック・オーチャード」はこのほど、国際非営利組織(NPO)の高層ビル・都市居住協議会(CTBUH)によって「世界で最も優れた新高層ビル」に選ばれた。CTBUHはプレスリリースの中で、「高密度都市化への画期的なアプローチ」を実証した「自然の中のホテル」と評価した。高さ約140メートルの建物内部に広がる緑豊かなオープンエアの空間は、驚くほど親しみやすい雰囲気を感じさせる。設計を手掛けたシンガポールの建築事務所WOHAのホン・ウェイ・プア氏はCNNに対し、「ホテルを非常に大きな建物としてではなく、より身近な近隣のスケールとして体験できる」と述べた。L字型の建物が4層に連なるユニークなデザインにより、都市型庭園や緑化スペースを確保。テラスはそれぞれ「フォレスト」「ビーチ」「ガーデン」「クラウド」と、シンガポールの熱帯環境を反映した自然のモチーフで構成されている。通行人が唯一アクセス可能な地上階の「フォレスト・テラス」には、滝のような水景とシンガポールに自生する何十種もの植物種が配置されている。プア氏によれば、このタワーは従来の「ポディウム(基壇)とタワー」という一般的な高層ホテルのデザインとは一線を画す公共のジェスチャーとして設計されたという。</p> <p>「ポディウムに到着して足を踏み入れるのは、入り組んだ空間や通路のような内部空間ではなく、森林空間だ」と同氏は述べ、建物については「シンガポールの有名でにぎやかなショッピング街、オーチャードの喧騒(けんそう)から離れたオアシスだ」と表現した。タワー上階にある「ビーチ・テラス」にはヤシの木々に囲まれたプールがあり、「ガーデン・テラス」には長方形の芝生の周囲に散歩道が設けられている。最上階の「クラウド・テラス」は、市内を一望できる緑豊かなイベントスペースとして利用できる。建物はオープンエアで、高温多湿でしばしば嵐に見舞われるシンガポールの気候に適応し、それぞれの階は下の階に対する日除けや雨除けの役割を果たしている。ホテルはシンガポールの不動産大手UOLグループが所有・運営しており、客室数は347室。その多くには庭園エリアが見えるバルコニーが付いているほか、400席の宴会場、レストラン2軒、ソーラーパネルが設置された「キャノピー(張り出し屋根)」が設けられている。近年、シンガポールは自然を取り入れた建築で評判を得ており、しばしば緑が高層ビルから生い茂る様子や、公共インフラに統合されている光景などが見られる。高層ビルを新設する際、場所によっては、シンガポールの厳格な建築基準によって、建物に大量の緑を取り込むことが義務付けられている。オーチャードのような人口密度の高い地域では、空中庭園や植物で覆われた壁などを組み合わせ、敷地全体の面積に相当する緑地を確保しなければならない。パン・パシフィック・オーチャードの緑地面積は、この法廷最低基準を3倍近く上回っている。</p> <p>CTBUHのハビエル・キンタナ・デ・ウニャ最高経営責任者(CEO)は声明で、「パン・パシフィック・オーチャードは、今日の責任ある垂直都市主義の最高の例だ」と述べている。</p> <p>原文タイトル: 'Hotel in nature': Inside the world's best new skyscraper (抄訳)</p>	シンガポール	https://news.yahoo.co.jp/articles/c1adcb35ee6423f13b5f230f97733eb75f488ce5

INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	国地域	情報元URL
2024/10/11	加工肉業者、約4500トンの肉を回収 食中毒菌リステリア汚染の恐れ 米 - CNN.co.jp	<p>(CNN) 米農務省は9日、調理済み肉・鶏肉製品の製造業者ブルースパックが食中毒菌のリステリアによる汚染の可能性があるとして4490トン以上の製品を回収したと発表した。回収された多数の製品は、全国のレストランや施設に流通している。農務省によると、影響を受けた製品は、「店頭や消費者の冷蔵庫や冷凍庫にある」、または飲食店などの施設が入手可能な調理済み製品に使用されていた可能性がある。米農務省の食品安全検査局は、完成した鶏肉製品の定期検査中にこの問題を発見。ブルースパックの調理済み鶏肉がリステリアの発生源であると特定された。6月19日から10月8日までに製造された他の調理済み肉・鶏肉製品にも影響を及ぼした可能性がある。</p> <p>リステリアは、米国で食中毒による死因の3位であるリステリア症を引き起こす。症状には、発熱、筋肉痛、疲労などがあり、頭痛や発作を引き起こすこともある。高齢者、妊婦、免疫力が弱っている人々は重篤化するリスクがある。農務省によると、これまでのところ、これらの製品の摂取による有害反応の報告は確認されていない。しかし、病気と感染を関連付けるには通常数週間かかるうえ、リステリア感染の症状が出るまでには最長10週間かかることもある。今回の回収は過去10年以上で米国最大規模。米国では別の企業が回収した調理済み肉に関連してリステリア感染が流行しており、疾病対策センター(CDC)が今年7月に調査を開始して以降、59人が入院、10人が死亡している。</p>	米国	https://www.cnn.co.jp/usa/35224868.html
2024/10/15	日本に高品質米1200トン輸出へ=台湾プレミアムライス(BW)【時事通信速報】 - 日本食糧新聞・電子版	<p>【ビジネスワイヤ】台湾米を海外に広めている台湾プレミアムライスは、今月8日に日本向けに200トンの高品質米を出荷したと発表した。今回の出荷は、今年末までに日本へ輸出される合計1200トンの第1弾。日本はここ30年間で最も深刻な米不足に直面しており、日本全国のスーパーに影響が出ている。日本と友好関係</p>	台湾	https://news.nissyoku.co.jp/flash/1088732
2024/10/15	全日本食品とITE、インドの食品供給で提携	<p>全日本食品(全日食チェーン、東京都足立区)とアイ・ティ・イー(ITE、東京都千代田区)は13日、持続可能なビジネスモデルをインド市場に拡大するための戦略的提携を発表した。両社は今後、同提携により、インドを皮切りに、新興市場における農村部と都市部の経済格差縮小を目指し、持続可能な開発目標(SDGs)に直接貢献するとしている。ボランティアチェーンである全日食チェーンのストアモデルは、日本全国津々浦々に食品供給システムを展開しており、北海道から沖縄まで日本全国多くの離島店舗を支えている。両社はこのビジネスモデルをインドに導入することで、地域の雇用増大、食料の安全保障、公平な資源アクセスにより、手頃な価格での食料の提供を目指す。全日食チェーンのコミュニティ中心のアプローチと、ITEのグリーンコールドチェーン物流における技術革新との相乗効果で、バランスの取れた強靱で持続可能な食品供給を実現。従来の冷蔵に依存しない食品物流により、安全でエネルギー効率が高く、環境に配慮した食品流通が可能とすることで、インドの農村部や従来の物流網ではサービスの届かなかった地域全体でCO2排出量が削減できるとしている。</p> <p>■「より詳しい情報を知りたい」あるいは「続報を知りたい」場合、下の「もっと知りたい」ボタンを押してください。編集部にてボタンが押された数のみをカウントし、件数の多いものについてはさらに深掘り取材を実施したうえで、詳細記事の掲載を積極的に検討します。</p>	インド	https://www.logi-today.com/667014

INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safety/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了解ください。

日付	名称	内容	国地域	情報元URL
2024/10/17	幼稚園で園児48人がノロウイルスに感染＝「怖すぎる」「なぜこんなに…」－中国	中国・陝西省西安市の幼稚園で園児48人がノロウイルスに感染する事態が発生した。 現地メディアによると、今月11日、同市雁塔区の幼稚園で複数の園児に嘔吐（おうと）や下痢などの症状が出た。同区当局の合同グループが調査したところ、15日までに48人がノロウイルスに感染していることが明らかになった。いずれも症状は重くないという。 また、調査の結果、当該幼稚園には管理・運営上の問題があったことが発覚したと伝えられている。中国のネットユーザーからは「怖すぎる。こんなに大勢の子どもが」「幼稚園の資質なし」「厳しく調査し、罰してほしい」「最近こういうの多いな」「初めは急性胃腸炎などと言われていた。ノロウイルスという検査結果が出るまでになぜこんなに時間がかかったのか」「管理・運営上の問題があるのに営業許可を出したのはどこだ?」「子どもたちの安全に責任を負うのは一体誰なのか」などのコメントが寄せられている。	中国	https://topics.smt.docomo.ne.jp/article/recordchina/business/recordchina-RC_942102
2024/10/16	スタンフォード・ケータリング、一時営業停止に－51人が食中毒を発症	シンガポールのスタンフォード・ケータリング・サービスは、10月12日に同社の食事を摂取した51人が食中毒を発症したことを受け、10月14日から無期限で営業停止となった。シンガポール保健省（MOH）とシンガポール食品庁（SFA）の共同声明によると、食中毒の原因となった3件の胃腸炎の事例を調査中という。発症者は下痢や嘔吐といった症状を示し、外来で治療を受けたか自己治療を行ったものの、入院者は出ていない。 営業停止中、スタンフォード・ケータリングは24Aセノコ・ドライブにある施設の清掃と消毒を行う必要があり、調理器具や設備も同様に衛生管理が徹底される。また、食品取扱者と食品衛生責任者は再度食の安全に関する認証を受け、食品取扱者は食中毒の原因となる病原菌が検出されないことを証明する必要がある。スタンフォード・ケータリングは10月14日、Facebookの投稿で「当社は常に厳格な食品安全プロトコルに従ってサービスを提供してきた」と述べ、現在、保健当局と協力して対応中であると説明した。同社は過去にも2019年に52人が食中毒を発症し、食品衛生評価が「A」から「C」に引き下げられた経緯がある。 スタンフォード・ケータリングは、結婚式や企業イベント、2015年の第28回東南アジア競技大会（SEA Games）などの大規模イベントのケータリングを手掛けてきた。	シンガポール	https://www.asiax.biz/news/65214/

INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了解ください。

日付	名称	内容	国地域	情報元URL
2024/10/17	カナダにおける日本食・日本産酒類の可能性を探る 地域・分析レポート - 海外ビジネス情報	<p>近年、カナダにおける日本食人気が高まっている。カナダにおける日本食ブームは、日本と地理的に近い西部から始まり、東部に伝播（でんぱ）した。オンタリオ州トロントでは居酒屋やラーメンのブームを経て、焼きそば、カレー、串焼きなどの安価な日本食が浸透する一方で、高級モダン和食レストランが相次いでオープンするなど多様化が見られる。また、2023年9月に更新されたミシュランガイド・トロント外部サイトへ、新しいウィンドウで開きますでは、星付きレストラン17軒のうち6軒が日本食レストラン、同年10月に発表されたバンクーバー版でも星付き全9軒のうち3軒が日本食レストランと、カナダにおける日本食人気の高さがうかがえる。</p> <p>そのうち、ミシュランガイド・バンクーバーで一つ星を獲得した桶屋久次郎外部サイトへ、新しいウィンドウで開きますは、2020年にケベック州モントリオールに開店した寿司（すし）と和食の完全予約制レストランで、2022年バンクーバーに開店した2号店に続き、2024年5月にトロントに出店するなど、カナダでの事業を拡大させている。2024年8月にはトロント店において、1647年創業で「醸し人九平次」という日本酒を製造する萬乗醸造とともに、フランス料理のシェフやソムリエに向けた日本酒イベントを開催するなど、各店舗において日本文化の発信にも取り組んでいる。今回は、桶屋久次郎オーナーの松田卓也氏と、萬乗醸造外部サイトへ、新しいウィンドウで開きますの海外営業・醸造工学部門のマテイ・ガブリエル・ニコラエ氏に、カナダにおける日本食のトレンドや、今後の展望などを聞いた（8月26日）。</p> <p>カナダ市場に注目した理由やきっかけは。（松田氏）初めてシルク・ドゥ・ソレイユを見たとき、圧倒的な芸術性と、言葉を介さずに人を感動させる体験に感銘を受け、私も同じようにお客様に楽しんでいただけるようなレストランを作りたいと考えた。1号店としてモントリオールを選んだのは、シルク・ドゥ・ソレイユの本拠地であることも理由の1つだ。1号店のオープン時から、バンクーバー、トロントへの出店も決めていた。（ニコラエ氏）カナダが最適な市場だったというよりも、われわれは全世界へ展開したいと考えており、その1つがカナダだった。日本酒の評価が世界で高まる一方、日本酒全体の国内売り上げは減少傾向にあるため、海外輸出の必要性を常に感じていた。このままでは日本酒が消滅してしまうという危機感から、カナダへの進出を決めた。お客様からはレストランの枠を超えて劇場やオペラに例えられる</p> <p>桶屋久次郎はカナダに3店舗あるが、店舗間で営業やコンセプトの違いはあるか。</p> <p>（松田氏）当社は、全店舗で、カナダと日本の新鮮な魚を使用し、目の前で料理を作り上げるライブ感を大切にしているため、コンセプトに違いはない。しかし、店舗によって来店客の人種構成が異なるため、メニューや使用する食材は来店客の反応を見て少しずつ変えている。バンクーバーはアジア系のお客様が多く、モントリオールは白人系が多い。トロントはさまざまな人種の方が訪れる傾向にある。また、日本からの距離や輸入検査にかかる時間、水の性質も3都市で異なるため、お客様に満足いただくためには、食材の入手ルートの見直しも絶えず行う必要がある。醸し人九平次は世界各国に展開しているが、カナダ市場ならではの難しさや課題は。（ニコラエ氏）カナダでは、酒類の輸入・販売は、各州の専売公社を経由しなければならないという点で大きく異なっている（注）。カナダへの輸送についても各州の専売公社のルールに従う必要があり、販売についてもさまざまな規則があるところがカナダ以外の諸外国の市場との違い。難しい市場だが、現地の輸入エージェントと協力して、できるだけ多くのカナダ人消費者に日本酒を試していただく機会の創出が必要だと感じている。</p>	カナダ	https://www.jetro.go.jp/biz/areports/2024/e94e0eb76d2fd1e.html

INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	国地域	情報元URL
2024/10/17	ルーマニア人巡礼者11人 「聖なる山」で野生のキノコを食べ食中毒に(ギリシャ) ニフティニュース - @nifty	<p>ギリシャ北東部にある世界遺産のアトス山を訪れていたルーマニア人巡礼者11人が、野生のキノコを食べて病院に搬送されたことをギリシャ当局が発表した。幸い、全員命に別状はないが、野生のキノコの毒の有無は見分けるのが難しいため、注意が呼びかけられている。米ニュースメディア『U.S. News & World Report』などが報じた。</p> <p>ギリシャ正教会の男子修道院共同体であるアトス山を訪れていた11人のルーマニア人巡礼者が現地時間8日、山に自生するキノコを食べて食中毒になり、病院に運ばれたとギリシャ当局が発表した。</p> <p>ギリシャ北東部のエーゲ海に突き出したアトス半島の先端にそびえる標高2033メートルのアトス山は「聖なる山」と呼ばれ、ギリシャ正教の聖地とされている。手つかずの自然が残る中に修道院があり、その独特な景観と宗教建築様式が評価され、1988年にアトス山周辺一帯が世界遺産に登録された。周辺には、中世後期から続く修道院が20ほど存在しており、世界中から正教会の巡礼者が訪れる著名な場所だ。1000年の歴史を持つ共同体は女人禁制で、今もなお、その規律は厳格に守られている。</p> <p>警察によると、11人は「聖アンナ修道院」の管轄下であり、修道士たちが祈りと修業をしながら禁欲的な生活をしている「スケテ(Skete)」と呼ばれる小さなコミュニティに滞在していたという。彼らは山にハイキングに出かけ、夕食に野生のキノコを集めて食べた。しかし彼らは体調を崩し、翌9日の早朝にスケテに戻り、病院で治療を受けた。アトス山の当局は、彼らについて「命の危険はありません。アトス山付近のハルキディキとテッサロニキの病院で治療を受けています」と述べた。なお、彼らが食べたとされるキノコの種類については、明らかになっていない。</p> <p>キノコについて紹介する英国のウェブサイト『Wild Food UK』では、世間で言われている安全なキノコの見分け方には実際には根拠がなく、非常に危険なことが多いと警告している。例を挙げると「傘の皮が剥ければ安全」というが、毒を持つドクツルタケも簡単に皮が剥ける。また「木に生えているキノコは安全」というが、ツキヨタケのように致命的な毒を持つものもある。さらに「動物が食べているキノコは安全」も誤りで、多くの動物は毒キノコを食べても悪影響はないそうだ。</p> <p>このように安全なキノコかどうかを見分けるには確かな知識と技術が必要で、素人には難しいとされている。</p> <p>画像は『The Epoch Times 「11 Romanian Pilgrims in Greek Hospital After Eating Poisonous Wild Mushrooms on Mount Athos」(Jolanda Aalbers/Shutterstock)』『Discover Greece 「Mount Athos」』より (TechinsightJapan編集部 MM)</p>	ギリシャ	https://news.biglobe.ne.jp/smart/entertainment/1017/4224003050/tec_tec_20241017140713_1.jpg.html
2024/10/17	幼稚園で園児48人がノロウイルスに感染=「怖すぎる」「なぜこんなに…」 - 中国 - MSN	<p>中国・陝西省西安市の幼稚園で園児48人がノロウイルスに感染する事態が発生した。</p> <p>現地メディアによると、今月11日、同市雁塔区の幼稚園で複数の園児に嘔吐(おうと)や下痢などの症状が出た。同区当局の合同グループが調査したところ、15日までに48人がノロウイルスに感染していることが明らかになった。いずれも症状は重くないという。</p> <p>また、調査の結果、当該幼稚園には管理・運営上の問題があったことが発覚したと伝えられている。中国のネットユーザーからは「怖すぎる。こんなに大勢の子どもが」「幼稚園の資質なし」「厳しく調査し、罰してほしい」「最近こういうの多いな」「初めは急性胃腸炎などと言われていた。ノロウイルスという検査結果が出るまでになぜこんなに時間がかかったのか」「管理・運営上の問題があるのに営業許可を出したのはどこだ?」「子どもたちの安全に責任を負うのは一体誰なのか」などのコメントが寄せられている。</p>	中国	https://topics.smt.docomo.ne.jp/article/recordchina/business/recordchina-RC_942102

INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了解ください。

日付	名称	内容	国地域	情報元URL
2024/10/17	明治、米国菓子事業を強化 「ハローパンダ」新商品投入 売上げ1.5倍へ - 日本食糧新聞・電子版	明治は米国における菓子事業を強化する。海外展開する菓子商品で人気のビスケット「ハローパンダ」ブランドから、新商品「ハローパンダプレッツェル」をグループ会社のメイジ・アメリカから10月に発売し、米国の約4200億円のプレッツェル市場に挑戦する。 「ハローパンダ」は、1990年代に米国で販売を開始。2015年から米国での生産を開始。17年以降、販路拡大に伴って23年度売上げ実績は約3倍に伸長。これを受け約41億円を投資し、「ハローパンダ」の生産能力の増	米国	https://news.nissyoku.co.jp/news/aoyagi20241016032435542