

# INFORMATION(食中毒関連情報)

※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。予めご確認ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2025/4/25	社員食堂で56人が集団食中毒 3日間の給食業務停止命令 青森県おいらせ町	<p>青森県は、おいらせ町の日本フードパッカー株式会社青森工場 社員食堂で食中毒が発生したと発表しました。工場の従業員たち56人が腹痛又は下痢の症状を呈していたことが判明したということです。県によりますと、今月20日午後7時ごろ三戸保健所に対し日本フードパッカー株式会社青森工場から「複数の従業員が胃腸炎症状を呈しており、その多くが社員食堂を利用している。」という連絡がありました。</p> <p>保健所による調査の結果、工場の社員食堂を利用した従業員53人と工場の関係者3人のあわせて56人が腹痛や下痢の症状を呈していたことが判明したということです。</p> <p>入院した人はおらず、いずれも快復しています。</p> <p>保健所は施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、4月25日から4月27日まで3日間の給食業務の停止を命じました。</p> <p>原因となった物質については調査中ということですが、県によりますと、施設外への拡大などは確認されていません。県はこれから暖かくなると、カンピロバクター、サルモネラや腸管出血性大腸菌のような細菌による食中毒が多く発生するとして、食中毒予防の3原則に注意するよう呼びかけています。</p> <p>&lt;食中毒予防の3原則&gt;</p> <p>① 細菌をつけない</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・トイレの後や調理、食事の前に手を洗う。</li><li>・肉や魚の汁が、他の食品につかないように袋や容器に入れて保存する。</li><li>・まな板、包丁やふきんなどは、きれいに洗った後、熱湯や塩素系の漂白剤で消毒する。</li></ul> <p>② 細菌を増やさない</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・生鮮食品は、冷蔵庫や冷凍庫で保存する。</li><li>・室温に長く放置しない。</li></ul> <p>③ 細菌をやっつける</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・加熱調理は、中心部まで十分火を通す。</li></ul>	青森放送	<a href="https://news.yahoo.co.jp/articles/6208ae141faf6521b4eea49f7f8c92a7c3a4f51e">https://news.yahoo.co.jp/articles/6208ae141faf6521b4eea49f7f8c92a7c3a4f51e</a>

# INFORMATION(食中毒関連情報)

※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があります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2025/4/25	焼き鳥など提供…米子市の飲食店で集団食中毒9人発症 カンピロバクター」検出 保健所が注意喚起（鳥取）	<p>米子市の飲食店で4月12日に食事をした9人が、下痢や腹痛、発熱などを訴える集団食中毒が発生しました。米子保健所では、「カンピロバクター」が原因の食中毒と断定し、この飲食店を25日から28日までの4日間の営業停止処分としました。処分を受けたのは米子市の「炭火割烹 大山」です。</p> <p>米子保健所によると、4月13日に米子市内の医療機関から、「発熱と下痢の症状がある7歳の女の子の便を検査したところ、カンピロバクターが陽性になった。他にも症状がある人が複数いる」と連絡がありました。保健所が調査したところ、4月12日に「炭火割烹 大山」で食事をした5グループ9人が、下痢や腹痛、発熱などの症状を訴えていることが分かり、このうち4人からカンピロバクターが検出されたことから、保健所はこの飲食店の食事が原因の食中毒と断定しました。</p> <p>この飲食店は、焼き鳥などを提供していて、生肉の提供はなかったということです。9人は軽症で、快方に向かっているということです。</p> <p>カンピロバクターは、牛、豚、鶏、その他ペットなどの動物の腸管にいる菌で、少量でも下痢、腹痛、発熱、頭痛などを発症します。発症までの期間は、一般的に食事後2日から3日です。保健所は、カンピロバクターによる食中毒を防止するため、生肉を取り扱ったあとは手指や調理器具を洗浄・消毒することや、肉の生食は避けて、中心部まで十分に加熱（75℃1分間以上）することなどを呼びかけています。</p>	さんいん中央テレビ	<a href="https://news.yahoo.co.jp/articles/903b887069bdec93ebbbd2c90690b54539ee9e49#:~:text=%E7%84%BC%E3%81%8D%E9%B3%A5%E3%81%AA%E3%81%A9%E6%8F%90%E4%BE%9B%E2%80%A6-%E7%B1%B3%E5%AD%90%E5%B8%82%E3%81%AE%E9%A3%B2%E9%A3%9F%E5%BA%97%E3%81%A7%E9%9B%86%E5%9B%A3%E9%A3%9F%E4%B8%AD%E6%AF%92%9E4%BA%BA,%E4%BF%9D%E5%81%A5%E6%89%80%E3%81%8C%E6%B3%A8%E6%84%">https://news.yahoo.co.jp/articles/903b887069bdec93ebbbd2c90690b54539ee9e49#:~:text=%E7%84%BC%E3%81%8D%E9%B3%A5%E3%81%AA%E3%81%A9%E6%8F%90%E4%BE%9B%E2%80%A6-%E7%B1%B3%E5%AD%90%E5%B8%82%E3%81%AE%E9%A3%B2%E9%A3%9F%E5%BA%97%E3%81%A7%E9%9B%86%E5%9B%A3%E9%A3%9F%E4%B8%AD%E6%AF%92%9E4%BA%BA,%E4%BF%9D%E5%81%A5%E6%89%80%E3%81%8C%E6%B3%A8%E6%84%</a>
2025/4/25	川崎市幸区の魚介類販売施設でアニサキス食中毒が発生しました	<p>令和7年4月21日（月）午前10時頃、市内医療機関から、「刺身等を喫食した後に体調不良を訴え受診した患者1人からアニサキス虫体が摘出された。」との連絡が川崎市保健所にありました。これまでの調査から、患者の胃からアニサキス虫体が摘出され、患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと、患者の症状等がアニサキスによる食中毒の特徴と一致していること及び患者は4月19日（土）に幸区内の魚介類販売施設で調理された刺身を喫食しており、患者がアニサキス食中毒の潜伏期間内に喫食した鮮魚介類が当該食品のみであることが判明しました。これらのことから本件は、当該施設におけるアニサキス食中毒対策が不十分であることが原因であると考え、施設に対し再発防止策を指導するとともに、本日、川崎市保健所長が当該施設を原因施設とする食中毒事件と断定しました。</p> <p>1 患者数 1人（快方に向かっています。）</p> <p>2 発症日時（初発） 令和7年4月20日（日）午前3時頃</p> <p>3 症状 腹痛、吐き気等</p> <p>4 病因物質 アニサキス</p> <p>5 原因施設 名称 株式会社マルエツ 新川崎店</p>	川崎市公表	<a href="https://www.city.kawasaki.jp/templates/prs/cmsfiles/contents/0000176/176429/HP_20250425anisakis_u.pdf">https://www.city.kawasaki.jp/templates/prs/cmsfiles/contents/0000176/176429/HP_20250425anisakis_u.pdf</a>

# INFORMATION(食中毒関連情報)

※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があります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2025/4/25	食中毒の発生について(令和7年4月25日) - 宮崎県	<p>4月21日(月曜日)午前9時頃、都農町内の飲食店「美食鳥(ビクトリー)」で4月12日(土曜日)に会食をした同一グループ6名のうち4名が腹痛、下痢の症状を呈していると高鍋保健所に連絡があった。調査の結果、6名のうち4名からカンピロバクターが検出された。また、有症者の共通食は当該施設で提供された食事のみであることが判明した。このことから、高鍋保健所は、4月12日(土曜日)に当該施設で提供された食品を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対し、食品衛生法に基づき、令和7年4月25日(金曜日)から令和7年4月27日(日曜日)の3日間、営業停止を命じた。なお、患者は全員快方に向かっている。</p> <p>令和7年4月25日(金曜日)午後3時現在の状況は以下のとおり。</p> <p>発生年月日:令和7年4月13日(日曜日)午前7時30分</p> <p>発生場所:高鍋町、川南町、都農町</p> <p>喫食者数:6名(男性4名、女性2名、年齢23歳から68歳)</p> <p>うち患者数:5名(男性4名、女性1名、年齢23歳から68歳)</p> <p>症状:腹痛、下痢</p> <p>原因食品:令和7年4月12日(土曜日)当該飲食店で提供された食品(鶏刺し、鶏レバー刺し、鶏タタキ等)</p> <p>病因物質:カンピロバクター</p> <p>喫食日時:令和7年4月12日(土曜日)午後6時30分から午後8時まで</p> <p>潜伏時間:13時間から72時間</p> <p>原因施設 所在地:宮崎県児湯郡都農町大字川北5521-2</p> <p>屋号:美食鳥(ビクトリー) 営業者氏名:株式会社黒木食鳥(くろきしょくちょう)</p>	宮崎県公表	<a href="https://www.pref.miyazaki.lg.jp/eiseikanri/press/2025/04/20250424175127.html">https://www.pref.miyazaki.lg.jp/eiseikanri/press/2025/04/20250424175127.html</a>
2025/4/22	高松市のホテルの飲食施設で集団食中毒 昼食をとった38人が下痢や腹痛など訴える 香川	<p>高松市のホテルの飲食施設で17日、集団食中毒が発生しました。入院患者はなく、全員快方に向かっています。「17日にJRホテルクレメント高松のメインキッチンで昼食をとった複数の男女が体調を崩している」と高松市保健所に連絡がありました。保健所が調べたところ、メインキッチンで17日昼に食事をした69人のグループのうち、38人が下痢や腹痛、吐き気など食中毒症状を訴えました。入院患者はなく、全員快方に向かっています。</p>	KSBニュース	<a href="https://nordot.app/1287329411606184646?c=1179248089549373591">https://nordot.app/1287329411606184646?c=1179248089549373591</a>

# INFORMATION(食中毒関連情報)

※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があります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2025/4/22	宿泊施設に併設する食堂で食中毒 30代から60代の男女合わせて10人が下痢や嘔吐など訴える 5日間の営業停止処分	島根県飯南町の宿泊施設に併設する食堂で食事をした男女合わせて10人が下痢や嘔吐などを訴える食中毒が発生しました。食中毒が発生したのは島根県飯南町の宿泊施設に併設する「山荘食堂」です。島根県の薬事衛生課によりますと4月18日から19日にかけて、この食堂で刺身や天ぷら、茶碗蒸しなどを含むコース料理を食べた2グループ、30代から60代の男女合わせて10人が下痢や嘔吐などを訴え、保健所が調査したところ食中毒であることが判明したということです。県はこの食堂を22日から5日間の営業停止処分をしています。入院した人はおらず、全員が快方に向かっているということです。	日本海テレビ	<a href="https://news.yahoo.co.jp/articles/27dc4443be0be45ab493607ad7d3301f67eaaee7">https://news.yahoo.co.jp/articles/27dc4443be0be45ab493607ad7d3301f67eaaee7</a>
2025/4/22	工事現場宿舎の食堂で作業員32人が食中毒 原因はウエルシュ菌と断定 北海道長万部町	北海道八雲保健所は2025年4月21日、長万部町の工事現場宿舎の食堂で食事をした作業員87人のうち、10代から70代の男性32人が食中毒を発症したと発表しました。32人には下痢の症状があり、そのうち7人が通院しましたが、入院したり重症化したりした人はいませんでした。現在、全員が回復に向かっているということです。原因となったのは14日に調理・提供された食事で、有症者や調理従事者の便からウエルシュ菌が検出されたことから、保健所は21日、ウエルシュ菌による食中毒と断定しました。食材やメニューは特定できていません。食事を提供していたジャパンフード株式会社は15日の夕食から食事の提供を自粛していましたが、保健所はこの会社に、21日から2日間の営業停止を命じたほか、施設の清掃、消毒の徹底などを指示しています。	STVニュース	<a href="https://news.yahoo.co.jp/articles/050c30b9a9b3b5ee5848c38913a9c0b5facc11da">https://news.yahoo.co.jp/articles/050c30b9a9b3b5ee5848c38913a9c0b5facc11da</a>
2025/4/21	1つの保育施設でサポウイルスの集団感染 園児・職員計69人が症状訴える	福岡市市内にある4つの保育施設で感染性胃腸炎による集団感染が発生しました。3つの保育施設の園児からノロウイルス、1つの保育施設の園児からサポウイルスが検出されています。福岡市によりますと博多区の保育施設で4月15日～21日までに1歳～5歳までの園児17人と30代～50代の職員5人の計22人がおう吐や下痢などの症状を訴えました。このうち1歳の女の子1人から、ノロウイルスが検出されています。博多区の別の保育施設でも4月15日～20日までに0歳～3歳までの園児10人と30代～60代の職員2人の計12人が症状を訴え、0歳の男の子1人と女の子3人からノロウイルスが検出されたということです。また、東区の保育施設でも4月4日～20日までに0歳～6歳までの園児14人と20代の職員2人の計16人が症状を訴え、1歳の男の子1人からノロウイルスが検出されています。このほか、博多区の保育所では、4月6日～21日までに1歳～5歳までの園児19人がおう吐や下痢などの症状を訴えました。このうち1歳の女の子1人からサポウイルスが検出されています。4つの保育施設で発症した計49人の中に重症者はおらず全員快方に向かっているということです。保健所は、「調理をする時、トイレの後や食事の前には手洗いを徹底してほしい」などと呼びかけています。	RKB毎日放送	<a href="https://news.yahoo.co.jp/articles/678077a2a94bec6c40971c27f38550a23c193d64">https://news.yahoo.co.jp/articles/678077a2a94bec6c40971c27f38550a23c193d64</a>

# INFORMATION(食中毒関連情報)

※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があります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2025/4/29	水道水で食中毒に…複数住民から「カンピロバクター」検出 住民14人が下痢・腹痛など訴え 群馬・神流町	水道水で食中毒に…複数住民から「カンピロバクター」検出 住民14人が下痢・腹痛など訴え 群馬・神流町 2025/04/30群馬・神流町で水道水が原因となる食中毒がありました。 4月11日以降、神流町で住民14人が下痢や腹痛などを訴え、住民が飲んだ水道水の配水池を調べたところ、水質基準を超えていたということです。 複数の住民から「カンピロバクター」が検出されたため、県は水道水が食中毒の原因だと断定し、水道水を飲まないよう呼びかけています。	上毛新聞	<a href="https://www.jomo-news.co.jp/articles/-/664643">https://www.jomo-news.co.jp/articles/-/664643</a>
2025/4/29	デリバリーで注文した牛ハラミ丼で食中毒 その原因は三つ	20代前半の男性がデリバリーサービスを使って頼んだ牛ハラミ丼。それを食べたのちに男性は下痢に。2021年4月1日、コロナ禍でマスクが欠かせなかった時、東京都新宿区の保健所に腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生したと連絡が入った。保健所で担当したのは当時2年目の菊池舞さん。O157などに代表される腸管出血性大腸菌は、主に牛の腸管の中に生息、牛の体にも付着している菌。その菌がヒトの口から体内に入るとベロ毒素と呼ばれる毒性の強い物質を出す。これにより大腸をただれさせ、血便や激しい腹痛を起こす。一方ヒトの免疫はその菌を撃退しようとするが、その菌は死滅する前により多くのベロ毒素を出し、赤血球や血小板を破壊しながら全身を巡る。これによって溶血性尿毒症候群を引き起こし、発症すると脳や腎臓に異常をきたし高血圧や意識障害が起こる。最悪の場合、死にいたる恐ろしい菌だ。発症した中野区の20代前半の男性への1週間の食事内容を中野区保健所が聞き取ると「体がだるくなる二日前に牛ハラミ丼を食べました」という。そこで菊池さんは牛ハラミ丼を販売した店舗へ連絡。保健所は食中毒の発生を未然に防ぐため、疑いの段階でも立ち入り調査を行う権限がある。店舗に向かおうとすると、さらに、男性と同じ日に同じ店舗で牛ハラミ丼を注文していた30代の女性から同じO157の菌が検出されていたことが判明した。保健所の立ち入り検査では主に施設の衛生管理、食品の取扱い状況、従業員の衛生管理などをチェックする。「お肉と野菜でエリアを分けて調理をしております」と店舗のマネージャー。調理場は広々とし、床や壁に目立った汚れはなく、清潔な状態。冷蔵庫も肉と野菜で別のもの。特に衛生管理に問題はないと思われた。牛ハラミ丼で使用した肉の使用期間も問題がないよう。 では一体何が原因なのか？菊池さんは調理も見せてもらう。調理した肉をカットすると中心部分は少し赤かったが、腸管出血性大腸菌は肉の表面に付着している菌で基本的に肉の中には入り込まない。さらに熱に弱く、75℃で1分以上加熱すれば死滅する。なので、牛ステーキや牛の焼肉などは表面をしっかりと焼けばレアに近い状態で食べても問題はない。原因がわからない中、また異なる20代男性からも同じ菌が検出された。立ち入り検査の2日後、菊池さん宛に店舗から調理マニュアルが届いた。すると、立ち入り調査では見なかった工程が書かれていた。書かれていたのは「筋切り」という文字。柔らかくするための加工方法「テンダライズ処理」だ。店が行っていたのは、針のような刃を肉に刺して繊維を断ち切る方法。この工程によって肉の硬い筋繊維を断ち切り、噛みやすくし、肉質を柔らかくしていた。 針のようなものを刺す加工では、肉の表面に付着していた大腸菌などの細菌が針によって肉の内部に入り込むことがある。なので、この場合は中心部までしっかりと焼かなければいけなかった。だが、実際に提供されていたものは、牛ハラミ肉の中心部が赤く、血が滴るような状態だったという。原因の一つはテンダライズ処理により肉の内部まで菌が入り込んでい	ザ仰天ニュース	<a href="https://www.ntv.co.jp/gyoten/articles/324f5bxiloikc-vyprtn.html">https://www.ntv.co.jp/gyoten/articles/324f5bxiloikc-vyprtn.html</a>

# INFORMATION(食中毒関連情報)

※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があります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
		たことだった。		
2025/5/2	食中毒を発生させた施設の行政処分を行いました(カンピロバクター)	<p>令和7年4月25日(金曜日)、富士見市民から「4月17日(木曜日)18時30分から、新座市内の飲食店を友人と計4名で利用したところ、その後、発熱・嘔吐・下痢などを呈した。」旨の通報があり、朝霞保健所が調査を開始した。食品衛生法第6条違反</p> <p>令和7年4月17日(木曜日)に上記営業施設において調理提供された食事を喫食した4名中4名に対して、発熱、下痢、腹痛を主症状とするカンピロバクターによる健康被害を生じさせた。宇宙飯店 埼玉県新座市東北2-31-1高橋ビル103</p> <p>(イ) 患者 4名(全員女性、20歳代)。受診者3名(うち入院者1名)。入院者はすでに退院し、全ての患者は回復している。</p> <p>(ウ) 喫食日時 令和7年4月17日(木曜日)18時30分</p> <p>(エ) 初発日時 令和7年4月20日(日曜日)0時</p> <p>(オ) 主な症状 発熱、下痢、腹痛</p> <p>(カ) 検査結果 患者4名の便からカンピロバクターが検出された。</p>	埼玉県公表	<a href="https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/news/page/news2025050201.html">https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/news/page/news2025050201.html</a>
2025/5/2	有毒植物「バイケイソウ」のお浸しを食べた50代男性が救急搬送 都が食中毒と断定 山菜「ウルイ」と間違えたか	<p>東京・福生市の飲食店で山菜の「お浸し」を食べた男性が吐き気や嘔吐などの症状を訴えたことを受け、東京都は有毒植物「バイケイソウ」による食中毒と断定しました。店は「ウルイと認識して調理した」と説明しているということです。東京都によりますと、先月30日、福生市内の飲食店で山菜の「お浸し」を食べた50代の男性が吐き気や嘔吐などの症状を訴え、救急搬送されました。都が店に残されていた未調理の山菜を調べたところ、男性が食べたものが有毒植物の「バイケイソウ」だったことがわかったということです。都は「バイケイソウ」による食中毒と断定し、店を6日間の営業停止処分としました。男性は入院しましたが、その後、症状は快方に向かい、2日に退院したということです。店は都の調査に対し、バイケイソウと見た目が似ている「ウルイと認識して調理した」と説明しているということです。</p> <p>山菜採りのシーズンであることから、都は食用と確実に判断できない植物は絶対に食べないように、注意を呼びかけています。</p>	dメニュー ニュース	<a href="https://topics.smt.docomo.ne.jp/article/tbs/nation/tbs-1893044?redirect=1">https://topics.smt.docomo.ne.jp/article/tbs/nation/tbs-1893044?redirect=1</a>

# INFORMATION(食中毒関連情報)

※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があります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2025/5/3	食品衛生行政の動き (国を中心に) 2025年 4 月	株式会社 中部衛生検査センター 顧問 道野 英司氏 1 令和 6 年食中毒発生状況 <a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_53849.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_53849.html</a> 2 と畜場、食鳥処理場におけるHACCPの外部検証結果 <a href="https://www.mhlw.go.jp/content/001463477.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/001463477.pdf</a> 3 有毒植物の誤食防止に関する注意喚起 <a href="https://www.mhlw.go.jp/content/001476148.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/001476148.pdf</a> 4 「令和 6 年度食品、添加物等の年末一斉取締り」の実施結果の公表 <a href="https://www.mhlw.go.jp/content/001465200.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/001465200.pdf</a> 5 令和 7 年度輸入食品監視指導計画の公表 (輸入食品監視指導計画) <a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000200506_00003.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000200506_00003.html</a> (検査命令通知) <a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_56304.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_56304.html</a> (モニタリング検査実施通知) <a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000201772_00008.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000201772_00008.html</a> 6 災害時の避難所における炊き出しに関する食品衛生法上の取扱い <a href="https://www.mhlw.go.jp/content/001465145.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/001465145.pdf</a> 7 令和 6 年度野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査の結果 <a href="https://www.mhlw.go.jp/content/001468760.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/001468760.pdf</a> 8 食品中の放射性物質に係る検査計画、出荷制限等の見直し <a href="https://www.mhlw.go.jp/content/001468182.pdf">https://www.mhlw.go.jp/content/001468182.pdf</a> 9 「食品ロス削減の推進に関する基本的な指針」の閣議決定  <a href="https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250325_01.pdf">https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250325_01.pdf</a> 10 機能性表示食品に係る届出等に関する告示の改正等 <a href="https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms205_250325_01.pdf">https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms205_250325_01.pdf</a>  <a href="https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/notice/assets/food_labeling_cms205_250325_02.pdf">https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/notice/assets/food_labeling_cms205_250325_02.pdf</a> <a href="https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/notice">https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/notice</a> 更に11-14 11 食品表示基準の改正 (内閣府令)	中部衛生公開	<a href="https://www.chubueisei.co.jp/archives/report_page/1105/">https://www.chubueisei.co.jp/archives/report_page/1105/</a>

# INFORMATION(食中毒関連情報)

※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があります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
		<p><a href="https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_250328_1012.pdf">https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_250328_1012.pdf</a>                      (「表示基準について」)</p> <p><a href="https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_250328_1018.pdf">https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_250328_1018.pdf</a>                      (「食品表示基準Q &amp; A」)</p> <p><a href="https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_250328_1031.pdf">https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_250328_1031.pdf</a>                      「食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン」)</p> <p><a href="https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/business/">https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/business/</a></p> <p>12 令和7年度食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画の公表  <a href="https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/attach/pdf/250331-1.pdf">https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/attach/pdf/250331-1.pdf</a></p> <p>13 カドミウム基準値を超えるコメの流通                      (第1報) <a href="https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/250404.html">https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/250404.html</a>                      (第2報) <a href="https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/250411.html">https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/250411.html</a>                      (「米に含まれるカドミウム」に関するQ&amp;A(消費者庁))  <a href="https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_pollution/cadmium/faq">https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_pollution/cadmium/faq</a></p> <p>14 「食料・農業・農村基本計画」の閣議決定について  <a href="https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/kihyo01/250411.html">https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/kihyo01/250411.html</a></p>		
2025/5/6	「腐敗臭がする…」こどもの日のイベントで食中毒…チキンステーキを食べて2人が体調不良・福島市	<p>5日、福島市で行われたイベントで露店で提供されたチキンステーキから腐敗臭が確認され、これまでに2人が体調不良を訴えていることがわかりました。</p> <p>福島市によりますと、5日午後1時ごろ露店で提供されたチキンステーキを食べた男性から「腐敗臭がする。傷んでいるのではないかと通報がありました。その後、市の担当職員が確認し、露店の営業を中止しました。露店は市が主催する「まちなかこどもの日」のイベントで、駅前にぎわい広場に出店していて88食が提供されました。市によりますとこれまでにチキンステーキを食べた2人が体調不良を訴えています。いずれも快方に向かっているということです。取り扱いが不適切なチキンステーキが一部販売されました。福島市はチキンステーキを食べた人で体調に異変を感じた場合は、医療機関を受診するよう呼び掛けています。</p> <p>また福島市にぎわい商業課 Tel024-535-1111(代表)に連絡して欲しいとしています。</p>	社福島中央テレビ	<a href="https://nordot.app/1292306737521083270?c=1179248089549373591">https://nordot.app/1292306737521083270?c=1179248089549373591</a>



# INFORMATION(食中毒関連情報)

※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	情報元	情報元URL
2025/5/8	上水道の漏水で周辺民家が断水 50年前に設置の鉄管が腐食 滋賀	<p>滋賀県近江八幡市は7日、同市下豊浦で上水道の漏水があったと発表した。市は漏水箇所付近の水を止めた上で給水車2台を出して対応し、同日中に復旧した。</p> <p>市上下水道施設課によると、同日午前9時45分ごろ、市民から漏水の通報があった。市が調べたところ、1974年に敷設したダクタイル鋳鉄管が腐食し穴が開いていた。一般的に同管の実使用年数は60～80年とされており、漏水地点付近の管路は本年度から2027年度までに順次更新予定だったという。</p> <p>市が補修し、同日午後4時ごろ復旧した。市の説明では断水は4戸だが、「水道を止めたため周辺で濁水が出る可能性がある」としている。</p>	京都新聞	<a href="https://www.kyoto-np.co.jp/articles/-/1471969">https://www.kyoto-np.co.jp/articles/-/1471969</a>
2025/5/7	ロタウイルスに集団感染か 宮城の小学校、児童ら116人が体調不良 - 朝日新聞	<p>宮城県は7日、塩釜保健所黒川支所管内の小学校で「ロタウイルス」が原因とみられる感染性胃腸炎の集団発生があったと発表した。低温でも増える食中毒菌、対策は 県疾病・感染症対策課によると、4月18日～5月7日にかけて、児童113人と職員3人が腹痛や嘔吐（おうと）、発熱、下痢などの症状を訴えたという。入院や重症化した人はいなかった。うち五つの検体を調べたところ、全てからロタウイルスが確認された。一部の学級を閉鎖し、教室などを消毒したという。塩釜保健所は発生期間が長期にわたっていることなどから、食中毒ではなく、通常の活動で感染が広がったとみている。</p> <p>ロタウイルスは毎年3～5月にかけて乳幼児を中心に流行し、感染力の強さから集団感染を起こしやすいとされる。県は、トイレの後や調理・食事の前の手洗いの徹底などの対策を呼びかけている。</p>	朝日新聞	<a href="https://www.asahi.com/articles/AST572V4ST57UNHB00QM.html">https://www.asahi.com/articles/AST572V4ST57UNHB00QM.html</a>
2025/4/30	岡山 井原 飲食店で21人が食中毒 店を4日間の営業停止に - NHKニュース	<p>今月、井原市の飲食店で食事をした21人が、下痢やおう吐などの症状を訴え、保健所はノロウイルスによる集団食中毒と断定し、この店を4日間の営業停止の処分になりました。営業停止の処分を受けたのは、井原市七日市町にある「炬ばた焼だんげ」です。県によりますと、今月22日と23日に、この店で提供された刺身や魚の煮付けなどを食べた37人のうち、調査が終了した25人中、20代から60代の男女21人が23日ごろから下痢やおう吐、発熱などの症状を訴えたということです。保健所が調べたところ、患者や店の従業員からノロウイルスが検出されたほか、診察した医師から食中毒の届け出があったということです。保健所は、店で提供された食事による集団食中毒と断定し、29日から4日間の営業停止の処分をしました。症状を訴えた人の中に入院した人はなく全員が快方に向かっているということです。県は、ノロウイルスによる食中毒は冬を中心に1年を通じて発生するため、調理器具の洗浄と消毒を徹底し、食品を十分加熱するよう注意を呼びかけています。</p>	NHKニュース	<a href="https://www3.nhk.or.jp/news/okayama/20250430/4020023285.html">https://www3.nhk.or.jp/news/okayama/20250430/4020023285.html</a>