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

**食科協かわら版　No.368　（2022年度No.46）**　 　2022/11/25

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**

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

草が生えている

中程度の精度で自動的に生成された説明

**新米**

**もう召し上がりました?**

|  |  |
| --- | --- |
| **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) | **2-5** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **5-14** |
| **4**[**農水省関係**](#農水省関係) | **14-18** |
| **5**[**消費者庁関連**](#消費者庁関連)**リコール情報** | **18-21** |
| **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** | **21-30** |

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

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

11月22日　かわら版ニュース＆トピックス288号を発行

11月25日　かわら版368号・かわら版ニュース＆トピックス289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、添加物等の規格基準の一部を改正する件（案）」（農薬等（エンラマイシン等12品目）の残留基準の改正並びにニタルソン及びロキサルソン試験法等の設定及び酢酸トレンボロン試験法の改正）及び「食品衛生法第十三条第三項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質の一部を改正する件（案）」に関する御意見の募集について　2022/11/21**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495220241&Mode=0>

受付開始日時 2022年11月21日0時0分

受付締切日時 2022年12月20日23時59分

**■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）

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３１６報）　2022/11/22**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_29198.html>

**■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

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.224/ 2022（2022.11.22）　2022/11/22**

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202224m.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202224m.pdf%20)

**目次**

**【世界保健機関（WHO）】**

1. より強力な食品安全システムと国際協力に向けて：世界保健機関（WHO）による「食品安全のための世界戦略 2022-2030（Global Strategy for Food Safety 2022-2030）」の立ち上げ

**【汎アメリカ保健機構（PAHO）】**

1. コレラの流行に関する更新情報（2022 年 10 月 25 日付）

2. コレラの発生状況－ハイチのコレラ再興－（2022 年 10 月 2 日）

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. エノキダケ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 17 日付初発情報）

2. デリミート（調理済み食肉）および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 9 日付初発情報）

3. 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 10 日付更新情報）

**【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. 英国食品基準庁（UK FSA）が食用昆虫のための法律の修正案について寄せられた意見を公開

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. 急性ボツリヌス症が発生したドイツ酪農場の乳牛群における調査結果：健康なウシに由来する乳および乳製品の喫食・喫飲がヒトのボツリヌス症の原因となる可能性は極めて低い

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.24/ 2022（2022.11/22）　2022/11/22**

[http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202224c.pdf](http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202224c.pdf%20)

**＜注目記事＞**

**【WHO】 パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）**

世界保健機関（WHO）はパーフルオロオクタンスルホン酸（PFOS）とパーフルオロオクタン酸（PFOA）を中心とするパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）に対する飲料水水質ガイドライン（GDWQ）の更新を検討している。現在、背景文書案を公開し、2022 年 11 月 22 日までコメントを募集する。その中で、暫定ガイドライン値（pGV）として PFOS 及び PFAS に対して個別の pGV として 0.1 µg/L、総 PFAS に対しては複合pGV として 0.5 µg/L が提案されている。

**＊ポイント：** これまで飲料水中の PFAS について WHO のガイドライン値は示されていませんでした。そのため現状では、各国でそれぞれ異なった指標値が設定されています。今回提示された暫定ガイドライン値は、日本の水質管理目標の目標値（暫定：PFOSと PFOA の合算値として 50 ng/L）よりも高い値です。今後、寄せられた意見を反映して、どのような最終版となるのか注目しておく必要があるでしょう。

**【MPI】 強化された健康スター格付は砂糖と塩に厳しくなった**

ニュージーランド第一次産業省（MPI）は、食品の健康スター格付（Health Star Rating: HSR）システムの更新版を発表した。更新版では、砂糖や塩を多く含む製品の評価基準が下げられるなどの変更がなされた。現時点では製造業者によるシステムの利用は任意であるが、2025 年までに利用率が 70%という目標に達しない場合、政府はこのシステムの義務化を検討する。

**＊ポイント：** オーストラリアやニュージーランドでは、その食品がどの程度健康的なのかをラベル上に星の数（0～5：数が多いほど健康的）で示し、同じタイプの製品どうしでどちらが健康的なのかを星の数で比べられるようにしています。食品分野では、消費者がより健康的な食品を選択できるようにする制度作りが各国政府にとっての課題の一つで、今回ご紹介したシステムを含め、さまざまな取組が行われています。

**【FDA】 FSMA が提案した食品トレーサビリティ規則**

米国食品医薬品局（FDA）は、食品安全近代化法（FSMA）のもと食品のトレーサビリティに関する最終規則を発行した。これは、汚染されている可能性のある食品をより迅速に特定し、市場から迅速に除去することを容易にすることを目的とする。遵守日は 2026年 1 月 20 日。

**【FSANZ】 ポピーシードのリコール**

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）は、ヒトが摂取すると中毒を起こす「テバイン」を含む可能性があるとして、一部のポピーシード（ケシの実）の製品についてリコールを発表した。一部の州で摂取した人の症例が報告されている。通常、テバインを多く含む品種は医薬品用となり、食用として栽培された品種は検出可能な濃度のテバインをほとんど又は全く含まない

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

**■***NEW***食品安全委員会（第880回）の開催について　2022/11/24**

**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29日（火）　１４：００〜

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

３． 議事

（１）食品安全基本法第２４条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について

　・農薬 ３品目

　　　（厚生労働省からの説明）

　　　　グルホシネート

　　　　ジクロロメゾチアズ

　　　　ジメスルファゼット

（２）遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について

　　　・「長鎖多価不飽和脂肪酸含有及びイミダゾリノン系除草剤耐性セイヨウナタネLBFLFK」に関する審議結果の報告と

　　　　意見・情報の募集について

（３）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28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29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>

**■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22日から令和4年11月4日）2022/11/22**

[https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from\_year=2022&from\_month=10&from\_day=22&to=struct&to\_year=2022&to\_month=11&to\_day=4&max=100](https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2022&from_month=10&from_day=22&to=struct&to_year=2022&to_month=11&to_day=4&max=100%20)

**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***宮崎県で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内12例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/11/24**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221124.html>

　宮崎県新富町で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内12例目）について、動物衛生研究部門が実施した遺伝子解析の結果、高病原性鳥インフルエンザの患畜であることが確認されました。

また、当該高病原性鳥インフルエンザのウイルスについて、NA亜型が判明し、H5N1亜型であることが確認されました。

1.概要

（1）宮崎県新富町の農場で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内12例目、11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***「中東地域への食品輸出拡大に関するセミナー」の開催について　2022/11/24**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chiiki/221124.html>

　　農林水産省は、中東地域への食品の輸出の拡大を目的とし、最新の現地情報や各国の商習慣、規制及び食事情等を説明するセミナーを12月5日(月曜日)に開催します。

1.開催趣旨

中東地域への理解を深め、当地域への食品の輸出の拡大につなげることを目的として、セミナーを開催します。

「令和4年度輸出環境整備推進委託事業（ハラール及びコーシャマーケットにおける、認証食品を含めた日本産品の輸出環境実態調査）」によるサウジアラビア、アラブ首長国連邦（UAE）及びイスラエルを対象とした農業・食料分野の現況調査を踏まえ、中東地域の輸出市場への参入の現状、日本産牛肉及び水産物等の輸出拡大の可能性及びハラール・コーシャマーケットにおけるビジネスの可能性を紹介します。また、各国の商習慣、規制及び食事情の精通者3名からご講演いただきます。

2.開催日時・会場

日時:令和4年12月5日(月曜日)13時30分～16時15分(受付:13時00分～)

会場:みずほ丸の内タワー28階特別会議室A(東京都千代田区丸の内1-3-3)

3.内容

(1)講演1「中東地域における日本産食品の輸出実態とビジネス機会」

　　株式会社みずほ銀行 国際戦略情報部 調査役 宗像 朋之氏

(2)講演2「アラブ首長国連邦の日本食市場の現状と今後の展望」

　　 ksnコーポレーション コンサルティング事業部 部長 石橋 哲也氏

(3)講演3「ケーススタディで学ぶ中東ビジネスの成功と失敗」

　　 Wakameレストラン・ブランド大使 佐藤たき氏）

(4)講演4「イスラエルにおける日本産食材のニーズについて」

　　飛騨高山フードバリアフリー協議会 五十嵐 優樹氏）

4.参加申込方法

参加を希望される場合は、事前のお申込みが必要です。

セミナー開催案内に記載のQRコードを読み取るか、URL(<https://mizuhobank.au1.qualtrics.com/jfe/form/SV_4MXBzVQcLw5h9PM>　)からセミナー登録サイトにアクセスし、必要項目を記入しお申込みください。

(報道関係者の皆様へ)

取材を希望される方は、お申込の際にセミナー登録サイト上の「セミナーに関するご質問等ございましたらご記入ください。」の欄にその旨を記載ください。

なお、写真撮影は冒頭のみ可能です。

5.申込締切　令和4年11月30日(水曜日)※先着100名

6.添付資料

本セミナーの詳細については、セミナー開催案内をご覧ください。

セミナー開催案内(PDF : 986KB)

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chiiki/attach/pdf/221124-1.pdf>

お問合せ先

輸出・国際局国際地域課　担当者：山口、秋田谷

代表：03-3502-8111（内線3512）　ダイヤルイン：03-3502-5914

**■***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　2022/11/24**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221124_2.html>

　本日（11月24日（木曜日））、鹿児島県出水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17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：鹿児島県出水市

飼養状況：約7万羽（採卵鶏）

疫学関連農場：鹿児島県出水市（1農場、約0.8万羽）

2.経緯

（1）昨日（11月23日（水曜日））、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、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（11月24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。

**■***NEW***宮城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　2022/11/23**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221123.html>

　　本日（11月23日（水曜日））、宮城県気仙沼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16例目）されました。

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

1.農場の概要

所在地：宮城県気仙沼市

飼養状況：約2.1万羽（肉用鶏）

2.経緯

（1）昨日（11月22日（火曜日））、宮城県は、同県気仙沼市の農場から、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（11月23日（水曜日））、当該家きんについて遺伝子検査を実施した結果、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜であることを確認しました。

**■***NEW***香川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　2022/11/23**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221123_7.html>

　　本日（11月23日（水曜日））、香川県観音寺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：香川県観音寺市

飼養状況：約1.4万羽（採卵鶏）

疫学関連農場：香川県観音寺市（2農場、合計約2万羽）

2.経緯

（1）昨日（11月22日（火曜日））、香川県は、同県観音寺市の農場から、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（11月23日（水曜日））、当該家きんについて遺伝子検査を実施した結果、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜であることを確認しました。

**■***NEW***新潟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11例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/11/22**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221122_5.html>

　　新潟県阿賀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11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）新潟県阿賀町の農場で確認された高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（国内11例目、11月18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***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10例目）の遺伝子解析及びNA亜型の確定について　2022/11/22**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221122_4.html>

　　鹿児島県出水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10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）鹿児島県出水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10例目、11月18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***香川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　2022/11/22**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221122.html>

　　本日（11月22日（火曜日））、香川県観音寺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：香川県観音寺市

飼養状況：約2.4万羽（肉用鶏）

疫学関連農場：香川県観音寺市（1農場、約0.9万羽）

2.経緯

（1）昨日（11月21日（月曜日））、香川県は、同県観音寺市の農場から、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（11月22日（火曜日））、当該家きんについて遺伝子検査を実施した結果、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜であることを確認しました。

**■***NEW***青森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　2022/11/20**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221120_2.html>

　　本日（11月20日（日曜日））、青森県横浜町の家きん農場において、家畜伝染病である高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認（今シーズン国内13例目）されました。

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

1.農場の概要

所在地：青森県横浜町

飼養状況：約12.2万羽（肉用鶏）

疫学関連施設：青森県横浜町（1施設、約0.8万羽）

2.経緯

（1）昨日（11月19日（土曜日））、青森県は、同県横浜町の農場から、死亡羽数が増加している旨の通報を受けて、農場への立入検査を実施しました。

（2）同日、当該家きんについて鳥インフルエンザの簡易検査を実施したところ陽性であることが判明しました。

（3）本日（11月20日（日曜日））、当該家きんについて遺伝子検査を実施した結果、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜であることを確認しました。

**■***NEW***宮崎県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　2022/11/20**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/221120.html>

　　本日（11月20日（日曜日））、宮崎県新富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12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：宮崎県新富町

飼養状況：約16万羽（採卵鶏）

2.経緯

（1）昨日（11月19日（土曜日））宮崎県は、同県新富町の農場から、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20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。

**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***一般社団法人免研アソシエイツ協会に対する食品表示法に基づく指示について　2022/11/18**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/030940/>

　　消費者庁は、本日、一般社団法人免研アソシエイツ協会に対し、同法人を表示責任者として販売する食品(商品名「免研糖鎖エキスプレミアムLD」ほか5商品)について、食品表示法第4条第1項に規定する食品表示基準に違反する表示を行っていたことから、同法第6条第1項の規定に基づく指示を行いました。

公表資料

一般社団法人免研アソシエイツ協会に対する食品表示法に基づく指示について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms214_221118_01.pdf>

**■***NEW***一般社団法人免研アソシエイツ協会に対する景品表示法に基づく措置命令について　2022/11/18**

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/030912/>

　　消費者庁は、本日、一般社団法人免研アソシエイツ協会に対し、同法人が供給する「免研糖鎖機能性食品G」と称する食品等10商品に係る表示について、それぞれ、景品表示法に違反する行為(同法第5条第1号(優良誤認)に該当)が認められたことから、同法第7条第1項の規定に基づき、措置命令を行いました。

公表資料

一般社団法人免研アソシエイツ協会に対する景品表示法に基づく措置命令について

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_221118_01.pdf>

別紙1ないし5

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_221118_02.pdf>

参考

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_221118_03.pdf>

別添1ないし4

<https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_221118_04.pdf>

関連リンク

【参考】一般社団法人免研アソシエイツ協会に対する食品表示法に基づく指示について

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/assets/representation_cms214_221118_01.pdf>

**■「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)

**■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）**

**★文恵淑「わけぎ（生鮮・冷蔵）」 - 回収命令　基準値を超える0.06ppmのエトフェンプロックスを検出　2022/11/24**

**★信州物産「大きな干し葡萄」 - 返金／回収　異物（石）混入の可能性　2022/11/22**

**★松野牧場「松野牧場ヨーグルト、松野牧場のむヨーグルト」 - 返金／回収　大腸菌群陽性のおそれ　2022/11/22**

**★JR東日本クロスステーション「新潟生まれスイートカボチャ」 - 回収　商品の一部にカビ発生のおそれ　2022/11/22**

**★味研「こととや よだれ鶏生だれ」 - 返金／回収　商品の膨張が発生　2022/11/22**

**★鈴木栄光堂「ひとりじめスイーツ　アップルチョコレート」 - 返金／回収　他のチョコレート製品（ピーカンナッツキャラメリゼチョコレート）が混入　2022/11/21**

**★国近商店「ソフトちりめん」 - 返金／回収　ふぐのような稚魚が混入　2022/11/21**

**★全農ミートフーズ「九州産豚ロース生姜焼き」 - 返金／回収　賞味期限を二重表記（本来の賞味期限：22.11.16、22.11.17）　2022/11/21**

**★豊上製菓「富士ミルククッキー」 - 返金／回収　内容量の誤表示（誤：18枚、正：15枚）　2022/11/21**

**★あまげん「秋づくし（どら焼き）」 - 返金／回収　アレルゲン「卵」の表示欠落　2022/11/21**

**★グローバルキッチン「KASUYAあぶらかす」 - 交換／回収　カビによる汚染のおそれ　2022/11/21**

**★夢クリエイト「ふわっとチーズプレーン、ふわっとチーズブラックペッパー」 - 回収　カビによる汚染　2022/11/21**

**★味の素冷凍食品「ザ★シュウマイ」 - 回収　トレイ片が混入している事が判明　2022/11/21**

**★そお鹿児島農業協同組合「ピーマン」 - 回収　基準値を超える残留農薬（カズサホス）を検出（検出値：0.02ppm、0.04ppm基準値：0.01ppm）　2022/11/21**

**★御座候「豆紡」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：23.12.12、正：22.12.12）　2022/11/18**

**★藤澤永正堂「原了郭の黒七味あられ、原了郭の山椒あられ」 - 交換／回収　アレルゲン「小麦、大豆、ごま」の表示欠落　2022/11/18**

**★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**

**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★**

**■社会福祉施設の入所者ら60人が食中毒の症状　ウエルシュ菌を検出　料理提供の飲食店を3日間の営業停止に　山梨県　11/22(火) 18:36配信　UTYテレビ山梨****山梨県富士吉田市**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/12269fd30ac5336f6af54d7aef378693bad58a10>

**食中毒の発生について　2022/11/22　山梨県富士吉田市**

**ウエルシュ菌**

　［概要］

令和４年１１月１８日（金）午前９時１０分頃、富士・東部保健所に管内の社会福祉施設から「入所者４５名が下痢等の消化器症状を呈している」旨の連絡があった。

富士・東部保健所が調査した結果、患者の共通食が当該施設で提供されたものに限られていること、患者の検便からウエルシュ菌が検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間がウエルシュ菌によるものと一致していること、医師から食中毒の届出が提出されたことから当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と断定した。

１ 発症日時 令和４年１１月１７日（木）午後７時４０分頃

２ 喫食者数 ９０名

３ 患 者 数 ６０名

４ 主な症状 下痢等

５ 原因施設

屋 号：富士吉田東０４０１

所在地：富士吉田市

業 種：飲食店営業

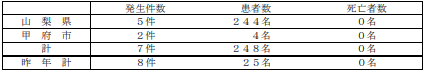
６ 原因食品 令和４年１１月１７日（木）に当該施設が委託する事業者が調理した食事

７ 病因物質 ウエルシュ菌

８ 措 置 令和４年１１月２２日（火）から３日間の営業停止

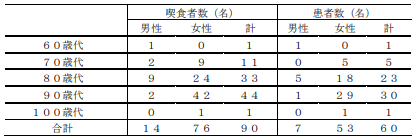
９ そ の 他 患者は快方に向かっています。（入院はしておりません）

（参考）令和４年 食中毒事件発生状況 速報値（本件を含む）



【参考資料】

喫食者数及び患者数（性別及び年代別）



　１ 喫食日 令和４年１１月１７日（木）午後５時

２ 提供メニュー

　　鶏肉とじゃが芋の煮物、えんどうの和え物、さんま生姜煮、ご飯、味噌汁

３ 検査結果等

　　　　　　　　検査実施数 ウエルシュ菌検出

患 者 （検便） ３７名 　　２４名

検 食 　　　　 １８検体 ０検体

ふきとり ９箇所 ０箇

**■弁当を食べた57人が食中毒…ウエルシュ菌検出で店を3日間の営業停止　長野・富士見町**

**11/21(月) 21:08配信　ＳＢＣ信越放送****長野県富士見町**

**ウエルシュ菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3b482304356d01bc6aa6f3bab354ef579b4068e6>

**諏訪保健所管内の仕出し弁当屋でウエルシュ菌による食中毒が発生しました　2022/11/21**

**長野県富士見町**

**ウエルシュ菌**

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/ch221121.html>

　　本日、諏訪保健所は諏訪郡内の仕出し弁当屋を食中毒の原因施設と断定し、当該施設の営業者に対し令和4年11月21日から令和4年11月23日まで、3日間の営業停止を命じました。

患者は、11月13日に当該施設が調理・提供した57グループ89名中の45グループ57名で、松本保健所が行った検査により、患者便からウエルシュ菌が検出されました。なお、患者は全員快方に向かっています。

【事件の探知】

令和4年11月14日10時頃、管内行政機関から「11月13日に当該施設が調理・提供した仕出し弁当を食べた者のうち数名が体調不良を呈している。」旨の連絡がありました。

【諏訪保健所による調査結果概要】

患者は、11月13日に当該施設が調理・提供した仕出し弁当を食べた57グループ89名中の45グループ57名で、11月13日午後3時頃から下痢、腹痛などの症状を呈していました。

患者に共通する食事は、当該施設が調理・提供した仕出し弁当だけでした。

松本保健所が行った検査により、患者便からウエルシュ菌が検出されました。

患者の症状は、ウエルシュ菌による食中毒の症状と一致していました。

患者を診察した医師から食中毒の届出がありました。

以上のことから、諏訪保健所は当該施設で調理・提供した仕出し弁当を原因とする食中毒と断定しました。

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/documents/ch221121.pdf>

担当保健所 諏訪保健所

患者関係発 症 日 時 11 月 13 日 午後３時頃から

患 者 症 状 下痢、腹痛など

患者所在地 諏訪郡

患 者 数及 び 喫 食 者 数

患者数／喫食者数：57 名／89 名

（患者内訳）男性：23 名（年齢：30 歳代～70 歳代以上）

女性：34 名（年齢：10 歳代～70 歳代以上）

入 院 患 者 数 １名

医療機関受診者数 ３名（受診医療機関数：２か所）

原因食品 令和４年 11 月 13 日に当該施設が調理・提供した仕出し弁当

病因物質 ウエルシュ菌（エンテロトキシン産生）

原因施設

施 設 名 有限会社 中野屋商店

施設所在地 諏訪郡富士見町

営業許可業種 飲食店営業

措置 食品衛生法に基づく営業の停止

令和４年 11 月 21 日から令和４年 11 月 23 日まで３日間

検査結果

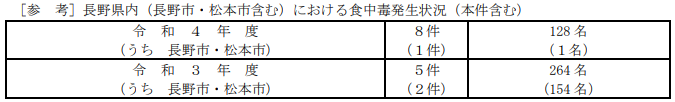
ウエルシュ菌（エンテロトキシン産生）

患者便：５検体中２検体から検出（残り７検体について検査中）

［参 考］

患者へ提供されたメニュー

鳥肉のうま煮（すき焼き風）、野菜のうま煮（鶏肉入り）、てんぷら（かぼちゃ、さつまいも、えび、ささげ）、サバ蒲焼、さんまのマリネ、揚げ餅、ポテトサラダ、長いもの酢の物、ご飯



**■食中毒事件速報（令和4年度第2号）　令和4年11月22日15時45分現在**

**滋賀県守山市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.shiga.lg.jp/kensei/koho/e-shinbun/oshirase/328525.html>

　発生日時　令和4年11月13日（日曜日）午前0時

発症者等　発症者数:4人[内訳 男性:4人（22歳）、女性:0人、入院:0人]食べた人の数:4人

発生状況（概要）

令和4年11月17日（木）9時23分、守山市の住民から草津保健所に「腹痛、発熱、下痢等の症状により医療機関を受診し、胃腸炎の診断を受けた。また、11月13日（日）に4人で焼鳥屋を利用しており、一緒に食事をした他の3人も同様の症状がある。」旨の連絡がありました。

草津保健所が調査したところ11月13日（日）0時頃、友人4人で守山市内の「炭火焼色とり鳥」で食事をした後、全員が11月13日（日）22時頃から15日(火)21時の間に、下痢、腹痛等発症していることが判明しました。

これら発症者に共通する食事は同店での食事のみであること、発症者の症状が類似していること、発症者全員からカンピロバクターが検出されたこと、また、本日発症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、草津保健所は、同店を原因施設とする食中毒と断定しました。

症状　下痢：10回以上、腹痛、発熱：37.5～39.3℃

現在の病状　発症者は全員快復している。

原因食品　調査中

病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

原因施設

施設所在地:守山市

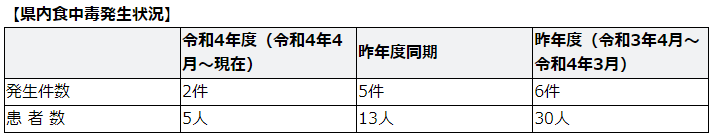
施設名称:炭火焼色とり鳥

業種:飲食店営業

措置

上記飲食店に対して、草津保健所長は、令和4年11月22日（火）から令和4年11月24日（木）まで3日間の営業停止処分としました。

【発症者の所在地】　守山市4人



**■食中毒の発生について（令和４年 11 月 21 日（月）午後６時 00 分現在）　福岡県福岡市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/2785/1/221121shokuchudokunohasseinituite.pdf?20221121182944>

　１ 探知

令和４年 11 月 18 日（金）午後３時頃、市民から南区保健福祉センター（南保健所）に、「11 名で南区の飲食店を利用したところ、５名が下痢、発熱等の食中毒様症状を呈した。」旨の連絡があったもの。

２ 概要

令和４年 11 月 12 日（土）午後 11 時半頃から福岡市南区の飲食店で焼鳥等を喫食した１グループ11 名のうち６名が、11 月 14 日（月）午前７時頃から下痢、発熱、腹痛等の食中毒様症状を呈した。

調査の結果、南区保健福祉センター（南保健所）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、２日間の営業停止処分とした。

３ 症状 　下痢、発熱、腹痛等

４ 摂食者数 11 名

５ 有症者 　６名（10 代男性１名、10 代女性２名、20 代男性３名）

※ うち５名が医療機関を受診（入院者なし）。

※ 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実施）

(１)有症者便：５検体 … ４検体からカンピロバクター検出

(２)従業員検便：２検体 … （検査中）

(３)参考品（鶏肝の低温調理品）：１検体 … （検査中）

７ 原因施設

（１）営業所所在地：福岡市

（３）屋 号：炭焼き はすの（すみやき はすの）

（４）業 種：飲食店営業

８ 原因食品 　当該施設が 11 月 12 日（土）に提供した食事

生キャベツ、おひたし（小松菜）、鶏肝刺し（鶏肝の低温調理品）、豆腐サラダ（豆腐、サニーレタス、水菜等）、大根唐揚げ、アジフライ、焼きおにぎり、焼鳥（鶏肝、ズリ、つくね、豚バラ、シソ巻）、アルコール、ソフトドリンク

９ 原因施設に対する指導事項

（１）鶏肉は、中心部まで十分に加熱して提供すること。

（２）低温調理を行う場合は、加熱温度、時間等の検証を十分に行うこと。

（３）調理器具等の洗浄・消毒を徹底すること。

（４）まな板及び包丁は、適切な使い分けを行うこと。

（５）手洗いを徹底すること。

10 措置処分

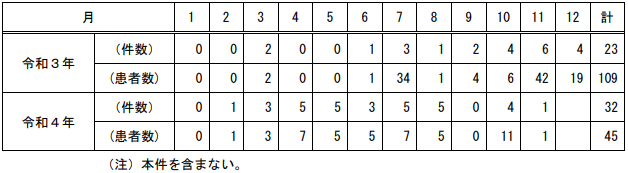
　　南区保健福祉センター（南保健所）は、以下の理由により当該施設が提供した食事が原因のカンピロバクター食中毒と断定し、11 月 21 日（月）午後６時から 11 月 23 日（水）午後６時までの２日間の営業停止処分とした。

（１）有症者６名の共通食は、当該施設が提供した食事のみであること。

（２）有症者６名のうち４名の便からカンピロバクターが検出されたこと。

（３）有症者６名の潜伏期間及び症状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３年及び令和４年食中毒発生状況



**■鳥刺しなど食べ集団食中毒カンピロバクター検出　飲食店に３日間の営業停止命令**

**鹿児島・鹿屋市　11/21(月) 20:47配信　MBC南日本放送**

**カンピロバクター**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/63e32d72972ef70685335d9608c023e6c54bf2fc>

**令和４年　食中毒発生一覧（速報）2022/11/8　鹿児島県鹿屋市**

**カンピロバクター**

<https://www.pref.kagoshima.jp/ae09/kenko-fukushi/yakuji-eisei/syokuhin/joho/documents/4574_20221124112547-1.pdf>

　発生年月日　2022/11/8

　発生地　鹿屋市

　摂食者数　不明

　患者数　4

　原因食品　11月５日に提供された食事

　病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

　原因施設　飲食店

**■セレウス菌の食中毒 修学旅行生ら32人がおう吐や下痢の症状訴え**

**11/19(土) 18:14配信　沖縄ニュースQAB　沖縄県恩納村**

**セレウス菌**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/e9f62a0486db34cd12d73e9d0ea51546ba23bfdb>

**★ウイルスによる食中毒★**

**■食中毒の発生について 　2022/11/18　京都府京都市**

**ノロウイルス**

<https://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/cmsfiles/contents/0000110/110109/0000gyaruson.pdf>

　　令和４年１１月１６日（水）午前９時２０分頃、患者から本市医療衛生センターに以下のとおり連絡があった。

『１１月１３日（日）午後１時３０分に３人で左京区の飲食店を利用したところ、１１月１５日（火）未明から嘔吐、下痢等の症状を呈した。他の２名も同様の症状を呈している。』

医療衛生センターが調査したところ、左京区の飲食店『Les Deux Garcons(レ・ドゥ・ギャルソン)』を令和４年１１月１３日（日）正午に利用した１グループ４人及び同日午後１時３０分に利用した１グループ３人の計２グループ７人のうち７人全員が１１月１４日（月）午後１時から１１月１６日（水）午前１時にかけて嘔吐、下痢、発熱、倦怠感等の症状を訴えていることが判明した。

さらに、本日までに、患者５人の便からノロウイルスが検出された。

京都市保健所では、患者に共通する食事が当該施設で提供された食事のみであること、患者の発症状況が類似していること及び患者の便からノロウイルスが検出されていることから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒であると断定し、令和４年１１月１８日（金）から２０日（日）まで３日間の営業停止を命令した。

医療衛生センターは、当該施設に対し、施設の清掃、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い、被害の拡大と再発の防止に努めている。

〇 患者喫食メニュー

　　オードブル盛り合わせ（人参のサラダ、田舎風お肉のパテ、鶏レバーのムース、自家製スモークサーモン、天使のエビマヨ、豚の頭のテリーヌ）、フランスパン、サーモンと季節野菜のブレゼ アイオリソース、茶美豚肩ロースのグリル バルサミコソース、牛かいのみのステーキ、本日のスープ、マロンのムースとカシスのソルベ（ブルーベリーソース添え）、コーヒー、紅茶

等

〇 原因施設

屋 号 Les Deux Garcons

所在地 京都市

業 種 飲食店営業

患者情況

喫 食 者 数 ７人（男：０人 女：７人）

患 者 数 ７人（男：０人 女：７人）

初発日時 令和４年１１月１４日（月）午後１時

主な症状 嘔吐、下痢、発熱、倦怠感等

**■伊勢市の保育園で下痢などの症状　業者提供給食原因の食中毒**

**11月18日　19時03分　三重 NEWS WEB****三重県伊勢市**

**ノロウイルス**

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/tsu/20221118/3070009306.html>

**過去１ヶ月の発生状況　令和４年１１月１８日分　三重県伊勢市**

**ノロウイルス**

<https://www.pref.mie.lg.jp/SHOKUSEI/HP/70294044702.htm>

１　概要

　令和４年１１月１４日（月）９時頃、伊勢市内の給食事業者から伊勢保健所へ、食事を調理している保育園で複数名の園児と職員が嘔吐や下痢等の症状を呈しているとの連絡がありました。

　伊勢保健所が調査したところ、１１月１１日（金）に当該給食事業者が提供した給食を喫食した１７名中１１名が同様の症状を呈していることが判明しました。

　伊勢保健所は、有症者に共通の食事が他にないこと、有症者の症状及び潜伏期間がノロウイルスによるものと一致すること、複数の有症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、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該給食事業者が提供した食事が原因の食中毒と断定し、本日付けで営業禁止処分としました。

　なお、有症者は全員快方に向かっています。

２　発病状況

１）喫食者　１７名中　　有症者数　１１名（入院患者　０名）

２）有症者の年齢構成

カレンダー が含まれている画像

自動的に生成された説明

３）有症者　　　最低年齢（１歳、男女）最高年齢（５２歳、女）

４）主な症状　　嘔吐（１～１５回）、下痢（５～１０回以上）、発熱（３８．３～３９．０℃）

５）発病日時　　令和４年１１月１２日（土）１５時～１１月１３日（日）６時

３　原因施設

　　所在地　　伊勢市

　　屋　号　　KID'S　LABO.　キャリオン

　　業　種　　飲食店営業（委託給食）

４　原因食事

１）令和４年１１月１１日（金）に提供された昼食

２）原因食品：さつまいもごはん、タラの竜田揚げ、青菜のおかか和え、すまし汁

　　　　　　　※原因食品は現在調査中です

５　原因物質　ノロウイルス

（参考）　※令和４年１１月１８日（金）現在の三重県における食中毒発生状況（本件を含む）

テーブル

自動的に生成された説明

**★寄生虫による食中毒★**

**■**

**★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★**

**■**

**★ウイルスによる感染症★**

**■サポウイルス集団感染　園児ら３８人、嘔吐や下痢　松戸の保育園**

**2022年11月19日 05:00　千葉県松戸市**

**感染症　サポウイルス**

<https://www.chibanippo.co.jp/news/national/999581>

　千葉県は１８日、松戸市内の保育園でサポウイルスによる感染性胃腸炎の集団発生が起きたと発表した。園児３７人と職員１人に嘔吐（おうと）や下痢などの症状が出たが、重症者はいない。

　県疾病対策課によると、７日に同園から松戸保健所に胃腸炎の症状がある園児が複数人いると連絡があった。発症が確認された園児３７人のうち５人の便を検査し、５人全員分からサポウイルスが検出された。

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品★**

**■違反食品等に対する行政処分　2022/11/24　神奈川県相模原市**

**指定外添加物 tert-ブチルヒドロキノン（ＴＢＨＱ）の検出**

<https://www.city.sagamihara.kanagawa.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/007/409/20221124.pdf>

　公表年⽉⽇ 令和４年 11 ⽉ 24 ⽇

違反品名等

1. ティモレ カリフラワーパフ【ケール＆ペッパー味】
2. ティモレ カリフラワーパフ【チリライム味】

包装形態・内容量

1. 合成樹脂製袋詰め・５６ｇ
2. 合成樹脂製袋詰め・５６ｇ

原産国 タイ

賞味期限

1. 2023.04.04
2. 2023.01.25

輸入者

株式会社イノベンション 代表取締役 貴⼾ 光彬

相模原市中央区横山台 1-8-11

違反条項 第１２条

不利益処分等を⾏った理由 　指定外添加物 tert-ブチルヒドロキノン（ＴＢＨＱ）の検出

1. 0.031g/kg
2. 0.015g/kg

不利益処分等の内容 対象食品の回収及び販売の禁止

**■違反食品等に対する行政処分等　2022/11/23　大阪府大阪市**

**厚生労働大臣が定める量（0.01ppm）を超える0.06ppmのエトフェンプロックスを検出**

<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000231068.html>

　公表年月日：令和4年11月23日

違反食品名等

品名　わけぎ：生鮮・冷蔵

ロット番号等　輸入届出受付番号：第92006932920号4欄

輸出国　大韓民国

輸入施設

輸入者　文　恵淑

所在地　大阪市東成区東小橋3丁目18番8号

違反の理由　食品衛生法第13条第3項違反

違反の内容

人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が定める量（0.01ppm）を超える0.06ppmのエトフェンプロックスを検出した。

行政処分等の内容　回収命令

備考　福岡検疫所が実施したモニタリング検査により発見。

**★その他関連ニュース★**

**■米軍基地特有の化学物質調査結果の公表について　2022/11/24　沖縄県**

<https://www.pref.okinawa.jp/site/kankyo/hozen/press/r1-3_kititokuyuu_bushitu.html>

　　県では、嘉手納飛行場より南の返還が予定されている基地周辺の地下水について、国内で使用が禁止されている物質(化審法の第一種特定化学物質等）や弾薬成分等米軍特有の化学物質に関し、環境中の汚染状況を調査したので調査結果を公表します。

【調査概要】

　嘉手納飛行場より南の返還予定地周辺の地下水（R1年度10地点、R2年度14地点、R3年度15地点）の水質検査を実施した。測定項目は以下のとおり。

　国内法使用禁止物質

　　化審法 第一種特定化学物質に該当する物質

　　（R1年度29項目、R2年度23項目、R3年度26項目測定）

　弾薬成分等

　　弾薬成分等に加え、検討会等で注目すべき物質として取り上げられた物質

　　（R2年度11項目、R3年度13項目測定）

【調査結果】

国内法使用禁止物質について、19項目（令和3年度）が検出された。

弾薬成分等について、弾薬成分であるRDXが４地点(令和３年度)で検出された。

なお、現在 国内で使用が禁止されているDDT、クロルデン、ディルドリン、アルドリン等の農薬成分等が多くの地点で検出されている。

　調査結果概要（令和元年度~令和3年度）（PDF：1,977KB）

<https://www.pref.okinawa.jp/site/kankyo/hozen/press/documents/kititokuyu_busitu_r1-3_kekka.pdf>

**■カインホア省の学校集団食中毒、検体からサルモネラ菌を検出**

**2022/11/23 14:46 JST配信　ベトナム**

<https://www.viet-jo.com/news/social/221122224736.html>

**カインホア省：私立ローカル校での集団食中毒で小学1年生が死亡**

**2022/11/21 14:37 JST配信　ベトナム**

<https://www.viet-jo.com/news/social/221121113916.html>

**■【感染症情報】感染性胃腸炎が4週連続で増加 - 手足口病は9週連続で減少**

**11/22(火) 17:10配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a63750452d61a499689d4b27f03b52bec8d7294c>

**■検査数・陽性者増も陽性率減「解釈困難なパターン」 - 7－13日のコロナサーベイランス週報**

**11/22(火) 15:40配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/27dd59a70f6b05838547e8fcbc4fddf8a48ccfd9>

**■食中毒の「ノロウイルス患者」、昨年より３１％増加**

**Posted November. 21, 2022 08:38　東亜日報**

<https://www.donga.com/jp/article/all/20221121/3776353/1>

**■インフル患者報告407人、コロナ流行前の5.5％ - 厚労省が発生状況公表、7－13日の1週間　11/18(金) 15:55配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/a4ee0e8d4ffcbd4c3f788fb0c7c230a950403d56>

**■新規感染者「全国的に増加継続」、北海道で過去最多 - コロナアドバイザリーボード分析・評価**

**11/18(金) 13:40配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/1e5e705c21c5db6e6df42fc675cbf83d81f61d2e>