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

**食科協かわら版　No.367　（2022年度No.45）**　 　2022/11/18

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**

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

**銀杏**

|  |  |
| --- | --- |
| **目次** | **ページ** |
| 1. [**食科協関係**](#食科協関係) | **2** |
| **2**[**厚生労働省関係**](#厚生労働省関係) | **2-7** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **7-16** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **16-20** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **20-21** |
| **6**[**食中毒・感染症**](#食中毒・感染症)  **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** | **21-29** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

11月11日　かわら版366号・かわら版ニュース＆トピックス286号を発行

11月14日　公開講演会を開催。

11月14日　第二回理事会開催

11月15日　かわら版ニュース＆トピックス286号を発行。

11月18日　かわら版367号・かわら版ニュース＆トピックス287号を発行

公開講演会は無事終了いたしました　ありがとうござました

**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***インフルエンザ（総合ページ）**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/kekkaku-kansenshou/infulenza/index.html>

**★***Link***インフルエンザの発生状況**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/kekkaku-kansenshou01/houdou.html>

**★***Link***インフルエンザに関する報道発表資料 2022/2023シーズン**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/kekkaku-kansenshou01/houdou_00010.html>

**★***Link***インフルエンザ流行状況レベルマップ**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/tokuteisessyu_iryou_00003.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>

**★***Link***2022年3月31日　国立国際医療研究センター　COVIREGI-JPダッシュボード**

COVID-19 レジストリ研究　“ダッシュボード” 本データの注意点  
<https://www.ncgm.go.jp/pressrelease/2021/20220331.html>  
ダッシュボード  
<https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiNGJlMmZmNDctMDk0NC00MjkwLTk0NDgtYmM1MGFkYjNhN2RiIiwidCI6IjZmOGFmOWFkLTU2NDctNGQ2My1hYjIxLWRiODk0NTM3MzJmNyJ9>  
NCGM COVID-19 治療フローチャート（中等症以上成人)  
<https://www.ncgm.go.jp/covid19/pdf/20220322NCGM_COVID-19_Flow_chart_v5.pdf>

**■***NEW***食品衛生法に基づく安全性審査を経ていない遺伝子組換え微生物を利用した添加物についての対応　2022/11/15**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_29195.html>

　今般、食品衛生法第13条第1項に基づく｢組換えDNA技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続｣（平成12年厚生省告示第233号）第3条で定める安全性審査を経ていない遺伝子組換え微生物を利用した添加物が確認されたことから、当該添加物の製造者に対し、製造、販売の中止等を指示するとともに、安全性審査のために必要なデータの提出等を指示しました。

１． 概要

○ 組換えDNA技術応用食品及び添加物については、上記告示で定める厚生労働大臣の安全性審査を経た旨を公表されたものでなければ流通は認められていませんが、このたび、天野エンザイム株式会社から、同社が製造販売している添加物（｢プロテアーゼ｣）の製造工程において、遺伝子組換え微生物を利用しているにもかかわらず、当該添加物が厚生労働大臣の安全性審査を経ていない旨、報告を受けました。

○ 当該添加物は、食品の製造工程においてたん白質やペプチドを加水分解する目的で使用されています。

○ 当該添加物は、同社が平成25（2013）年に吸収合併した会社から、非遺伝子組換え微生物として受け継いだ菌株を用いて製造されたものです。今般、同社が外部検査機関に依頼して菌体の詳細な遺伝子配列を確認したところ、遺伝子組換え操作に由来すると考えられる遺伝子配列が存在することが判明しました。

○ 同社は既に自主判断で当該添加物の製造、販売を中止し、販売先に残存している当該添加物の自主回収に着手しています。

２． 現在までの対応

当該添加物は厚生労働大臣の安全性審査を経ていないことから、天野エンザイム株式会社に対し、安全性審査の手続が完了するまでの間は、当該添加物の製造、販売を中止するよう指示するとともに、その提供を受けた事業者が新たに当該添加物を使用することがないよう、回収等の必要な措置を取るよう要請しました。また、当該添加物の安全性審査のために必要なデータの提出を指示しました。

３．当該添加物の安全性と今後の対応等

（１）安全性

天野エンザイム株式会社から次のとおり報告を受けており、現時点で直ちに健康への影響があるものとは考えていません。

○ 当該添加物は食品衛生法に定めるプロテアーゼの成分規格には合致していること。

○ 亜慢性毒性試験等においても特筆すべき異常が認められていないこと。

なお、当該添加物は既に国内で広く使用されていますが、その摂取に関して安全上問題があるという情報は報告されていません。

（２）今後の対応等

○ 安全性評価に必要な資料が提出され次第、速やかに食品安全委員会に諮問します。

○ 既に流通している当該添加物を用いた食品の販売、流通の停止等については、食品安全委員会の評価結果を見て判断します。

＜参考１＞食品衛生法（昭和22年法律第233号）

第13条　厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。

２　前項の規定により基準又は規格が定められたときは、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を製造し、加工し、使用し、調理し、若しくは保存し、その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、若しくは販売してはならない。

３　（略）

＜参考２＞組換えＤＮＡ技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続（平成12年厚生省告示第233号）

第３条　厚生労働大臣は、組換えDNA技術を応用した食品又は添加物について、その開発者、その代理人その他適切な資料を提出することができる者から申請があったときは、食品が組換えDNA技術によって得られた生物であり、又は当該生物を含む場合にあっては当該生物の品種ごとに、食品又は添加物が組換えDNA技術によって得られた生物を利用して製造された物であり、又は当該物を含む場合にあっては当該生物の品種ごと又は当該食品若しくは添加物の品目ごとにその安全性の審査を行う。

２　前項の審査は、食品安全委員会の意見を聴いて行うものとする。

３～６　（略）

**■輸入食品に対する検査命令の実施**

**（ベトナム産ライムの葉、その加工品）　2022/11/8**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28935.html>

本日、以下のとおり輸入者に対して、食品衛生法第26条第３項に基づく検査命令（輸入届出ごとの全ロットに対する検査の義務づけ）を実施することとしたので、お知らせします。

グラフィカル ユーザー インターフェイス, アプリケーション

自動的に生成された説明

**プロピコナゾールについて**

１．農薬（殺菌剤）

２．許容一日摂取量（人が一生涯毎日摂取し続けても、健康への影響がないとされる一日当たりの摂取量）は、体重１kg当たり0.019 mg/日であり、急性参照用量（人が24時間または、それより短い時間の間の経口摂取により、健康に影響がないとする摂取量）は、体重１kg当たり0.3 mgです。

３．現実的ではありませんが、体重 60 kgの人が、プロピコナゾールが0.11 ppm残留したライムの葉を毎日 10 kg摂取し続けたとしても、一生涯の平均的な摂取量が許容一日摂取量を超えることはなく、また、１日に 163 kg摂取したとしても、急性参照用量を超えることはなく、健康に及ぼす影響はありません。

**ベトナム産ライムの葉の違反の内容**

１．品名：冷凍ライムの葉（FROZEN LIME LEAF）

輸入者：株式会社　KOME

　　 輸出者：MEGAGRICO VIETNAM CO.,LTD

届出数量及び重量：98 CT、588.00 kg

検査結果：プロピコナゾール 0.04 ppm 検出(基準：0.01 ppm)

届出先：東京検疫所

日本への到着年月日：令和４年９月７日

違反確定日：令和４年10月５日

貨物の措置状況：一部流通済、残余保管

２．品名：生鮮ライムの葉（Citrus Latifolia）

輸入者：株式会社　YEN MINH

輸出者：ECH OP FARM LTD.

届出数量及び重量：１ CT、7.00 kg

検査結果：プロピコナゾール 0.11 ppm 検出(基準：0.01 ppm)

届出先：関西空港検疫所

日本への到着年月日：令和４年10月19日

違反確定日：令和４年11月１日

貨物の措置状況：全量廃棄済

参考：ベトナム産ライムの葉の輸入実績（令和３年４月１日から令和４年10月31日まで：速報値）

グラフィカル ユーザー インターフェイス, アプリケーション

自動的に生成された説明

**■第153回　疾病・障害認定審査会　感染症・予防接種審査分科会　2022/11/7**

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001010036.pdf>

**■第５０回厚生科学審議会予防接種・ワクチン分科会　予防接種基本方針部会　資料　2022/11/7**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000192554_00025.html>

**■第４０回予防接種・ワクチン分科会　議事概要・資料　2022/11/7**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000203094_00006.html>

**■令和４年10月21日　第87回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、令和４年度第16回薬事・食品衛生審議会薬事分科会医薬品等安全対策部会安全対策調査会（合同開催）議事録　2022/11/4**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28794.html>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３１５報）　2022/11/15**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_29044.html>

　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　１件

　　No. 24 福島県　　イノシシ　　 （Cs ： 180 Bq / kg )　　伊達市

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３１４報）　2022/11/8**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28875.html>

　１　自治体の検査結果

　 ※ 基準値超過　３件

No. 26 山梨県 　　ショウゲンジ 　　（Cs ： 130 Bq / kg )　富士吉田市

No. 28 山梨県 　　ショウゲンジ 　　（Cs ： 160 Bq / kg )　鳴沢村

No. 32 山梨県 　　ショウゲンジ 　　（Cs ： 130 Bq / kg )　富士河口湖町

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.223/ 2022（2022.11.9）　2022/11/9**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202223m.pdf>

**目次**

**【汎アメリカ保健機構（PAHO）】**

1. 汎アメリカ衛生局（PASB：Pan American Sanitary Bureau）の 2021 年次報告書：　新型コロナウイルス感染症（COVID-19）パンデミック下における取り組み

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. ブリーチーズおよびカマンベールチーズに関連して複数州にわたり発生しているリステリア（Listeria monocytogenes）感染アウトブレイク（2022 年 11 月 1 日付更新情報

２. 生魚の喫食に関連して複数週にわたり発生しているサルモネラ（Salmonella Litchfield）感染アウトブレイク（2022 年 10 月 25 日付更新情報）

**【Emerging Infectious Diseases (CDC EID)】**

1. チーズ製造環境における持続的なリステリア（Listeria monocytogenes）血清型 4b 塩基配列型（ST）6 汚染によるリステリア症アウトブレイク

**【Canada Communicable Disease Report（PHAC CCDR）】**

1. ブリティッシュ・コロンビア州ビクトリアの病院の患者でみじん切りセロリに関連して発生した大腸菌 O103 感染アウトブレイク（2021 年）

**【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）

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. 食用昆虫、エナジードリンクおよび抗菌剤耐性：消費者の健康を保護する活動を体験（研究所一般公開）

**【ProMED-mail】**

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（31）（30）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.23/ 2022（2022.11/9）　2022/11/9**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202223c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【FAO】 率直に言う：細胞ベースの食品の「作業」用語の確立**

国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）は 2022 年 11 月 1 日から 4 日にシンガポールにおいて、細胞ベースの食品（cell-based food）に関する専門家会合を共同開催する予定である。そのプレセッションとして、10 月 6 日に「食品安全と細胞ベースの食品：なぜ用語が重要か？」というオンライン会議を開催した。オンライン会議では、専門家会合に向けて作成された背景文書をもとに議論され、似たような用語が乱立する中で、「細胞ベースの食品」という用語は混乱が少なく、便利で包括的であり、一般的に消費者に受け入れられているとの研究結果に基づき、専門家会合では「細胞ベース」という用語を用いることが合意された。

＊ポイント： 人工培養した細胞から製造される動物性食品について、初めて国際的な専門家会合が開催されることになりました。その結果をもとに、各国での安全性評価や規制の枠組みなども前進するものと思われます。

**【ANSES】 ヨーロッパ人の化学物質暴露の実態を把握するためのデータの調和**

欧州ヒトバイオモニタリングイニシアチブ（HBM4EU）は、EU における国民の化学物質への暴露量の測定とその健康影響の評価を調和させることを目的とした欧州初の大規模プロジェクトであった。2017 年 1 月 1 日に開始し、2022 年 6 月下旬に終了した。本プロジェクトには欧州 28 ヵ国から 100 を超える研究機関が参加し、ヒトのバイオモニタリング研究として、血液、尿及び毛髪に含まれる化学物質の内部濃度に焦点を当てた研究が実施された。

＊ポイント： HBM4EU プロジェクトは、EU が研究とイノベーションを推進するために資金助成を行う Horizon 2020 の枠組みのもと実施された研究プロジェクトです。専用サイトを見ると非常に大規模なプロジェクトだったことが理解できます。専用サイトでは、HBM4EU プロジェクトの紹介とともに、優先的に選ばれた 18 の化学物質（アクリルアミド、金属各種、カビ毒、農薬、PFAS、ビスフェノール類、PAHs、他）について収集されたバイオモニタリングデータや研究結果に基づく政策提言、研究結果（学術論文など）、消費者向けの資料（ファクトシート、インフォグラフィック）、などが公開されています。

**【EFSA】 リスク評価におけるベンチマーク用量アプローチの使用に関するガイダンス**

欧州食品安全機関（EFSA）は、ベンチマーク用量アプローチの使用に関する既存のガイダンスを FAO/WHO IPCS EHC240 の Chapter 5 (2nd, 2020)に整合させるよう依頼され、改訂版を作成した。EFSA は、リスク評価において基準点（Reference Point）の導出には、従来から用いていた無毒性量(NOAEL)アプローチよりもベンチマーク用量(BMD)アプローチの方が科学的により発展した方法であることを再確認した。改訂による大きな変更点は、BMD アプローチにおいてベイズモデル平均化の利用を強く推奨していることである。

**3.****[食品安全委員会関係](#食品安全委員会関係)**　<https://www.fsc.go.jp/>

**■***NEW***食品安全委員会（第879回）の開催について　2022/11/17**

**最近、発表が遅く、締め切りが早くなっております。参加をご希望の場合は、各自ご確認ください**

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4年11月22日（火）　１４：００〜

２．開催場所：食品安全委員会 大会議室　（港区赤坂５−２−２０ 赤坂パークビル２２階)

３． 議事

（１）農薬第四専門調査会における審議結果について

　　 ・「ジメトモルフ」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（２）動物用医薬品専門調査会における審議結果について

　　 ・「クロステボル」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

　・「トリブロムサラン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（３）肥料・飼料等専門調査会における審議結果について

　・「ギ酸を有効成分とする飼料添加物（水酸化ナトリウム混和製剤）」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（４）令和５年度食品安全モニター募集について

（５）その他

４．動画視聴について

：本会合の様子の動画視聴を希望される方は、11月21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-1176.html>にて、氏名所属、電話番号及びメールアドレスを御登録いただきますようお願いいたします。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、11月22日（火）12時までに御連絡いたします。なお、当日の資料につきましては、同日14時までに食品安全委員会Webサイト

（<http://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html>）に掲載いたします。

<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***食品添加物は危ないの？複合的な影響は？　ー添加物に関する質問に川西徹委員がお答えしますー　2022/11/17**

<https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/tenkabutsu_anzen.html>

　　食品安全委員会は7月から3回にわたって、添加物についてのリスクコミュニケーション「食品添加物のリスク評価をアップデート─評価指針を改定、ワイン添加物も続々評価─」を開催しました。報道関係者、食品安全モニター、事業者など300人あまりの方々に参加いただきました

　　各回とも前半では、食品安全委員会が昨年度に行なった添加物の評価指針改定について、化学物質のリスク評価を担当する川西徹委員が話題提供しました。約1時間のその模様（2022年8月25日食品安全モニターセミナー）は、動画でご覧ください（以下リンク先参照）。一方、30件以上お寄せいただいた質問は、時間が足りず十分には回答できませんでした。そこで、主な質問について川西委員にウェブサイト上で解説してもらうことにしました。

　　海外で禁止されている添加物がどうして日本で使われているの？日本は緩いの？添加物を複合して摂ったときのリスクは？なるべくなら動物試験はしてほしくないんだけど……。さまざまな質問、意見にお答えします。（インタビュアー：松永和紀委員）

◆食品安全委員会YouTubeチャンネル

　食品安全モニターセミナー(2022年8月25日)・話題提供

　食品添加物のリスク評価をアップデート　─評価指針を改定、ワイン添加物も続々評価─ ［1:02:04］

<https://www.youtube.com/watch?v=_vTa7R9JHDk>

　Q&A

Q1. 添加物のリスク評価は、どのように行っているのか？

Q2. 海外と日本とで使える添加物の種類が異なるのはなぜ？　日本は評価基準が緩いのか？

Q3. 複数の添加物を同時に摂取する「複合ばく露」をどう考えたらよいのか？　食品内で添加物同士が反応して安全性が変わる可能性は？

Q4. 動物試験は減らせるか？

Q5. この添加物が危ない、というニュースが出た時、どういうところに注意して受け止めたらよいか？

Q6. 添加物に関する情報はどこにあるか？

**Q１．添加物のリスク評価は、どのように行っているのか？**

【松永】

　多くの質問をいただき、添加物に対する社会の関心の高さを改めて感じています。まずは、動画を見ていただきたいと思いますが、寄せられた質問にお答えする前に、食品安全委員会が添加物のリスク評価をどのように行なっているか、かいつまんで説明してください。

【川西】

　　新規の添加物についてはまず、添加物メーカーや添加物を使用する食品メーカーが厚生労働省に「添加物として指定してほしい」と要請し、厚労省が必要性や有用性について検討します。そのうえで「この物質をこういうふうに使う場合、安全性はどうでしょうか？」と食品安全委員会に食品健康影響評価、すなわちリスク評価を依頼します。

　　食品安全委員会の中に設置されている添加物専門調査会が、提出された試験結果等を基に審議を行って評価結果をまとめ、厚労省に通知します。正しく使えば問題ない、となれば、厚労省は添加物として指定し、あわせて規格・基準（使い方、使用量または残留してよい上限量など）を決め、その後、添加物として使えるようになる、という流れです。

テキスト が含まれている画像

自動的に生成された説明

　【松永】

　評価の際に検討する試験結果は表１のように多数あります。ただし、異論も聞きます。要請者、つまり添加物メーカーが提出する資料、試験結果をもとにリスク評価するので、「企業が都合のよい結果を提出し、それを評価するのだから、信用できない」というご意見です。

グラフィカル ユーザー インターフェイス, テキスト, アプリケーション

自動的に生成された説明

　【川西】

　それは誤解ですよ。提出された試験結果で不十分な場合は、さらに追加提出を求めます。専門調査会に所属する専門委員は、国立研究機関や大学などに所属する科学者で、添加物の専門家だけでなく薬学や栄養疫学の研究者もいます。それぞれの立場から検討し不足も指摘してくれます

　　それに、試験のデータは、優良試験所規範（GLP）等で信頼性が保証された試験によるもの、OECD（経済協力開発機構）等のテストガイドラインに則ったものであることが原則です。それ以外の試験データや文献は、専門委員がそれぞれデータの信頼性を検討して評価に用いています　　ただし「安全性について懸念がある」と指摘するデータ・資料、特にヒトでの知見については、信頼性にかかわらず提出していただくこととしています。

**Q２．海外と日本とで使える添加物の種類が異なるのはなぜ？日本は評価基準が緩いのか？**

【松永】

　　次に、海外との違いについて説明してください。「日本は添加物の数が多い。評価が緩い」と思っている人が多いようです。評価基準が他国と違うのですか？

【川西】

リスク評価の基本的な考え方は、国連食料農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）により定められています。日本は評価指針を国際機関の議論を踏まえて定めており、欧州連合（EU）や米国等も同様のシステムで評価しています。ただし、要請された物質について一つ一つ評価してゆくときに、どの試験結果を重視するかなど、そのつど、専門調査会で議論するので、結果的にほかの国の判断と異なることもあります。それに、国によって大きく違うのは、その添加物を使うと想定した時のばく露量。人が身体に取り込む摂取量のことです。食文化によっても、どのような食品をどれぐらいの量食べるかは大きく変わってきます。健康に悪影響が及ぶ可能性とその程度、つまりリスクの大きさは、図2のようにその物質のハザードの特性とばく露量を比較して判定されますので、リスクの判定結果がほかの国と同じにならない場合も出てきます。ダイアグラム

中程度の精度で自動的に生成された説明

　【松永】

　　食文化によってかなり変わってきますね。添加物は、図１のようにメーカーが指定を要請してそこから審査・評価が始まります。その添加物が必要かどうかは食文化によって大きな違いがあるので、評価を要請される添加物も国により種類が異なります。たとえば、日本では、きんとんに使われるクチナシ黄色素をはじめとして天然色素が好まれますが、多くの国では必要とされずメーカーが指定要請していません。結果的に、ほかの国では使用できない添加物、ということになります。それを「○○国では、この添加物は禁止されている」と表現する人がいるのです。こういう場合、添加物として認められているかどうかと安全性とは関係がないのですが。

【川西】

　　食品安全委員会は、ハザードの特性評価において厳しく、そして、ばく露評価においても摂取量をかなり多く見積もって最終的にリスクの判定を行ない、十分に安全が守られるような評価をまとめているのですが、一般の方たちにはわかりにくいようですね。

【松永】

　　EU等で使用を認められている添加物で、日本では使えないものもあります。ところが、残念なことに、「他国は数十の添加物しか使用を認められていないのに日本は1500も添加物がある」というような間違った数字が飛び交っているのです。そもそも国によって添加物の定義が異なり、国によって香料や酵素が含まれたり含まれなかったり、果汁やお茶が添加物に含まれている国もあったりで、数の比較は意味がありません。

**Q3．複数の添加物を同時に摂取する「複合ばく露」をどう考えたらよいのか？食品内で添加物同士が反応して安全性が変わる可能性は？**

【松永】

　さて、消費者からの質問が非常に多いのが複合ばく露の問題です。添加物のリスク評価は個別に行われているけれど、摂取するときには複数を同時に食べます。複数一緒に、ということで予想もつかないとんでもないことが起きるのではないか、加工食品のパッケージには使われた添加物の名前がずらりと並んでいてとても心配……。そんな意見をよく聞きます。

【川西】

　　添加物の複合摂取の健康影響については、食品安全委員会の平成18年度(2006 年度)「食品安全確保総合調査」で報告書がまとめられています。「実際に起こりうる可能性は極めて低く、現実的な問題ではなく、理論的な可能性の推定にとどまるもの」「食品添加物はADI※１の考え方を基本として個別に安全性が審査されているが、複合影響の可能性を検討する際にもこのアプローチは有効であり、個々の食品添加物の評価を十分に行うことで、食品添加物の複合影響についても実質的な安全性を十分確保することが可能」としています。報告されてからかなりの年数が経っていますが、今読んでもおおよそのところは妥当だと考えていますので、一読していただきたいです。

※1 ADI：Acceptable Daily Intake(許容一日摂取量)。ヒトが一生涯にわたって毎日摂取し続けても、健康への悪影響がないと考えられる1日当たりの物質の摂取量のこと。通常、毒性試験から導き出される無毒性量（NOAEL）を安全係数（SF）の100で割って算出する。

【松永】

　　実質的な安全性を十分確保することが可能」とする根拠はどのようなものですか？

【川西】

　　図3を見てください。医薬品は、ヒトの体に作用をもたらすために摂取しますので、作用を現す量を投与します。したがって、しばしば相互作用が問題となります。一方、添加物はヒトの体には影響がなく、しかし微生物の増殖を抑えたり食品の品質を保ったりできるように、量を厳しく制限し安全性を十分に見越した使用基準の範囲内で使います。厚労省の摂取量調査によると、一つ一つの添加物の摂取量はわずかなので、複数を同時に食べても相互作用は現れにくい、と考えられます。

ダイアグラム が含まれている画像

自動的に生成された説明

　【松永】

　添加物の使用量は実際のところごく少量。たくさん使うと味に影響してくるのでわずかにならざるを得ない。私は同じような質問をされた時には、添加物同士がヒトの体に37兆個あるという細胞の一つで偶然出会って反応したり、細胞中の一つの代謝経路に同時に作用して悪い影響をもたらす確率がどれくらいか想像してみてください、と説明したりします。科学的にはゼロとは言えない。でも、起きるとは考えにくいし、起きたとしても甚大な影響が出るとは考えにくい。このあたりは、一般の人たちには伝わりにくいところかもしれません。

【川西】

　　もちろん、食品安全委員会は「心配ない」で停止しているわけではありません。評価指針にも書いているのですが、構造が似ている添加物同士や、構造は似ていないけれども生物作用の特性が類似する添加物同士については、グループとしてのADIを設定し、合算した摂取量がADIを超えないようにする、ということを従来からしています。昨今は、特に欧米で複合ばく露に関する評価が非常にホットな話題になっているので、海外の動向も注視しています。

【松永】

　体内での複合的な影響だけでなく、食品製造において複数の添加物が使われ食品内で発がん物質ができるような現象にも心配の声があります。

【川西】

　　2006年に、清涼飲料水中で保存料の安息香酸と酸化防止剤として使われたアスコルビン酸（ビタミンC）が、ある条件下で反応して発がん物質のベンゼンが生成する、という指摘がありました。実際に、製品を調べたところ、水道水の基準値10ppbを上回ったものがあり自主回収されています。現在は、添加物のリスク評価において、食品中での安定性についても確認し、安定的でない場合には、主な分解物の種類や生成の程度を検討することとしています。

**Q４．動物試験は減らせるか？**

【松永】

　次に、動物試験についてお尋ねします。動物を使った実験は、減らしてゆこうというのが国際的な流れです。市民の間でも、動物福祉、アニマルウェルフェアの観点から注目が高まっています。一方で、食品の安全性の評価には動物を用いた試験が欠かせません。今後はどうなってゆくのでしょうか。

【川西】

　　この問題は、食品安全委員会としての見解がまとまっているわけではないので、個人の意見として聞いてください。動物試験には今、3Rの原則が求められています。動物試験を廃止して代替試験をしなければ……とよく言われるのですが、それだけではないのです。食品安全委員会はすでにこの3Rに基づき対応を進めています。香料や加工助剤におけるTTCアプローチ※2、アレルゲン性試験におけるin vitro試験※3の組み合わせなど、添加物評価指針にも既に代替試験法の活用が書き込まれています。

グラフィカル ユーザー インターフェイス, テキスト, アプリケーション

自動的に生成された説明

　　ただし、添加物や農薬などの安全性評価に代替試験法を取り入れるにはかなり高いハードルがある、と考えています。化学物質の安全性を評価する試験については、OECDが国際標準となるテストガイドラインを作っているのですが、動物を用いない試験としては皮膚への毒性試験が多く、全身の毒性を調べる試験はほとんどありません。動物試験削減は化粧品から始まったので、皮膚に関係する試験への対応が進んでいます。これらは、OECDがバリデーション（妥当性確認）されていることを確認して採用しています。

　　一方、動物に一定期間繰り返し食べさせて影響を見る「反復投与毒性試験」の代替法はまだ、検討が進んでおらずバリデーションもなされていません。添加物のリスク評価の基本となっているのはこの反復投与毒性試験です。話題提供で説明した無毒性量や安全係数などはすべて、動物試験に合わせて国際的に長い時間をかけて構築してきた考え方です。そのため、代替法開発にはまだ相当な時間がかかる、と考えられます。

※2　TTCアプローチ：TTC（Threshold of Toxicological Concern、毒性学的懸念の閾値）は、ヒトの健康への悪影響を引き起こす可能性が極めて低いと考えられるばく露量の閾値が存在するという考え方を基に、さまざまな試験や化学構造等から推測した値。毒性データが十分にあるわけではないが、ばく露量又は摂取量が極めて少ないことが推定される化学物質のリスク評価に用いられる。

※3　in vitro試験：試験管内で行う試験

【松永】

　　動物試験をなくしその代わりに妥当性のあやふやな試験を行なって、リスク評価の質が下がる安全性の判断が甘くなってしまう、というようなことになったら大変です。

【川西】

　ただし、3Rの努力は続いていて、近年は使用する動物数が大きく減っていることも理解してください。日本ではマウスが2004年には600万匹以上使われていたのが2019年には300万匹を切り、ラットも250万匹から60万匹にまで減っています。いずれも日本実験動物協会の調べによる数字です。

**Q５．この添加物が危ない、というニュースが出た時、どういうところに注意して受け止めたらよいか？**

【松永】

　　さて、添加物に対する社会の関心は高いので、「危ない」という論文が出ると大々的に報じられます。専門家と称する人が「危ない」と主張する場合もあります。最近は、甘味料に関する懸念が欧米でよく話題となります。こうした情報はどのように受け止めたらよいのでしょうか。

【川西】

　　甘味料については、食品安全委員会の設立以前に評価されて指定されたものや、食品安全委員会設立後、リスク評価して指定されたものなどあります。一部の甘味料は、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）が現在、再評価を行う準備を進めており、リスク管理機関である厚労省が情報収集に務めていますので、食品安全委員会でも連携して対応してゆく予定です。

　　ただし、個別の添加物や論文についてではなく一般論として申し上げると、一つ一つの論文や学会等での発表が正しいとは限らないことは、市民も知っておいてほしいのです。食品安全委員会の評価は一つの研究結果では決まりません。一つ一つの研究の質を吟味し、それら多数の結果を突き合わせて整合性も検討し、最終的にリスクの判定をしています。私たちは、最新最善の科学に則った評価に努めていることをご理解いただきたいと思います。

【松永】

　　研究のデザインや用いた動物数などさまざまな要素により、その研究結果をどの程度信頼してよいのか、ヒトへの影響についてどれぐらい参考になるのか、という判断がまったく変わってきますね。ところが、こうしたことは一般の人たちにとってはとてもわかりにくくて、どうしてもインパクトの強い「危ない」というような結果だけが、情報として一人歩きしてしまう傾向があります。

**Q６．添加物に関する情報はどこにあるか？**

【松永】

　有名な○○さんが危ないと言ったから危ないに決まっている、ではなく、まずは評価書を読んでいただきたいです。ただ、私たちにも反省点があり、やっぱり食品安全委員会の評価書やＱ＆Ａなどは難しかったりわかりにくかったり。そもそも、評価書がどこで読めるのか、探せない、と叱られたりします。

【川西】

　食品安全委員会のホームページの上部のタブの「食品健康影響評価」（リスク評価）をクリックしていただくと、リスク評価の結果が分野別に見られるようになっています。添加物をクリックすると、これまでにまとめた190の評価書が並んでいます。最近は、ぶどう酒の製造に用いる添加物の評価を多数実施しました。また、用語集、解説集などもあります。

テキスト

自動的に生成された説明

図４：食品安全委員会のホームページ　 <http://www.fsc.go.jp>

　【松永】

　　食品安全委員会は食の安全に関するさまざまな情報を提供しています。あまり知られていないのですが、海外の政府機関の情報を収集し翻訳して掲載しています。添加物について日本と異なる判断が出た場合も実はきちんと紹介しています。こうした情報を多くの方に活用してほしいですね。

　　川西委員、今日はていねいにご説明くださり、ありがとうございました。

＜参考文献＞

・添加物専門調査会（添加物に関する食品健康影響評価指針やこれまでの会合資料、議事録など掲載）

<http://www.fsc.go.jp/senmon/tenkabutu/>

・食品添加物のリスク評価をアップデート　─評価指針を改定、ワイン添加物も続々評価─

　　報道関係者との意見交換会（2022年7月21日）

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20220721ik1>

・事業者、研究者などを対象とした精講（2022年9月16日）

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20220916ik1>

・食品添加物の複合影響に関する情報収集調査

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/survey/show/cho20070330001>

・食品中の化学物質への複合ばく露に関する情報収集調査

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/survey/show/cho20210010001>

・FAO/WHO・Food safety risk analysis: a guide for national food safety authorities

<https://apps.who.int/iris/handle/10665/43718>

・厚生労働省・食品添加物

<https://www.mhlw.go.jp/content/000798511.pdf>

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和4年10月7日から令和4年10月21日）2022/11/4**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2022&from_month=10&from_day=7&to=struct&to_year=2022&to_month=10&to_day=21&max=100>

**４．****<農水省関係>**<https://www.maff.go.jp/>

**★***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>

**■***NEW***新潟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について　2022/11/18**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221118_5.html>

　本日（11月18日（金曜日））、新潟県阿賀町の家きん農場において、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（今シーズン国内11例目）が確認されました。

当該農場は、農家から通報があった時点から飼養家きん等の移動を自粛しています。

なお、我が国の現状においては、鶏肉や鶏卵を食べることにより、鳥インフルエンザがヒトに感染する可能性はないと考えております。

現場での取材は、本病のまん延を引き起こすおそれがあること、農家の方のプライバシーを侵害しかねないことから、厳に慎むよう御協力をお願いいたします。

1.農場の概要

所在地：新潟県阿賀町

飼養状況：約15万羽（肉用鶏）

疫学関連施設：新潟県新発田市（1施設、約0.6万羽）

2.経緯

（1）昨日（11月17日（木曜日））新潟県は、同県阿賀町の農場から、死亡羽数が増加している旨の通報を受けて、当該農場に対し移動の自粛を要請するとともに農場への立入検査を実施しました。

（2）同日、当該鶏について鳥インフルエンザの簡易検査を実施し陽性であることが判明しました。

（3）本日（11月18日（金曜日））、当該鶏について遺伝子検査を実施した結果、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜であることを確認しました。

**■***NEW***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について　2022/11/18**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221118.html>

　　本日（11月18日（金曜日））、鹿児島県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の疑似患畜（今シーズン国内10例目）が確認されました。

当該農場は、農家から通報があった時点から飼養家きん等の移動を自粛しています。

なお、我が国の現状においては、鶏肉や鶏卵を食べることにより、鳥インフルエンザがヒトに感染する可能性はないと考えております。

現場での取材は、本病のまん延を引き起こすおそれがあること、農家の方のプライバシーを侵害しかねないことから、厳に慎むよう御協力をお願いいたします。

1.農場の概要

所在地：鹿児島県出水市

飼養状況：約12万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（11月17日（木曜日））鹿児島県は、同県出水市の農場から、死亡羽数が増加している旨の通報を受けて、当該農場に対し移動の自粛を要請するとともに農場への立入検査を実施しました。

（2）同日、当該鶏について鳥インフルエンザの簡易検査を実施し陽性であることが判明しました。

（3）本日（11月18日（金曜日））、当該鶏について遺伝子検査を実施した結果、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜であることを確認しました。

**■***NEW***コロンビアからの家きん肉等の一時輸入停止措置について　2022/11/17**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221117_5.html>

　　農林水産省は、10月22日（土曜日）にコロンビアからの家きん肉等の一時輸入停止措置を講じました。

1.経緯

コロンビアの家きん飼養農場において、高病原性鳥インフルエンザ（H5N1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国際獣疫事務局（OIE）に通報がありました。

2.対応

OIEへの通報を受けて、本病の我が国への侵入防止に万全を期すため、令和4年10月22日（土曜日）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（2019年～2021年）。

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.html>

**■***NEW***兵庫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9例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/11/16**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221116_5.html>

　兵庫県たつの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9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）兵庫県たつの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9例目、11月13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***和歌山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8例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/11/16**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221116.html>

　　和歌山県白浜町で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内8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）和歌山県白浜町の家きん飼養施設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8例目、11月11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***岡山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7例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/11/16**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221116_4.html>

　　岡山県倉敷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7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）岡山県倉敷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7例目、11月11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。

（注）国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 動物衛生研究部門：国内唯一の動物衛生に関する研究機関

**■***NEW***北海道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6例目）の病原性判定試験及びNA亜型の確定について　2022/11/14**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221114.html>

　　北海道伊達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6例目）について、動物衛生研究部門が実施した病原性判定試験の結果、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）北海道伊達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6例目、11月7日疑似患畜確定)について、動物衛生研究部門（注）が実施した病原性判定試験により、高病原性と判断される結果が確認されました。

（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。

（注）国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 動物衛生研究部門：国内唯一の動物衛生に関する研究機関

**■***NEW***兵庫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について　2022/11/13**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221113.html>

　　本日（11月13日（日曜日））、兵庫県たつの市の家きん農場において、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（今シーズン国内9例目）が確認されました。

当該農場は、農家から通報があった時点から飼養家きん等の移動を自粛しています。

なお、我が国の現状においては、鶏肉や鶏卵を食べることにより、鳥インフルエンザがヒトに感染する可能性はないと考えております。

現場での取材は、本病のまん延を引き起こすおそれがあること、農家の方のプライバシーを侵害しかねないことから、厳に慎むよう御協力をお願いいたします。

1.農場の概要

所在地：兵庫県たつの市

飼養状況：約4.4万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（11月12日（土曜日））兵庫県は、同県たつの市の農場から、死亡羽数が増加している旨の通報を受けて、当該農場に対し移動の自粛を要請するとともに農場への立入検査を実施しました。

（2）同日、当該鶏について鳥インフルエンザの簡易検査を実施し陽性であることが判明しました。

（3）本日（11月13日（日曜日））、当該鶏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。

**■国際原子力機関（IAEA)との共同事業の一環として実施する水産物試料採取について　2022/11/7**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kenkyu/221107.html>

　　国際原子力機関（IAEA)は、令和4年11月10日、11日及び14日に、海洋モニタリングのサンプルとなる、福島県沖水産物の試料採取、前処理、分析の状況確認を行います。

今回は、IAEA海洋環境研究所に加え、更なる信頼性確保のため、韓国及びフィンランドの分析機関が参加します。

1.概要

我が国は、IAEAと協力し、平成27年度から海洋モニタリングデータの信頼性及び透明性の向上に取り組んでいます。（注1）今年度はIAEA海洋環境研究所に加え、韓国、フィンランドの分析機関が参加して行われます。

具体的には、我が国とIAEAが、共同で福島県沖水産物を採取し、IAEAが我が国分析機関による前処理から分析までの状況を確認した後に、試料を参加各国の分析機関がそれぞれ分析し、その結果をIAEAが比較評価をするものです。

これまでは放射性セシウムの分析の比較評価を行ってきましたが、今年度から、ALPS処理水に係るトリチウムなどの分析も、同様の手法で比較評価することとなりました。

今回は、試料採取、前処理、分析までの状況確認を行うものです。

なお、本取組は、福島第一原子力発電所の廃炉について、平成26年にIAEAがとりまとめた報告書（注2）に記載された海洋モニタリングに関する助言のフォローアップとして開始されたものです。

（注1）IAEAウェブサイト

<https://www.iaea.org/newscenter/multimedia/videos/the-fukushima-data-checkers-monitoring-the-monitors>

（注2）IAEAウェブサイト

IAEA INTERNATIONAL PEER REVIEW MISSION ON MID-AND-LONG-TERM ROADMAP TOWARDS THE DECOMMISSIONING OF TEPCO'S FUKUSHIMA DAIICHI NUCLEAR POWER STATION UNITS 1-4(Second Mission)

IAEAfinal\_report120214　<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kenkyu/attach/pdf/221107-1.pdf>

2.日程　令和4年11月10日（木曜日）、11日（金曜日）及び14日（月曜日）

3.実施体制について

（1）実施者

IAEA海洋環境研究所、第三国研究機関（韓国、フィンランド）及び日本国内の分析機関（公益財団法人海洋生物環境研究所、ほか5機関）

（2）試料採取及び分析に供する水産物　福島県で漁獲される水産物のうち、6種類程度を予定  
4.報道機関の皆様へ

現地での取材を希望される方は、以下お問合せ先までご連絡願います。なお、天候等により、予定が変更されることがあります。

5.その他

本件に関するIAEAのプレスリリース（英文）は以下のURLを御覧ください。

<https://www.iaea.org/press>

**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。**

**■***NEW***「消費者契約法及び独立行政法人国民生活センター法の一部を改正する法律案」の閣議決定について　2022/11/18**

[https://www.caa.go.jp/law/bills/#210](https://www.caa.go.jp/law/bills/%23210)

**■***NEW***食品表示の適正化に向けた取組について　2022/11/17**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/030939/>

　　消費者庁は、食品衛生の監視指導の強化が求められる年末において、食品の表示・広告の適正化を図るため、都道府県等と連携し、食品表示法等の規定に基づき下記の取組を実施することとしましたので、お知らせいたします。

公表資料

食品表示の適正化に向けた取組について[PDF:2.6 MB]

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms214_221117_01.pdf>

　関連リンク

食品表示について

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/#notice>

**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）**

**★タカノフーズ「ファミマルKITCHEN：ひきわり納豆」 - 返金／回収　容器側面に穴が開いたものが発見されたため　2022/11/16**

**★NGUYENTHI TINH「NGU COC DINH DUONG、BANH DAU XANH DUA NUONG」 - 返金／回収　アレルゲン「エビ、カニ、小麦、そば、卵、乳、落花生」の表示欠落、賞味期限、保存方法の表示欠落　2022/11/16**

**★NGUYENTHI TINH「KEO DUA SAU RIENG、DAU PHONG COT DUA」 - 返金／回収　アレルゲン「エビ、カニ、小麦、そば、卵、乳、落花生」の表示欠落、賞味期限、保存方法の表示欠落　2022/11/16**

**★NGUYENTHI TINH「ChocoPie、KEO CHUOI GUNG」 - 返金／回収　アレルゲン「エビ、カニ、小麦、そば、卵、乳、落花生」の表示欠落、賞味期限、保存方法の表示欠落　2022/11/16**

**★NGUYENTHI TINH「しょうゆ：DAU HAO MAGI、NUOC TUONG TAM THAI TU」 - 返金／回収　アレルゲン「エビ、カニ、小麦、そば、卵、乳、落花生」の表示欠落、賞味期限、保存方法の表示欠落　2022/11/16**

**★NGUYENTHI TINH「しょうゆ：CHIN SU TOI OT」 - 返金／回収　アレルゲン「エビ、カニ、小麦、そば、卵、乳、落花生」の表示欠落、賞味期限、保存方法の表示欠落　2022/11/16**

**★タカノフーズ「国産丸大豆納豆、旨味ひきわりミニ3、旨味ひきわりミニ2、ひきわり納豆しそ海苔風味」 - 返金／回収　容器側面に穴が開いたものが発見されたため　2022/11/15**

**★清水物産丸鋒「れんこん水煮」 - 回収命令　漂白剤として使用した次亜硫酸ナトリウムの添加量が基準(0.030g/kg)を超えて検出されたため（0.050g/kg）　2022/11/15**

**★SKIN DESIGN「Sudii シカデイリーマスク」 - 回収　成分表示の誤表示　2022/11/14**

　回収理由：

　当社で販売した製品の成分表示が間違っており、記載されていない成分及び記載されていて含有されていない成分があることが判明したため、自主回収を行うことにしました。

危惧される具体的な健康被害：

　全成分表示に記載のない成分が含まれているため、アレルギーをお持ちの方が使用するとアレルギー等の皮膚障害を起こす可能性がありますが、当該製品は化粧品基準を満たす成分のみを配合しているため、重篤な健康被害が発生する可能性はないと考えております。なお、現時点で当該製品に係る健康被害発生等の報告は受けておりません。

**★白十字パーラー「チョコローゼ」 - 交換／回収　カビによる汚染　2022/11/14**

**★ピックルスコーポレーション「ご飯がススムキムチ」 - 返金／回収　プラスチック片混入のおそれ　2022/11/14**

**★京王ストア（稲城店）「丸ぼうろ肥前」 - 返金　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：23.01.17）　2022/11/10**

**★静経ライス「佐賀県産ヒヨクモチ」 - 返金／回収　3年産と表示するところを4年産と表示　2022/11/10**

**６.** **[食中毒・感染症](#食中毒・感染症)**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8068a715873c6ec58e1b8a24b767bfef42745261>

**■***NEW***インフルエンザ（総合ページ）**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/kekkaku-kansenshou/infulenza/index.html>

**★細菌性食中毒★**

**■鳴門市の飲食店で食中毒【徳島】　11/16(水) 18:41配信　JRT四国放送****徳島県鳴門市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/fde04aa0a6ddd62a08c54d7ae4cff51509cdc3ce>

**食中毒事件の発生について　2022/11/16　徳島県鳴門市**

**カンピロバクター**

<https://anshin.pref.tokushima.jp/docs/2022111600021/>

　　県内で発生した食中毒事件について、次のとおりお知らせします。

１．原因施設

名称　マインド王子

営業所住所地 　鳴門市

２．原因食品の喫食者数および有症者数

喫食者：７名

有症者：５名（２０歳代）

３．主 症 状　発熱、腹痛、下痢　等

４．原因食品　原因施設が１１月６日（日）に提供した食事

５．原因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

６．発症者の主な喫食メニュー

クリームコロッケ、お好み焼き、そばめし、鶏白レバーたたき、シーザーサラダ、唐揚げ

等

７．その他（注意喚起）

〇 カンピロバクターによる食中毒は、生・半生・加熱不十分な鶏肉料理で多発しており、全国の食中毒発生件数（令和３年）では、「第２位」となっています。（154件、患者764名）

〇 食肉は適切に取扱い、十分に加熱調理をして安全に提供しましょう。

　 １．鶏肉は中心部まで十分に加熱しましょう。（中心部を７５℃以上で１分間以上）

　 ２．食肉は、他の食品と調理器具や容器を分けて調理しましょう。

　 ３．食肉を調理した器具は、使用後に消毒・殺菌をしましょう。

　 ４．食肉を取り扱った後は、十分に手を洗ってから他の食品を取り扱いましょう。

**■４人が食中毒…ポテトフライ、焼き鳥を食べて　加熱が不十分、カンピロバクター検出　店を営業停止に　11/15(火) 10:38配信　埼玉新聞　埼玉県飯能市**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/f2928e4eea90ad07c6338f0fa4eb5ddccbcfb35b>

**食中毒を発生させた施設の行政処分を行いました　2022/11/13　埼玉県飯能市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0708/news/page/news2022111301.html>

<https://www.pref.saitama.lg.jp/documents/225664/news20221113.pdf>

　1　行政処分の内容

狭山保健所は、食中毒を発生させた(1)の営業者に対して、(2)の営業施設での営業停止の行政処分を本日行った。

(2)　営業施設　鶏料理　在（トリリョウリ　ザイ）

飯能市

(3)　営業の種類　飲食店営業

(4)　違反内容　食品衛生法第6条違反

令和4年10月30日（日曜日）及び11月2日（水曜日）に上記営業施設において調理提供された食品を喫食した8名中4名に対して、下痢、腹痛等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。

(5)　処分内容　食品衛生法に基づく営業停止命令

ア　処分年月日　令和4年11月13日（日曜日）

イ　営業停止

令和4年11月13日（日曜日）から令和4年11月15日（火曜日）までの3日間

なお、営業者は令和4年11月8日（火曜日）から営業を自粛している。

(6)　病因物質　カンピロバクター

2　指導内容

狭山保健所では営業者に対して、食中毒の再発防止を目的に、営業停止期間中、施設の消毒を指導するとともに従事者への衛生教育等を行う。

3　食中毒事件の概要

(1)　探知

令和4年11月8日（火曜日）、東松山市民から「令和4年10月30日（日曜日）18時に飲食店を利用した5名中3名と、令和4年11月2日（水曜日）17時に同一飲食店を利用した4名中1名が食中毒様症状を呈している。」旨の通報が狭山保健所にあり、調査を開始した。

(2)　調査結果（ 発表日現在 ）

ア　患者の発生状況等

(ア)　喫食者　8名

(イ)　患者　4名

(ウ)　喫食日時　令和4年10月30日(日曜日)18時、令和4年11月2日(水曜日)17

　　　時

(エ)　初発日時　令和4年11月1日(火曜日)7時

(オ)　主な症状　下痢、腹痛

(カ)　検査結果　患者2名の便からカンピロバクターが検出された。

(キ)　喫食メニュー　串焼き（レバー、はつ、ぼんじり、砂肝、ねぎま）、鶏ももの炭火焼き、ポテトフライ等

※原因となった食事には、加熱不十分な鶏肉が含まれていた。

イ　上記飲食店を食中毒の原因施設と断定した理由

(ア)　患者2名の便からカンピロバクターが検出されたこと。

(イ)　患者の主症状及び潜伏期間が、カンピロバクターによるものと一致したこと。

(ウ)　患者の共通食が、原因施設で提供された食事に限定されること。

**■食品衛生法違反者の公表について（施設に対する行政処分等）2022年11月13日　大阪市**

**カンピロバクター**

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

　食品衛生法第69条の規定に基づき、大阪市が違反者に対し行政処分等を行った事例について、次のとおり公表します。

　なお、公表期間は、原則として行政処分等を行った翌日から起算して14日間とします。（ただし、公表期間満了日が閉庁日の場合は、次の開庁日に公表を終了します。）

施設に対する行政処分等

公表年月日：令和4年11月13日

施設名称　とり徹

施設所在地　大阪市

業種　飲食店営業

行政処分等の理由　食品衛生法第6条第3号違反（食中毒の発生）

行政処分等の内容　営業停止1日間

備考

【病因物質】カンピロバクター

【原因食品】コース料理（詳細について調査中）

【有症者】4名

**■食中毒の発生について　2022/11/11　神奈川県横浜市**

**ウエルシュ菌**

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryo/shoku/yokohamaWEB/syokuchudoku.files/0083_20221111.pdf>

　　横浜市内の特別養護老人ホームにおいて給食を原因とする食中毒が発生したため、横浜市保健所は令和４年 11 月 11 日（金）16 時 57 分に、施設内の給食事業者に対し営業禁止処分を行いましたので、お知らせします。

現在、詳細については調査中ですが、発症者の食中毒症状はいずれも軽症であり、既に回復しています。

１ 経過

令和４年 11 月７日（月）、泉区内の「特別養護老人ホーム いずみ芙蓉苑」から泉福祉保健センターに「11 月７日（月）朝から、入所者複数名が下痢等の症状を呈している。」との連絡があり、直ちに調査を開始しました。

２ 原因施設

給食事業者

神奈川県大和市

業 種 飲食店営業

給食施設名称 社会福祉法人 同塵会いずみ芙蓉苑

給食施設所在地 横浜市

３ 発症状況（令和４年 11 月 11 日（金）16 時現在）

在籍者数　144 人（入所者 99 人、職員等 45 人（調理従事者７人を含む））

喫食者数　令和４年 11 月６日（日）の夕食 86 人（入所者 82 人、職員４人）

発症者数　22 人（37 歳～100 歳）（調査中）

【内訳】

入所者：男２人（75 歳～78 歳）、女 16 人（71 歳～100 歳）

職員：男４人（37 歳～55 歳）

発症日　11 月７日（月）

主な症状　下痢、腹痛（いずれも軽症で既に全員が回復しています。）

入院している者はいません。

４ 調査状況

(1) 当該施設の入所者 18 人及び職員４人が 11 月７日（月）５時から 21 時までに、下痢、腹痛の食中毒症状を呈していることを確認しました。

(2) 発症者の共通食は当該施設での 11 月６日（日）の夕食のみであり、他に共通の感染経路はありませんでした。

(3) 発症者２人の便からウエルシュ菌が検出されました。

(4) 発症者の症状が、ウエルシュ菌の特徴と一致しました。

令和４ 年 1 1 月 1 1 日

横浜市保健所健康安全課　泉福祉保健センター生活衛生課　横浜市記者発表資料

５ 原因と措置

原因食品　令和４年 11 月６日（日）夕食に原因施設で提供された給食

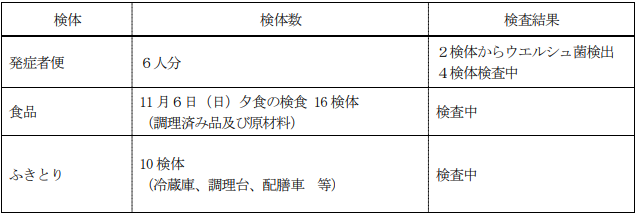
病因物質　ウエルシュ菌

措置　令和４年 11 月 11 日（金）に営業禁止処分を行いました。

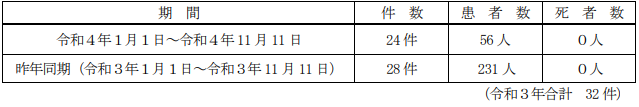
【11 月６日（日）夕食に提供したメニュー】

内容　ご飯、お吸い物、炒り鶏（煮物）、ワカメの酢のもの、漬物、ミカン

６ 検査状況 （令和４年 11 月 11 日（金）16 時現在）（市衛生研究所で実施）



横浜市内の食中毒発生状況（今回発表分を含みません。



**★ウイルスによる食中毒★**

**■サバの刺し身食べ胃からアニサキス　長野市40代女性が腹痛や吐き気　新潟県の販売店でサバ4匹購入し家族3人で食べる　【長野】11/16(水) 10:08配信　長野朝日放送　長野県長野市**

**アニサキス**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/41be6681f757974af592f5fc72026b983a90b1b5>

**2022/11/18現在　行政情報が見当たりません**

**★寄生虫による食中毒★**

**■飲食店営業施設等に対する不利益処分等　2022/11/16　足立区**

**アニサキス**

<https://www.city.adachi.tokyo.jp/documents/41510/041116.pdf>

公表年月日 　令和４年１１月１６日

業種等 　魚介類販売業

施設の名称　 ベルクス足立神明店

施設所在地 　東京都足立区

主な適用条項

食品衛生法等の一部を改正する法律第２条の規定による改正前の食品衛生法第６条第３号違反により、同法第５５条第１項を適用

不利益処分等を行った理由 　食中毒の発生

不利益処分等の内容　営業停止命令

停止期間：令和４年１１月１６日の１日間の営業停止

ただし、鮮魚介類(－２０℃で２４時間以上冷凍したものを除く)の生食用での加工、販売に限る

備考

病因物質：アニサキス

原因食品：令和４年１１月３日に当該施設で加工、販売したぶりさく（天然）

**■不利益処分等のお知らせ　2022/11/15　港区**

**アニサキス**

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

　公表年月日　令和4年11月15日

業種等　飲食店営業

施設の名称及び施設の所在地

施設の名称　旬の味たき下

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4年10月29日に調理し、提供した刺身の盛り合わせ

原因物質　アニサキス

主な適用条項　食品衛生法第6条第3号の規定に違反するので同法第60条第1項を適用

不利益処分等の内容及び停止を命令する営業の内容

不利益処分の内容　令和4年11月15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、嘔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℃以下で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。

**■アニサキスによる食中毒の発生について　2022/11/9　熊本県熊本市**

**アニサキス**

<https://www.city.kumamoto.jp/hpKiji/pub/detail.aspx?c_id=5&id=45365&class_set_id=2&class_id=3729>

<https://www.city.kumamoto.jp/common/UploadFileDsp.aspx?c_id=5&id=45365&sub_id=2&flid=320602>

　1　概要

　　（1）探知

　令和4年（2022年）10月31日（月）、熊本市内在住の方から熊本市保健所に「10月26日（水）に市内の飲食店を利用したところ、翌日に激しい胃痛の症状を呈したため、市内の医療機関を受診した。その後、症状が続いたため、10月28日（金）に別の医療機関を受診したところ、胃からアニサキスが摘出された。」と連絡がありました。

　　（2）調査

　調査の結果、患者は10月26日（水）に市内の飲食店で調理提供された刺身盛合せ及びごま鯖を喫食したところ、翌10月27日（木）7時頃から激しい胃痛の症状を呈したため、市内の医療機関を受診しました。その後、症状が続いたため、10月28日（金）に別の医療機関を受診したところ、胃からアニサキスが摘出されました。

　　（3）決定

　　　　患者を診察した医療機関の医師からアニサキスによる食中毒の届出があったこと、患者の胃よりアニサキスが摘出されたこと、患者の症状がアニサキスによるものと一致すること、患者はこの飲食店で喫食した刺身等の他には生の魚介類を喫食していないことから、この飲食店で調理提供された刺身盛合せ又はごま鯖を原因とするアニサキスによる食中毒と断定し、この飲食店に対して、アニサキス食中毒予防対策の実施の徹底を書面で指導しました。

　2　有症者の状況

　　（1）発症日時　　令和4年（2022年）10月27日（木）7時頃

　　（2）主な症状　　胃痛、頭痛、吐き気、嘔吐

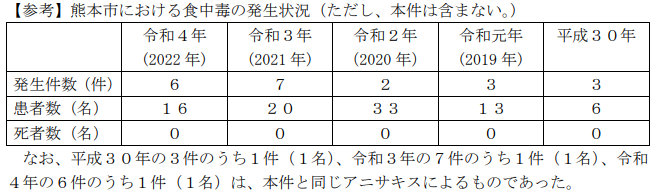
　　（3）喫食者数　　5名

　　（4）有症者数　　1名（女性、年齢30代）

　3　原因食品　刺身盛合せ又はごま鯖（10月26日（水）18時30分頃喫食）

　4　病因物質　アニサキス

　5　措置等　　アニサキス食中毒予防対策の実施の徹底を書面により指導しました。



**★自然毒による食中毒★**

**■「クワズイモ」で食中毒　徳島県内60代女性、口内のしびれや吐き気　自生植物に注意**

**11/16(水) 21:18配信　徳島新聞　徳島県美波保健所管内**

**植物性自然毒　クワズイモ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6ca1f8bc1e5ef3053764e8e509d6dbc5c7f77d48>

**食中毒の発生について　2022/11/16　徳島県美波保健所管内**

**植物性自然毒　クワズイモ**

<https://anshin.pref.tokushima.jp/docs/2022111500017/>

　　県内で発生した食中毒について、次のとおりお知らせします。

１　概要

　 令和４年１１月１６日(水）、自宅庭の植物を調理、摂食した後、体調不良となった患者を診察した医師から、美波保健所へ食中毒の届出がなされた。

２　患者等の状況

（１）摂食者　　　１名

（２）患者数　　　１名（６０歳代）

（３）主な症状　　口の中のしびれ等

３　原因施設　　　家庭内

４　原因食品　　　有毒植物（クワズイモ）

５　病因物質　　　植物性自然毒（シュウ酸カルシウム）

　　６　その他

　・クワズイモは、地上部（葉、葉柄）の様子が、サトイモと非常によく似ています。

　・クワズイモによる中毒症状は、口腔内の痛み、悪心、嘔吐、下痢などで、摂食後すぐに発症します。

　 ・クワズイモを口に含んだ時点で強い刺激を感じるため、その場合はすぐに吐き出し、口を洗浄してください。

　 ・飲食以外にも、汁に触れることで皮膚炎を起こすことがあるため、観賞用として扱うときにもゴム手袋等を使用し、汁が直接肌に触れないようにしてください。

**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■**

**★ウイルスによる感染症★**

**■**

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品★**

**■食品等に関する行政処分　2022/11/10　宮城県**

**E.coli最確数330/100g（基準：230/100g以下）**

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

　公表年月日　2022/11/10

　違反食品名等　生食用かき

　違反条項　食品衛生法第13条第2項

　違反内容　E.coli最確数330/100g（基準：230/100g以下）

　違反食品製造者等氏名　宮城県漁業協同組合

　違反食品製造施設等所在地　本吉郡南三陸町

　行政処分等の内容及び措置状況等　回収命令　処分年月日：令和4年11月10日

**★その他関連ニュース★**

**■首都圏4都県で梅毒患者の増加に歯止めかからず - 過去最多上回る状況、早めの受診や予防促す　11/17(木) 17:45配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/bc8b3fa785bbabae222ad5c7cd08461269e46e56>

**■有機フッ素化合物の地下水調査結果について　2022年11月16日**

**記者発表資料（県政、秦野記者クラブ同時発表）　神奈川県秦野市**

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/pf7/prs/r4375030.html>

県が地下水質の経年変化を把握するために継続調査している19地点で、令和4年10月に有機フッ素化合物の調査を行ったところ、分析が終了した1地点で暫定目標値（50ng/L）を超える有機フッ素化合物が検出されましたのでお知らせします。

なお、超過した地点以外の18地点については、現在分析中であり、暫定目標値を超えていることが判明した場合、速やかに公表します。

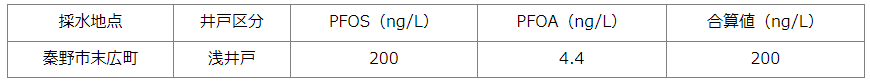
1 調査結果

（1）調査対象物質

ペルフルオロオクタンスルホン酸（以下「PFOS」という。）及びペルフルオロオクタン酸（以下「PFOA」という。）

（2）採水日　令和4年10月11日（火曜日）

（3）調査結果　下表のとおり



（注記）有効数字2桁で処理しているため、合計値は必ずしも「PFOS」及び「PFOA」の和と一致しません。

（注記）上記の井戸は飲み水に利用されていません。

2 今後の対応

秦野市と連携し、暫定目標値を超過した地点及び、その周辺で井戸水を利用する住民等への注意喚起を行うほか、汚染範囲の把握に関する追加調査等を行います。

（参考）PFOS及びPFOAについて

PFOS及びPFOAは、独特の性質（水や油をはじく、熱に強い、薬品に強い、光を吸収しない等）を持ち、撥水剤、表面処理剤、乳化剤、消火剤、コーティング剤等に用いられてきた化学物質です。令和2年5月28日付けで人の健康の保護に関する「要監視項目」に追加され、公共用水域及び地下水に係る暫定的な目標値が50ng/L（PFOS及びPFOAの合計値）に設定されています。

なお、環境省によると、暫定目標値は、体重50kgの人が、1日当たり2Lの水を一生涯にわたり摂取しても健康に対する有害な影響が現れないと考えられる値として設定されています。

有機フッ素化合物（PFOS・PFOA）について（神奈川県ホームページ）

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/pf7/suisitu/joukyou/yuukihusso.html>

**■【感染症情報】感染性胃腸炎が3週連続で増加 - 手足口病は8週連続で減少**

**11/15(火) 14:05配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/67f77fdacfb00c120dfa0fd4f0e09f9be83d1a3c>

**■アナフィラキシー疑い続く、医療機関に注意喚起を - 厚労省がコロナワクチン接種対応で事務連絡　11/11(金) 19:35配信****医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6bfe7c5d6519687dc8e455ce1044ca7d3f41a64a>

**■インフル患者報告270人、コロナ流行前の6％ - 厚労省が状況公表、10/31－11/6の1週間　11/11(金) 15:35配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/cf36adb85f68704cc9ef6ef68a2bccc9c246c164>