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

**食科協かわら版　No.405　（2023年度No.33）**　 　2023/8/10

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**

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

**エゾミソハギ**

|  |  |
| --- | --- |
| **目次** | **ページ** |
| 1. [**食科協関係**](#食科協関係) | **2** |
| 1. [**厚生労働省関係**](#厚生労働省関係) | **2-11** |
| **3**[**食品安全委員会関係**](#食品安全委員会関係) | **11-13** |
| **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** | **21-38** |

**今週　ニュース&トピックスはお休みします**

**15日に配信の予定ですが　台風の直撃かもしれないので　未定です**

**１．****[食科協関係](#食科協関係)**

8月04日　　かわら版404号・かわら版ニュース＆トピックス357号を発行

8月08日　　かわら版ニュース＆トピックス358号を発行

8月10日　　かわら版405号・かわら版ニュース＆トピックス359号を発行

**２.****[厚生労働省関係](#厚生労働省関係)**　<https://www.mhlw.go.jp/index.html>

**★***Link***傍聴・参加が可能な審議会等の会議一覧　ご案内しきれないときもございます**<https://www.mhlw.go.jp/topics/event/open_doors.html>

**★***Link***副反応疑い報告の状況について（とても詳しい資料です）**

**厚生科学審議会 (予防接種・ワクチン分科会 副反応検討部会)**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/shingi-kousei_284075.html>

**★***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>

**★***Link***新型コロナウイルス感染症に関する報道発表資料（発生状況、検疫事例）**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000121431_00432.html>

**■***NEW***食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（案）（食品用器具・容器包装関係）に関する御意見の募集について　2023/8/4**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495230114&Mode=0>

　受付開始日時 2023年8月4日18時0分

受付締切日時 2023年9月3日23時59分

**■***NEW***食品衛生法施行規則の一部を改正する省令案（食品用器具・容器包装関係）に関する御意見の募集について　2023/8/4**

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495230106&Mode=0>

受付開始日時 2023年8月4日18時0分

受付締切日時 2023年9月3日23時59分

**■食品に残留する農薬、飼料添加物又は動物用医薬品の成分である物質の試験法　2023/8/2**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/zanryu/zanryu3/siken.html>

**■「令和５年版厚生労働白書」を公表します　2023/8/1**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34301.html>

**■第１回「日本人の食事摂取基準（2025年版）」策定検討会　資料　2023/7/31**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/newpage_34171.html>

**議事次第**

（１）食事摂取基準（2025年版）の策定の方向性について  
（２）その他

**資料一式**

議事次第　<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/001128373.pdf>

【資料１】食事摂取基準策定検討会開催要綱（2025年版）

<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/001128374.pdf>

【資料２】我が国の健康・栄養政策の動向について

<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/001128375.pdf>

【資料３】厚生労働行政推進調査事業費補助金の進捗について（佐々木構成員　提供資料）

<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/001128376.pdf>

【資料４】諸外国の食事摂取基準について（瀧本構成員）

<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/001128377.pdf>

【資料５】食事摂取基準（2025年版）の策定の論点について

<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/001128378.pdf>

【資料６】策定スケジュール及び作業体制について

<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/001128379.pdf>

【参考資料１】参照条文

<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/001128380.pdf>

【参考資料２】食事摂取基準の概要と2020年版のポイントについて

<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/001128381.pdf>

【参考資料３】食事摂取基準（2020年版）における課題について

<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/001128382.pdf>

**■オーストリア産牛肉等の輸入条件を見直しました　2023/7/31**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34474.html>

　　オーストリア産牛肉等について、食品安全委員会の食品健康影響評価結果を踏まえ、

オーストリア政府との協議等を行った結果、本日付けで、輸入条件を見直すこととしました。

１．経緯

　　オーストリア産牛肉等については、対日輸入条件を設定し30か月齢以下の牛肉及び牛臓器に限り、平成29年９月29日から輸入を再開しているところです。

　　令和２年12月に食品安全委員会から通知された食品健康影響評価の結果を踏まえ、オーストリア政府との協議及び対日輸出認定施設の現地調査を実施し、今般、オーストリア産牛肉等の輸入条件を見直すこととしました。

２．輸入条件（対日輸出条件）

月齢制限については、現行の30か月齢以下を撤廃する。

輸入（対日輸出）が認められない部位の範囲は、全月齢の扁桃及び回腸（盲腸との接続部分から２メートルまでの部分に限る）並びに30か月齢超の頭部（舌、頬肉、皮を除く。）、脊髄及び脊柱とする。

　　注）上記の条件については、アイルランド、カナダ、米国、フランス、デンマーク、フィンランド及びスペインと同様のものです。

**■「HPVワクチンに関する調査」（理解度に関する調査、情報周知の実態に関する調査）の結果を公表します　2023/7/28**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34351.html>

**■死亡診断書（死体検案書）の情報を用いたCOVID-19関連死亡数の分析　2023/7/28**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/covid-19/00001.html>

死亡診断書（死体検案書）の情報を用いたCOVID-19関連死亡数の分析（令和５年５月）

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001126057.pdf>

死亡診断書（死体検案書）の情報を用いたCOVID-19関連死亡数の分析（令和５年４月）

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001119089.pdf>

**■スペイン産牛肉等の輸入条件を見直しました　2023/7/27**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34394.html>

　　スペイン産牛肉等について、食品安全委員会の食品健康影響評価結果を踏まえ、

スペイン政府との協議等を行った結果、本日付けで、輸入条件を見直すこととしました。

１．経緯

　　スペイン産牛肉等については、対日輸入条件を設定し30か月齢以下の牛肉及び牛臓器に限り、令和２年１月15日から輸入を再開しているところです。

　　令和３年２月に食品安全委員会から通知された食品健康影響評価の結果を踏まえ、スペイン政府との協議及び対日輸出認定施設の現地調査を実施し、今般、スペイン産牛肉等の輸入条件を見直すこととしました。

２．輸入条件（対日輸出条件）

月齢制限については、現行の30か月齢以下を撤廃する。

輸入（対日輸出）が認められない部位の範囲は、全月齢の扁桃及び回腸（盲腸との接続部分から２メートルまでの部分に限る）並びに30か月齢超の頭部（舌、頬肉、皮を除く。）、脊髄及び脊柱とする。

　　注）上記の条件については、アイルランド、カナダ、米国、フランス、デンマーク及びフィンランドと同様のものです。

**■***NEW***原子力災害対策特別措置法第20条第２項の規定に基づく食品の出荷制限の解除　2023/8/8**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34595.html>

　　本日、原子力災害対策本部は、福島県に対し、原子力災害対策特別措置法に基づき出荷制限が指示されていた、福島県只見町において採取された野生のきのこ類（マツタケに限る。）について、出荷制限の解除を指示しました。

１　福島県に対して指示されていた出荷制限のうち、只見町において採取された野生のきのこ類（マツタケに限る。）について、本日、出荷制限が解除されました。

（１）本日付けの原子力災害対策本部から福島県への指示は、別添１のとおりです。

（２）福島県の申請は、別添２のとおりです。

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

【参考１】 原子力災害対策特別措置法 －抄－

（原子力災害対策本部長の権限）

第２０条 （略）

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

３～１０ （略）

【参考２】

「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」（原子力災害対策本部：最終改正 令和５年３月30日）

（別添１）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001131411.pdf>

（別添２）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001131412.pdf>

（参考資料）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/001131414.pdf>

**■***NEW***食品中の放射性物質の検査結果について（１３５３報）　2023/8/8**

**（東京電力福島原子力発電所事故関連）**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34522.html>

**■食品中の放射性物質の検査結果について（１３５２報）　2023/8/1**

<https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_34330.html>

**■***NEW***食品安全情報（微生物）No.16 2023（2023.8.2）2023/8/2**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202316m.pdf>

**目次**

**【米国疾病予防管理センター（US CDC）】**

1. 牛ひき肉に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（Salmonella Saintpaul）感染アウトブレイク（2023 年 7 月 25 日付初発情報）

2. 米国の国内感染サイクロスポラ症患者に関する 2023 年の調査（2023 年 7 月 27 日、13日付更新情報、5 月 25 日付初発情報）

3. 冷凍の有機栽培イチゴに関連して複数州にわたり発生している A 型肝炎アウトブレイク（2023 年 7 月 18 日付情報）

4. 小規模飼育の家禽類との接触に関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ（*Salmonella* Braenderup、*S*. Enteritidis、*S*. Indiana、*S*. Infantis、*S*. Mbandaka、*S*. Typhimurium）感染アウトブレイク（2023 年 7 月 20 日付更新情報）

**【カナダ公衆衛生局（PHAC）】**

1. 国外旅行に関連していないサイクロスポラ感染を調査中（2023 年 7 月 18 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）

**【英国保健安全保障局（UK HSA）】**

1. トルコ旅行からの帰国者で発生しているサルモネラ（Salmonella Enteritidis）感染患　者の複数クラスターを調査

**【ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）】**

1. 世界食品安全デー：6 億人の健康被害から台所の適切な衛生管理を考える

**【ProMED-mail】**

1. コレラ、下痢、赤痢最新情報（15）（14）

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.16 2023（2023.8.2）2023/8/2**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202316c.pdf>

**＜注目記事＞**

**【WHO】 脂肪と炭水化物のガイドラインを更新**

世界保健機関（WHO）は、最新の科学的根拠に基づき、総脂肪、飽和脂肪、トランス脂肪、炭水化物の摂取に関する 3 つの新ガイドラインを発表し、勧告を更新した。

**＊ポイント：** 飽和脂肪酸（総エネルギー摂取量の 10%未満）とトランス脂肪酸（総エネルギー摂取量の 1%未満）の摂取に関する数値目標はこれまでと同じですが、WHO handbook for guideline development（2nd: 2014）に従って、新たに段階的な勧告が提示されています（強い勧告、条件付き勧告）。炭水化物については、その総摂取量に関する指針は今回の更新の対象には含めず、炭水化物の「質」に焦点が当てられており、初めて18 才未満の若年層に対する野菜・果物の摂取に関する勧告が提示されました。WHO は、遊離の糖の摂取に関するガイドラインも 2015 年に発表しています。

WHO の「強い勧告」とは、推奨事項に従うことによる望ましい影響（有益性）が、従わなかった場合の望ましくない結果（有害性）を上回るという確信に基づいています。一方、「条件付き勧告」は、それらの有益性と有害性のバランスが明確でない場合が対象になるとされています。

**【EC、EFSA】 グリホサートについて**

欧州食品安全機関（EFSA）が、欧州 4 カ国が合同で報告担当国（RMS）を務めた評価グループが作成した農薬有効成分グリホサートに関する初期リスク評価のピアレビューを完了し、その結論を発表した。EFSA の結論はすでに欧州委員会と加盟国に共有されている。欧州委員会は、EFSA から提出されたグリホサートに関する結論と合同 RMS による初期リスク評価の報告書を分析したうえで、グリホサートの認可は特定の条件付きで更新が可能であると考えていると説明した。現在、更新に関する報告書の草案を加盟国へ提出し、検討と意見を求めている。今後、欧州委員会は、認可の期限（2023 年 12 月 15 日）までに最終的な意思決定を行うため、9 月に常任委員会を開催し、規則案を検討する予定である。

**【別添 BfR】 食品中の甘味料 FAQ、ソフトドリンクに含まれる甘味料の量**

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、EU 域内で食品添加物として認可されている甘味料（19 種）に関する FAQ を発表した。また、低カロリー又はシュガーフリーのソフトドリンク 92 品に含まれる甘味料 9 種の調査結果を報告した（FAQ にも引用している）。調査した 92 品では 6 種の甘味料が検出され、濃度には幅があった。92 品のうち 87 品に複数の甘味料が含まれていることが確認され、アセスルファム K、アスパルテーム、サイクラミン酸塩の 3 つの甘味料の組み合わせが最も多かった。

**＊ポイント：** BfR の FAQ は、EU における甘味料の認可状況と現時点の知見が分かり

やすくまとめられています。先月発表された国際がん研究機関（IARC）と FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会（JECFA）の評価も反映されています

**■***NEW***食品安全情報（化学物質）No.16 2023（2023.8.2）別添　2023/8/2**

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202316ca.pdf>

**● ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR：Bundesinstitut fur Risikobewertung）**

<https://www.bfr.bund.de/en/home.html>

１．食品中の甘味料 -質問と回答

Sweeteners in food – Selected questions and answers14 July 2023

<https://www.bfr.bund.de/en/sweeteners_in_food___selected_questions_and_answers-311982.html>

甘味料は食品添加物である。砂糖にかわるノンカロリー又は低カロリーの代替品として、ソフトドリンク、菓子及び乳製品など多くの加工食品に使用されている。食品添加物である甘味料は、規則（EC）No 1333/2008 に基づき、欧州連合（EU）域内の認可手続きが必要である。認可要件の 1 つは、健康上のリスクをもたらさないことである。また、一般的に、食品の包装に記載される成分リストに表示されなければならない。現在、EU では 19 種類の甘味料が認可されている。ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）は、このテーマに関する質問と回答を以下にまとめている。

＜FAQ＞

現在、欧州で認可されている甘味料は何か？

現在、規則(EC)No 1333/2008 のもと EU の認可された甘味料は 19 種類あり、規則(EU)No 231/2012 で規格と純度基準が定められている。

認可された甘味料のうち、11 種類はしばしば「非栄養性甘味料（non-nutritive sweetener）」又は「高強度甘味料（intense sweetener）」とも呼ばれ、アセスルファム K（E 950）、アスパルテーム（E 951）、サイクラミン酸及びそのナトリウム塩とカルシウム塩（サイクラミン酸塩）（E 952）、サッカリン及びそのナトリウム塩、カリウム塩、カルシウム塩（E 954）、スクラロース（E 955）、タウマチン（E 957）、ネオヘスペリジン DC（E 959）、ステビオール配糖体（E 960）、ネオテーム（E 961）、アスパルテーム・アセスルファム塩（E 962）及びアドバンテーム（E 969）がある。

他の 8 種類は「砂糖代用品（sugar substitute）」であり、ソルビトール（E 420）、マンニトール（E 421）、イソマルト（E 953）、ポリグリシトールシロップ（E 964）、マルチトール（E 965）、ラクチトール（E 966）、キシリトール（E 967）、エリスリトール（E 968）である。化学用語では、これらの物質は糖アルコール（ポリオール）である。

砂糖代用品と非栄養性甘味料の違いは何か？

規則(EC)No 1333/2008 では、ソルビトール、マンニトール、イソマルト、マルチトール、ラクチトール、キシリトール、エリスリトールの 7 種類の糖アルコールは「グループ IV：ポリオール」としてまとめられている。ポリオールは、砂糖代用品のグループの一部である

これにはポリグリシトールシロップ（E 964）も含まれる。規則(EC)No 1333/2008 に記載されている、その他の甘味料は、一般的に「非栄養性甘味料」と呼ばれている。ただし、「砂糖代用品」及び「非栄養性甘味料」という用語は、本規則では定義されていない。

砂糖代用品とは、砂糖に類似した物質で、通常、砂糖よりも甘味度及び発熱量（カロリー又はジュールで表示）が低く、虫歯をほとんど、又は全く引き起こさないものである。

逆に、非栄養性甘味料には、発熱量がない又はわずかで、砂糖よりかなり甘い味がする、構造がまったく異なる化学物質が含まれる。ステビオール配糖体のような非栄養性甘味料は、ステビアという植物の葉から抽出される。

甘味料の健康上の安全性はどのように確保されているか？

EU では現在、規則(EC)No 1333/2008 に基づき、食品カテゴリー別に 19 種類の甘味料が認可されている。すべての甘味料は、他の食品添加物と同様に、認可前に国際的な専門家委員会による健康評価を受ける。2003 年まで、これらの評価は欧州委員会の食品科学委員会（SCF）が行っていたが、その後は欧州食品安全機関（EFSA）が評価している。

甘味料の健康リスク評価は更新されるのか？

認可された食品添加物に関する国際的な専門家委員会による評価の一部はかなり前に実施されたため、EU では、規則（EC）No 1333/2008 の第 32 条及び規則（EU）No 257/2010 により、すべての食品添加物の再評価プログラムが策定された。甘味料は現在、このプログラムの一環として EFSA が再評価を行っている。これには一日許容摂取量（ADI）のレビューも含まれ、その一部は 20 年以上前に SCF 又は EFSA によって導出されたものである。ADI は、健康への有害影響が予想されることなく、生涯にわたって毎日摂取できる量である。

しかし、約 300 種類の認可食品添加物をすべて一度に再評価することはできない。そこで優先順位が決められた。甘味料は優先順位が低く、規則（EU）No 257/2010 に従って2020 年末までに再評価されることになっていた（ただし、現在、EFSA は欧州委員会から期限延長が認められた）。アスパルテームはこの期限の対象外となり、欧州委員会の要請により、2013 年末までに EFSA はすでに再評価を行った。

(<http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/aspartame.htm>)

ソフトドリンクに甘味料がどの程度添加されているか？

Max Rubner 研究所（MRI）の 2022 年からの製品モニタリングによると、甘味料のみで甘味をつけたソフトドリンクの数はわずかに増加している。BfR の MEAL Study（Meals for Exposure Estimation and Analysis of Food）では、ソフトドリンク中の甘味料の濃度を調査した。この目的のため、アスパルテーム、サイクラミン酸塩、ステビオール配糖体を含む 9 種類の甘味料の濃度が、92 品の低カロリー又はシュガーフリーのソフトドリンクについて分析された。その結果、測定された甘味料の濃度は、部分的に大きな幅を示した。分析対象となった 92 品のソフトドリンクのうち、87 品に複数の甘味料が含まれていた。詳細は、BfR 意見書 006/2023（本別添の BfR 記事 2 を参照）に掲載されている。

複数の甘味料の混合はヒトに健康リスクをもたらすのか？

甘味料の混合は、ノンアルコールのソフトドリンクなどでよくある。その理由のひとつは、甘味料の中には、濃度が高くなると苦味や金属的な後味を引き起こすものがあるためである。これを避けるために、他の甘味料と組み合わせる。混合甘味料の影響の可能性に関する動物実験による信頼できるデータは依然として得られていない。そのため、食品添加物としての EU 認可の一環として実施された国際的な専門家委員会による毒性学的評価では、この点はまだ考慮されていない。BfR は、入手可能なデータ、特に動物実験によるデータが、関連する甘味料の併用による健康リスクを示しているかどうかを調査した。これは、ノンアルコールのソフトドリンクに使用されている甘味料の組み合わせを使用して実施した。モデル計算の結果、組み合わせによる影響は、理論的には腎臓や尿路に有害影響として現れる可能性があることがわかった。現時点では、甘味料の組み合わせ影響に関するデータが限られているため、この知見がどの程度ヒトに外挿できるかは評価できない。詳細は、BfR 意見書 005/2023 に記載されている。

（<https://www.bfr.bund.de/cm/349/do-mixtures-of-several-sweeteners-pose-risks-for-human-health.pdf>）

甘味料摂取の全体的な増加は健康リスクをもたらすか？

BfR は、甘味料の使用が増加する可能性がある場合、それが集団に健康リスクをもたらすかどうかを評価した。この目的のため、BfR は、最も一般的に使用されている 5 種類の甘味料スクラロース、アセスルファム K、サッカリン、アスパルテーム、サイクラミン酸塩のデータを評価した。特に、甘味料の使用量の増加が肥満や代謝性疾患のリスクにどのような影響を与えるかを調べた。さらに、妊娠している女性や子どもなど、甘味料の摂取を避けたり制限したりすべき感受性の高い集団が存在するかどうかも調査した。BfRは、考慮したいくつかの集団（子どもや妊娠している女性など）や特定の健康面について、データの状況に一貫性がなく、非常に限られているという結論に達した。特にそれぞれの集団における甘味料の長期的影響について、立証された結論を出すには、さらなる研究が必要である。詳細は BfR 意見書 004/2023（ドイツ語）に掲載されている。

（<https://www.bfr.bund.de/cm/343/suessungsmittel-mehrheit-der-studien-bestaetigt-keine-gesundheitsbeeintraechtigung-allerdings-ist-die-studienlage-unzureichend.pdf>）

甘味料アスパルテームは、様々な国際的な専門家委員会でどのように評価されているのか？

アスパルテーム（E951）に発がん性があるのではないかという疑念は、過去に様々な関係者が繰り返し表明してきた。そのため、アスパルテームは最もよく研究されている甘味料の 1 つであり、様々な国際的な専門家委員会が繰り返し評価している。EFSA やその他の機関の専門家委員会による科学的レビューでは、今のところ、この疑いは確認されていない。

これまでのところ、科学的な専門家委員会は、ADI 40 mg/kg 体重/日を超えない限り、健康上の懸念はないと結論づけている。アスパルテームを含む食品は、低フェニルアラニン食を必要とする遺伝性代謝疾患フェニルケトン尿症を患う患者への注意喚起として、「フェニルアラニン源を含む」と表示しなければならない。（規則（EU）No 1166/2011 の付属書 III の2.3 項）

EFSA は 2013 年の包括的評価で、それ以前に導出されていたアスパルテームの ADI である 40 mg/kg 体重/日を変更する理由はないと結論づけた。この量であれば、生涯にわたって毎日摂取しても有害影響はないと考えられる。EFSA は現在、アスパルテーム・アセスルファム塩（E 962）とネオテーム（E 961）という 2 つの類似甘味料の評価を行っている。

アスパルテーム・アセスルファム塩（E 962）はアスパルテーム（E 951）とアセスルファム K（E 950）から作られ、ネオテーム（E 961）はアスパルテームから作られる化学的関連物質である。EFSA は、世界保健機関（WHO）に属する国際がん研究機関（IARC）の最近の見解や、FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会（JECFA）によるアスパルテームのリスク評価など、すべての新しい根拠や研究を考慮することを強調している。

WHO 専門家委員会は甘味料アスパルテームをどのように評価しているか？

2021 年、国際清涼飲料協議会（ICBA）が JECFA によるアスパルテームのリスク評価を提案した。評価は 2023 年 6 月 27 日から 7 月 6 日までの JECFA 会合で行われた。リスク評価では、アスパルテームに関する IARC の見解も考慮された。

IARC は、アスパルテームを「ヒトに対して発がん性がある可能性がある」（グループ 2B）と分類している。しかし、IARC は、評価された疫学研究における陽性所見（positive findings）は、アスパルテームに明確に起因するものではなく、他の影響因子に起因する可能性もあると指摘している：「…偶然性、バイアス、交絡が陽性所見の説明として排除できない…」。

IARC はまた、動物実験の信頼性が不十分であるとみなしており、「…研究デザイン、データの解釈と報告に対する懸念に基づき、作業部会は実験動物におけるがんの根拠は限られていると結論づけた...」。

JECFA は、そのリスク評価において、考慮された動物実験データと評価されたヒトデータは、アスパルテームに発がん性があることを示唆するものではないという結論に達している。JECFA は、疫学研究におけるアスパルテームの暴露量を決定する方法に限界があることを指摘し、また、アスパルテームは血液中に移行せず、消化管内でアスパラギン酸、フェニルアラニン、メタノールに代謝されることを指摘している。これらの代謝産物は、一般的な食品を食べる際にも取り込まれる。したがって、JECFA は、以前の見解ですでに導出された ADI 40 mg/kg 体重/日を確認した。

両機関の完全な見解（報告書）はまだ発表されていないが、近い将来発表される予定である

特定の甘味料を使用する際に考慮すべきことはあるか？

甘味料スクラロース（E955）は、認可を受け、健康に無害であると認識されているが、120 ℃以上に加熱すると有害で発がん性のある塩素化合物が生成される可能性がある。120 ℃から 150 ℃の温度は、スクラロースを含む食品を調理（例：焼く、揚げる）する際、食品の工業的な製造加工において起こりうる温度であり、また、一般家庭でも到達する可能性がある。

ポリ塩化ジベンゾダイオキシン（PCDD）やジベンゾフラン（PCDF）、クロロプロパノール類などの有機塩素系化合物が生成される可能性がある。現在のところ、健康リスクの可能性を決定的に評価するためのデータはまだ不足している。それまでの間、BfR は、スクラロースを含む食品を焼いたり、揚げたり、ローストしたりする際に、それらの化合物が発生する温度まで加熱すべきではないこと、あるいはスクラロースは加熱後にのみ添加することを推奨している。この推奨事項は食品製造業者だけでなく消費者にも適用される。BfR は、食品添加物としてのスクラロースの再評価において、この点を特別に考慮するよう勧告している。詳細は BfR 意見書 012/2019 に掲載されている。

（<https://www.bfr.bund.de/cm/349/harmful-compounds-might-be-formed-when-foods-containing-the-sweetener-sucralose-are-heated.pdf>）

２．砂糖の代替品：ソフトドリンクに含まれる甘味料の量は？

Sugar Alternatives: How Much Sweetener Is There in Soft Drinks?

Opinion no. 006/2023 from 7 February 2023

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/sugar-alternatives-how-much-sweetener-is-there-in-soft-drinks.pdf>

ドイツ連邦食糧農業省（BMEL）は、加工食品中の糖、脂肪、塩に関する国家削減イノベーション戦略（NRI）を介して、ソフトドリンクなど特定の食品の糖、脂肪、塩を段階的に削減することを計画している。

Max Rubner 研究所（MRI）の製品モニタリングからわかるように、ソフトドリンクの砂糖含有量は 2018 年から 2019 年にかけてわずかに減少したが、甘味料のみで甘味をつけたソフトドリンクの割合はわずかに増加した。BfR は、BfR MEAL Study の一環として、ソフトドリンク中の甘味料の濃度を調査した。BfR MEAL Study は 2015 年から進行中で、2回目の調査が 2021 年夏に完了し、現在データを評価している。ソフトドリンク中の甘味料の調査については、アスパルテーム、サイクラミン酸塩、ステビオール配糖体を含む 9 種類の甘味料の濃度を、市場に流通している 92 品の低カロリー又はシュガーフリー（砂糖無添加）ソフトドリンクで測定した。

その結果、一部の甘味料（アセスルファム K、アスパルテーム、サイクラミン酸塩、サッカリン、スクラロース、ステビオール配糖体）が高濃度で検出された（アセスルファム K：5～365 mg/L、アスパルテーム： <1～492 mg/L、サイクラミン酸塩： 5～263 mg/L、サッカリン： <1～68 mg/L、スクラロース：2～127 mg/L、ステビオール配糖体： <1～38 mg/L）。

3 種類の甘味料（ネオヘスペリジン DC、ネオテーム、アドバンテーム）は、どのソフトドリンクからも検出されなかった。92 品のソフトドリンクうち 87 品に 1 つ以上の甘味料が含まれていた。

48 品のソフトドリンクでは 3 種類の甘味料が使用され、26 品のソフトドリンクでは 2 種類の甘味料が、12 品のソフトドリンクでは 4 種類の甘味料が使用されていた。1 つのソフトドリンクでは 5 種類の甘味料が使用されていた。5 品のソフトドリンクではステビオール配糖体のみが使用されていた。

アセスルファム K、アスパルテーム、サイクラミン酸塩の 3 つの甘味料の組み合わせが、ソフトドリンクで最も多く使用され（n=35）、続いてアセスルファム K とアスパルテームの組み合わせ（n＝12）、アセスルファム K、アスパルテーム、サイクラミン酸塩、サッカリンの組み合わせ（n=10）であった。

最も広範な製品グループ「コーラ系飲料」において、ソフトドリンクの 92％が、最もよく使われる 2 つの組み合わせのいずれかを示していた。レモネードは、アセスルファム K、アスパルテーム、サイクラミン酸塩、サッカリンの組み合わせが最も多く（n=9）、製品グループ全体で最も多様な甘味料の組み合わせが見られた。アイソトニック飲料（n=4）では、サイクラミン酸塩とサッカリンの組み合わせのみがみられた。

最大濃度のアセスルファム K（365 mg/L）、アスパルテーム（492 mg/L）、サイクラミン酸塩（263 mg/L）、スクラロース（127 mg/L）が、シュガーフリーの「コーラ系飲料」4 品から検出された。ステビオール配糖体は、カロリーを抑えたソフトドリンクの甘味料として単独で使用されることが多く、その濃度はシュガーフリーのソフトドリンクよりも高い

92 品のうち 89 品で甘味料の使用は表示通りと確認されたが、計 3 品でサイクラミン酸塩、アスパルテーム、サッカリンの未表示の使用が確認された。コーラ系飲料 1 品で、アセスルファム K の濃度が最大基準の 350 mg/L に達していた（365mg/L）。シュガーフリーのレモネードとコーラ系飲料から、サイクラミン酸塩が、最大基準である 250 mg/l に達する濃度で検出された。また、いくつかのサンプルで規制最大基準に近い値、又は十分に下回る濃度で検出されたが、分析法の測定不確かさにより上限値を超えたかどうかは断定できない

ネオヘスペリジン DC、ネオテーム、アドバンテームの 3 種類の甘味料は、どのソフトドリンクからも検出されなかった。低カロリー又はシュガーフリーのソフトドリンクの両方で、甘味料（アセスルファム K、アスパルテーム、サイクラミン酸塩、サッカリン、スクラロース）の濃度には大きな幅があった。製品グループを別々に考えた場合、フレーバーウォータとエナジードリンクで濃度範囲は狭かった。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室

**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910回）の開催について　2023/8/**

**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**

**予定では　本日15時以降に掲載されるのですが　お盆休みにかかっており　おそらくお休みと思います　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5年8月日（火）　１４：００〜

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

３． 議事

４．動画視聴について

：本会合については、その様子を動画配信するとともに、会場での傍聴も受け付けます。動画の視聴又は会場での傍聴を希望される方は、8月日（月）12時までに、内閣府共通意見等登録システム(<https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-1404.html>　にて申し込みいただきますようお願いいたします。

　動画の視聴をお申し込みいただいた方には、御登録いただいたメールアドレス宛てに視聴に必要なURLを、8月日（火）12時までに御連絡いたします。

　　なお、会場での傍聴席は限りがありますので、傍聴を希望される方が多数の場合には原則として先着順とさせていただき、傍聴可能な方には8月日（月）18時までに御登録いただいたメールアドレス宛てにご連絡いたしますので、受付時間（13：30〜13：50）までに会議室入口で受付をお済ませください。受付時間終了後は入場出来ませんので、ご了承ください。会場で傍聴できない方については、動画視聴に必要なＵＲＬをご送付させていただきます。

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

※動画視聴時の録画及び録音、画面撮影はご遠慮ください。

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

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

**会議の結果は下記から確認できます**

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

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

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

**■***NEW***アスパルテームに関するQ&A　2023/7/13**

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

**■***NEW***令和5年度食品健康影響評価技術研究課題の二次公募について　2023/8/3**

<https://www.fsc.go.jp/chousa/kenkyu/kenkyu_koubo/kenkyu_r5_koubo_tuika.html>

　　食品安全委員会では、科学を基本とする食品健康影響評価の推進のため、提案公募型の委託研究事業「食品健康影響評価技術研究」を実施しています。

　今般、食品の安全性の確保の観点から緊急性・重要性が高く、研究の成果が求められる研究課題として、下記のとおり二次公募を行いますので、お知らせします。

記

１．　募集課題：

　　　別紙「令和５年度食品健康影響評価技術研究二次公募課題

<https://www.fsc.go.jp/chousa/kenkyu/kenkyu_koubo/kenkyu_r5_koubo_tuika.data/koubo_kadai_r5_tuika.pdf>

のとおり。

２．　募集対象者：研究機関（大学、試験研究機関等）に所属する研究者

３．　研究期間：原則として２年以内とします。ただし、研究内容によっては３年を認めることがあります。

４．　研究経費額：in vivo 、in vitro の実験を伴う研究（wet）については単年度当たり　概ね１，５００万円、それ以外の研究（dry）については単年度当たり概ね７５０万円

５．　募集締切：令和５年８月３０日（水）１７：００まで

６．　採択課題の決定時期：令和５年９月下旬（予定）

７．　その他：公募要領につきましては食品安全委員会のホームページ又は府省共通研究開発管理システム（e-Rad）のポータルサイトから入手することができます。

　　○食品安全委員会のホームページ

<https://www.fsc.go.jp/chousa/kenkyu/kenkyu_koubo/kenkyu_r5_kouboyouryou_tuika.html>

　　○府省共通研究開発管理システム（e-Rad）ポータルサイト

<https://www.e-rad.go.jp>

**■食品安全委員会20周年記念国際シンポジウムの開催について　2023/7/28**

<https://www.fsc.go.jp/koukan/osirase/20shunen_sympo2023.html>

　食品安全委員会20周年記念国際シンポジウム

〜リスク評価機関が今後直面する新たな課題とそれに対応するための体制整備〜

食品安全委員会は今年設立20周年を迎えました。これを記念して、９月１日（金）に海外の政府機関や国際機関の専門家を招いて、「リスク評価機関が今後直面する新たな課題とそれに対応するための体制整備」と題するシンポジウムを開催します。これに向けて、8月18日（金）まで参加者を募集します。

食品安全委員会は、今年設立20周年を迎えました。日本の食品安全行政において国際的に合意された枠組みであるリスクアナリシスが導入されてから20年。私たちは、国民の健康保護が最も重要であるという基本認識のもと、食品安全に関する規制や指導等を行うリスク管理機関から独立したリスク評価機関として、科学的知見に基づき様々な危害要因についての食品健康影響評価を行い、安全な食品を国民の皆様にお届けするための政策を支えてきました。

しかしながら、昨今、培養肉の開発など革新的技術の発展に伴い、食品安全に関する新たな課題も顕在化しつつあります。一方で、数理モデルやコンピュータによる予測などを活用した新しいリスク評価手法の開発も進んでいます。

　 このような状況も踏まえ、9月1日（金）に、記念式典に加え、リスク評価機関が今後直面する新たな課題の対応に向けて国際連携の強化を図るため、欧州食品安全機関（EFSA）、米国食品医薬品庁（FDA）、シンガポール食品安全庁（SFA）、経済協力開発機構（OECD）、（一財）化学物質評価研究機構からの講師を招き、標記のシンポジウムを開催します。

式典及びシンポジウムへの参加をご希望の方は、以下をご確認のうえ、お申込みください。

【開催概要】

１．開催日時

　(1)令和５年９月１日（金）　10:00〜11:00　　食品安全委員会20周年記念式典

　(2)　　　　〃　　　　　　　12:30〜17:30　　シンポジウム

（シンポジウムは日・英の同時通訳で行います。）

２．開催場所

三田共用会議所　１F講堂（東京都港区三田２丁目１番８号）　別添<https://www.fsc.go.jp/koukan/osirase/20shunen_sympo2023.data/20shunensympo_map.pdf>

３．主催　内閣府食品安全委員会

４．定員

※式典及びシンポジウムともに現地での参加又はオンライン参加のハイブリッド形式となります。

(1)会場　80名（予定）

　※現地での参加をご希望の方が多数の場合、オンライン参加となる場合もあります。あらかじめご了承ください。

(2)オンライン 500名（予定）

　※後日、URLを連絡先メールアドレスに通知いたします。

５．申し込み方法

　以下のＷｅｂページから、お申し込みフォームに、お名前及び連絡先メールアドレスとともに、式典、シンポジウムそれぞれについて「会場参加」、「オンライン参加」のご希望等、必要事項を記入してお申し込みください。 （定員になり次第、受付を終了します）

一般参加者（日本語）・参加申込ＵＲＬ：<https://fscj2023.mediatelier.org/j_form.html>

一般参加者（英語）・参加申込ＵＲＬ：<https://fscj2023.mediatelier.org/e_form.html>

報道関係者・取材申込ＵＲＬ：<https://fscj2023.mediatelier.org/app.html>

【問い合わせ先】

「食品安全委員会20周年記念国際シンポジウム」事務局

　　　E-mail: [fscj2023@mediatelier.org](file:///C:\Users\shokkakyo\Desktop\かわら版\%20fscj2023@mediatelier.org)　　TEL　03-6427-6418

（業務管理委託先：株式会社メディアアトリエ）

６．申し込み期限　8月18日（金）17時まで

７．プログラム内容

別紙　<https://www.fsc.go.jp/koukan/osirase/20shunen_sympo2023.data/20shunensympo_program.pdf>

**■***NEW***食品安全関係情報更新（令和5年6月17日から令和5年6月30日）2023/7/14**

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2023&from_month=6&from_day=17&to=struct&to_year=2023&to_month=6&to_day=30&max=100>

**４．****[農水省関係](C:\\Users\\chichi2\\AppData\\Roaming\\Microsoft\\Word\\農水省関係)**<https://www.maff.go.jp/>

**★***Link***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***ベルギーからの家きん肉等の一時輸入停止措置の解除について　2023/8/9**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230809.html>

　　農林水産省は、今般、ベルギーのブラバン・ワロン州における鳥インフルエンザの清浄性を確認したことから、本日、当該州からの家きん肉等の一時輸入停止措置を解除しました。

1.経緯

ベルギーのブラバン・ワロン州の家きん飼養施設において、高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたことから、同州からの家きん肉等について輸入を一時停止していました。

2.対応

今般、ベルギー家畜衛生当局から我が国に提供された鳥インフルエンザの防疫措置等の情報により、同州の家きんにおける同病の清浄性を確認しました。このため、本日付けで当該一時輸入停止措置（※）を解除しました。

　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***令和4年度食料自給率・食料自給力指標について　2023/8/7**

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/230807.html>

**■***NEW***「2023年1-6月（上半期）の農林水産物・食品の輸出実績」について　2023/8/4**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kikaku/230804.html>

　　農林水産省は、「2023年1-6月（上半期）の農林水産物・食品の輸出実績」を取りまとめました。

2023年上半期の農林水産物・食品の輸出額は、7,144億円となり、2022年同期比では9.6%の増加、額では626億円の増加となりました。

概要

農産物、林産物、水産物及び少額貨物それぞれの輸出実績は、以下のとおりです。

農産物　：4,326億円（対前年比 +7.0%）

林産物　：　307億円（対前年比 ▲1.6%）

水産物　：2,057億円（対前年比 +14.1%）

少額貨物：　454億円（対前年比 +25.9%）

輸出先は、1位が中国、2位が香港、3位がアメリカでした。

より詳しいデータは、当省ホームページで「農林水産物輸出入情報」として公表しています。

注：今後、財務省が公表する確定値により変更されることがあります。

（農林水産物輸出入情報）

<https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kokusai/index.html#m1>

添付資料

2023年1-6月（上半期）の農林水産物・食品の輸出実績

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kikaku/attach/pdf/230804-1.pdf>

お問合せ先

輸出・国際局輸出企画課　担当者：東川、宇仁菅、山本、山岸

代表：03-3502-8111（内線4330）ダイヤルイン：03-6744-7045

**■令和5年度東京湾環境一斉調査のうち生物調査の実施について　2023/8/3**

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/230803.html>

　　今年度も水産庁は東京湾再生推進会議モニタリング分科会の一員として、関係機関と協力して「東京湾環境一斉調査」のうち生物調査を実施します。生物調査の概要や参加機関等を以下のとおりお知らせします。

1.概要

東京湾環境一斉調査は、東京湾及びその流域において、多様な主体が協働して水質や生物の調査を実施することにより、国民・流域住民の東京湾再生への関心の醸成を図るとともに、東京湾及び関係する流域の水質環境の把握等を目的として実施されています。このうち水産庁は、生物調査の取りまとめを担当しています。

令和5年度の東京湾環境一斉調査については、7月に参加機関の募集を行ったところ、企業や市民団体を含む、合計120機関から参加表明をいただきました。参加機関一覧は添付資料の別紙1、生物調査一覧は別紙2をご覧ください。

2.生物調査内容と参加機関数

・実施期間　令和5年7月から9月

・調査内容　東京湾の干潟域における干潟調査、干潟以外の湾内及び流域河川での生物調査等を実施

・参加機関数　11機関

※生物調査については事前登録なしでも調査実施後の成果の報告を受け付けています。

報告の様式や提出方法については下記ウェブサイトをご覧ください。

<https://www.env.go.jp/water/heisa/tokyo_wqs.html>

なお、実施時期の前後に実施される調査についても対象とします。

参加機関の皆様は、調査日の気象・海象状況に応じて安全な行動をお願いいたします。

詳細な実施方法等につきましては、お申込みいただいた窓口からご連絡いたします。

東京湾環境一斉調査においては、生物調査のほか、以下の調査や活動を実施します。

1水質調査

・実施基準日　令和5年8月9日（水曜日）　予備日　令和5年8月16日（水曜日）

・調査内容 東京湾の海域又は流域河川において、次の項目等の調査を実施

【海域】水温、塩分、溶存酸素量（DO）、化学的酸素要求量（COD）、透明度

【陸域】水温、流量、溶存酸素量（DO）、化学的酸素要求量（COD）、透視度

・参加機関数　118機関

　2環境啓発活動等のイベントの実施

・実施期間　令和5年7月から10月

・活動内容　水質改善等に関する普及啓発活動を含むイベントを実施

・参加機関数　11機関

3.結果の公表

東京湾環境一斉調査の結果については、令和6年3月中を目途に下記ウェブサイトに報告書を掲載する予定です。過去の調査結果についても同ウェブサイトでご覧いただけます。

<https://www.env.go.jp/water/heisa/tokyo_wqs.html>

4.その他

参加機関の一覧やお問合せ先等については<添付資料>をご覧ください。

<添付資料>

令和5年度東京湾環境一斉調査の実施について

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/attach/pdf/230803-5.pdf>

（別紙1）参加機関一覧

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/attach/pdf/230803-6.pdf>

（別紙2）生物調査一覧

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/attach/pdf/230803-7.pdf>

（別紙3）環境啓発活動等のイベント一覧

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/attach/pdf/230803-8.pdf>

お問合せ先

増殖推進部漁場資源課　担当者：吉川、田代、辻

代表：03-3502-8111（内線6808）ダイヤルイン：03-6744-2382

**■EU、ノルウェー及びアイスランドが日本産食品の輸入規制の撤廃規則を施行（東日本大震災関連）　2023/8/3**

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chiiki/230803_22.html>

　　本日、欧州連合（EU）、ノルウェー及びアイスランドは、日本産食品に対する放射性物質輸入規制について、すべての規制を撤廃する規則を施行しました。

1.概要

平成23年3月に発生した東京電力福島第一原子力発電所の事故を受け、EUは、日本産食品に対して輸入規制を行ってきましたが、令和5年7月13日（木曜日）、当該輸入規制を撤廃することを公表しました。

これにより本日、当該輸入規制を撤廃する規則が施行されました。

また、ノルウェー及びアイスランドにおいても、国内手続きが完了し、本日から日本産食品に対する輸入規制が撤廃されました。

これらの国・地域が規制を撤廃したことは被災地の復興を後押しするものであり、農林水産省として歓迎します。

（参考）

令和5年7月13日付けプレスリリース「EUが日本産食品の輸入規制の撤廃を公表（東日本大震災関連）」

<https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chiiki/230713_13.html>

お問合せ先

輸出・国際局国際地域課　担当者：内田、西川

代表：03-3502-8111（内線3471）　ダイヤルイン：03-3502-5929

**■令和5年度「野菜の日（8月31日）」Webシンポジウムを開催します　2023/8/1**

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/ryutu/230801.html>

**農林水産省は、令和5年8月31日（木曜日）に、「野菜の日（8月31日）」Webシンポジウム～「漬物」から野菜の消費拡大を考える～を開催します。**

**1.概要**

**8月31日は、野菜「8(ヤ)3(サ)1(イ)」の日です。野菜は豊富な栄養素が含まれ、ビタミン、ミネラル、食物繊維等の重要な供給源ですが、1人1日当たりの野菜摂取量の平均値は280g程度となっており、目標値の350gに届いていません。そこで、本年の野菜の日は、野菜の消費拡大に向けて、本年ユネスコ無形文化遺産登録10周年を迎える「和食」の一つである「漬物」に注目し、最新データに基づいた漬物の特徴等について基調講演を行うとともに、時代にマッチした漬物の生産や、食生活の中での新たな取り入れ方等について、多様な方々と意見交換し理解を深めるためのWebシンポジウムを開催します。**

**2.開催日時及び開催方法**

**日時：令和5年8月31日（木曜日）14時00分から16時00分**

**会場：申込後、ウェブシンポジウム参加用のURLを各参加者へメールでお送りいたします。**

**3.プログラム**

**1.基調講演**

**「つけもの－その魅力と健康力－」　宮尾 茂雄 氏（東京家政大学大学院 客員教授）**

**2.パネルディスカッション**

**「野菜の日に、あらためて「漬物」から野菜の消費拡大を考える」**

**（パネリスト（50音順））**

**・秋本 薫 氏（株式会社アキモ 代表取締役社長）**

**・上大田 光成 氏（独立行政法人農畜産業振興機構 理事）**

**・竹内 冨貴子 氏（株式会社カロニック・ダイエット・スタジオ 主宰）**

**・遠山 昌子 氏（赤城フーズ株式会社 代表取締役社長）**

**・宮尾 茂雄 氏（東京家政大学大学院 客員教授）**

**（モデレーター）**

**・宇井 伸一（農林水産省 農産局 園芸流通加工対策室長）**

**4.参加申込方法**

**(1)申込方法**

**インターネットにて、以下のお申込先に、氏名（ふりがな）、勤務先・所属団体名、連絡先（メールアドレス及び電話番号）等を明記の上、お申込みください。**

**一つの通信回線、端末で複数人が視聴する場合は、代表者1名によるお申込とし、備考欄に代表者以外の方の氏名、勤務先・所属団体名を明記してください。**

**＜インターネットによるお申込先＞**

<https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/nousan/ryutu/230731.html>

**(2)申込締切　令和5年8月29日（火曜日）17時00分**

**(3)希望者多数の場合と参加可否の御連絡**

**希望者多数の場合は、先着順で締め切らせていただきます。あらかじめご了承ください。**

**お申込みいただいた方には、本シンポジウム参加用のURLを申込時に登録されたメールアドレス宛てに、8月30日（水曜日）の午前中までにお送りいたします。**

**(4)シンポジウムに参加する場合の留意事項**

**シンポジウム参加に当たり、次の留意事項を遵守してください。これらを守られない場合は参加をお断りすることがあります。**

**・ウェブ会議を撮影、録音しないこと**

**・ウェブ会議参加用のURLを第三者に転送したりSNSで公開したりしないこと**

**・その他、担当職員の指示に従うこと**

**(5)その他**

**・インターネット通信料は参加者の負担になります。**

**・パソコン、タブレット、スマートフォン等での参加が可能ですが、安定したネットワーク環境を推奨します。**

**・ネットワークの回線状況やwi-fi環境により動作に支障が出る場合がございますので、あらかじめご了承ください。**

**添付資料**

**令和5年度「野菜の日（8月31日）」Webシンポジウムチラシ**

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/ryutu/attach/pdf/230801-1.pdf>

**お問合せ先**

**農産局園芸作物課　担当者：中村、髙畑、藤富**

**代表：03-3502-8111（内線4791）　ダイヤルイン：03-3502-5958**

**■コロンビアからの家きん肉等の一時輸入停止措置の解除について　2023/7/28**

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/230728.html>

　　農林水産省は、今般、コロンビアにおける鳥インフルエンザの清浄性を確認したことから、本日、コロンビアからの家きん肉等の一時輸入停止措置を解除しました。

1.経緯

コロンビアの家きん飼養施設において、高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたことから、令和4年10月以降、同国からの家きん肉等について輸入を一時停止していました。

（参考）生きた家きんについては、二国間の輸入条件が設定されておらず、従前より輸入できません。

2.対応

今般、コロンビア家畜衛生当局から我が国に提供された鳥インフルエンザの防疫措置等の情報により、同国の家きんにおける同病の清浄性を確認しました。このため、本日付で当該一時輸入停止措置（※）を解除しました。

※発生国又は地域から生きた家きん、家きん肉等、家きん卵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（2020年～2022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>

**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。**

**■第1回「送料無料」表示の見直しに関する意見交換会(2023年6月23日)　2023/8/3**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/review_meeting_008/033877.html>

**開催期間　2023年6月23日　10:30～11:30**

**場所　中央合同庁舎第4号館4階共用第4特別会議室(東京都千代田区霞が関3-1-1)**

**議題**

**・全日本トラック協会より説明**

**・意見交換**

**資料**

**議事次第**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/assets/consumer_policy_cms104_230629_001.pdf>

**全日本トラック協会提出資料(「送料無料」表示について)**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/assets/consumer_policy_cms104_230629_002.pdf>

**議事要旨**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/assets/consumer_policy_cms104_230803.pdf>

**担当:消費者政策課**

**■物流の「2024年問題」と「送料無料」表示について　佐藤先生からいただいた情報です**

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

**物流の「2024年問題」**

**物流は、私たちの生活や経済活動を支える重要な社会インフラです。より豊かな生活の実現のため、物流の機能を維持し、十分に機能させていかなくてはいけません。一方で、物流を支えるトラックドライバーは、他の産業と比較して、労働時間が長く、賃金が低い状況にあり、担い手不足が深刻化しています。そのため、物流産業を魅力ある職場とするため、トラックドライバーの方々の働き方改革が進められているところです**

**働き方改革を進める一方で、何も対策を講じなければ、今のように荷物を運べなくなり、物流が停滞しかねなくなるという、いわゆる「2024年問題」(注)に直面しています。**

**(注)物流の「2024年問題」とは**

**自動車の運転業務の時間外労働について、2024年4月より、年960時間の上限規制が適用されること等により、何も対策を講じなければ、2024年度には14%、2030年度には34%の輸送力が不足する可能性があるなどから、「2024年問題」と言われている。**

**将来の物流を支えるため、物流事業者、荷主企業や政府の取組が進められていますが、私たち消費者にもできることがあります。物流の「2024年問題」を自分事として考え、私たちの意識や行動を変えることで、トラックドライバーをはじめ、物流に大きな負荷がかかる状況を改善していくことができるのです。**

**例えば、インターネットを利用して買い物をし、荷物を自宅等まで届けてもらうことがあると思います。今は、インターネットで申し込めば、当たり前のように翌日には宅配事業者の方が荷物を届けてくださり、とても便利です。でも、これが当たり前ではなくなるかもしれないのです物流の負担を軽減するために、私たちにどのようなことができるでしょうか。まずは、以下のようなことを考えてみてください。**

**1. その商品、明日どうしても必要なものでしょうか。**

**荷物を急いで運んでもらうために、ドライバーに無理な運行を強いている可能性があります。急いで受け取る必要のない荷物については、ゆとりを持った配送日時を指定しましょう。**

**2. 配達日時に、確実に荷物を受け取りましょう。**

**宅配便の再配達率は、十数パーセントにも上ります。再配達のためには、再びあなたの自宅を訪問しなくてはなりません。配達日時に不在にすることを避けたり、置き配やコンビニでの受け取り、宅配ロッカー等を活用したりするなどして、再配達をお願いすることをなくしましょう。**

**3. 持続可能な物流の実現のため、物流業者、宅配業者の方々の私たちの生活の中での重要性を理解しましょう。**

**荷物が私たちの手元に届くまでには、自宅まで配達していただく方々のほか、例えば、配送センターでの仕分け(ピッキング)や梱包作業、トラックへの積込みなど、多くの方の人手がかかっています。そうした方々の働きのおかげで、物流が維持されているのです。**

**「送料無料」表示について**

**消費者庁では、「送料無料」表示の見直しに取り組んでいます。**

**「送料無料」は、通常、消費者が、送料という費目を別途支払うことなく、商品を購入できることを表していると考えられます。**

**「送料無料」は、消費者にとっては、とても魅力的だと思います。では、なぜ、その見直しが必要なのでしょうか。**

**「送料無料」表示をみると次のような認識を抱く消費者もいるのではないでしょうか。**

**「送料無料」表示をみると、送料を誰かが負担していることは理解しているが、どのくらいのコストを誰が負担しているのかまでは、(消費者は)考える必要がない。**

**商品価格に送料が含まれている場合と、送料別の場合で、消費者の選択が異なる場合がある(例えば、商品価格3,000円+「送料無料」と、商品価格2,500円+送料500円だと、何となく商品価格3,000円+「送料無料」の方が商品価値が高くて得だと思ってしまうなど。)。**

**安価な商品であってもまとめ買いすることなく単品で購入し、何回配達してもらっても気にならない(例えば、100円のボールペンを必要な時に1本ずつ購入するなど。)。**

**配達日時に不在にして再配達をしてもらっても、ドライバーさんには悪いと思うが、「送料無料」だからそこまで気にしない。**

**こうした私たち消費者の認識は、一面では正しいのかもしれませんし、これまで何とかやってこられたかもしれません。しかしながら、持続可能な物流の実現のためには、私たちの意識や行動を変えていくことが必要になっているのではないかと考えています。**

**また、「送料無料」表示は販売方法として消費者にも定着しており、「送料無料」表示を止めると消費者が買ってくれなくなるのではないかと懸念している事業者もいると考えられます。しかしながら、私たち消費者が持続可能な物流の実現についてしっかり理解することで、そうした懸念は払しょくできるのではないかと考えています。**

**消費者庁では、こうした考えのもとで、消費者の意識改革や行動変容を促すとともに、運賃・料金が消費者向けの送料に適正に転嫁・反映されていくよう、「送料無料」表示の見直しに取り組んでまいります。**

**(補足)**

**2024年4月より、「働き方改革を推進するための関係法律の整備に関する法律」(平成30年法律第71号)に基づき、自動車の運転業務の時間外労働について年960時間の上限規制が適用されるなどにより、輸送力が不足し今のようには荷物を運べなくなる可能性(何も対策を講じなければ、2024年度には14%、2030年度には34%の輸送力不足の可能性)がある。**

**このため、我が国の社会経済の変化に迅速に対応し、荷主、事業者、一般消費者が一体となって我が国の物流を支える環境整備について、関係行政機関の緊密な連携の下、政府一体となって総合的な検討を行うため、2023年3月に、我が国の物流の革新に関する関係閣僚会議が開催された。**

**同年6月に、同関係閣僚会議で「物流革新に向けた政策パッケージ」がとりまとめられ、「運賃・料金が消費者向けの送料に適正に転嫁・反映されるべきという観点から、「送料無料」表示の見直しに取り組む」こととされた。**

**会議資料**

**第1回「送料無料」表示の見直しに関する意見交換会(2023年06月23日)**

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/meeting_materials/review_meeting_008/033877.html>

**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）**

**★仲屋商事「ちりめん」 - 返金／回収　ふぐの稚魚が混入しているおそれがあるため　2023/8/9**

**★マックスバリュ西日本（ザ・ビッグ東出雲店）「冷凍えびフライ」 - 返金／回収　賞味期限の表示欠落（本来の賞味期限：2023.8.22、2023.8.25）　2023/8/9**

**★文化堂「文化堂のヘルシー大学いもキット（さつまいも水煮）」 - 返金／回収　真空包装にピンホールがある可能性が否定できないため　2023/8/9**

**★タイヨー（ビッグハウス鹿嶋店）「蒸し真たこ お刺身用（モロッコ産）」 - 返金／回収　消費期限の誤表示（誤：賞味期限23.8.12、正：消費期限23.8.8）　2023/8/9**

**★成城石井「素材を味わう 国産とうもろこしの冷製スープ、ほか2商品」 - 返金／回収　製造工程の加熱不足により腐敗、変質の可能性があるため　2023/8/9**

**★酒井製麺所「山形元祖こんにゃくそば、ほか14商品」 - 返金／回収　食品衛生法第55条第1項違反　2023/8/9**

**★ビオセボン・ジャポン「有機発酵プラントベーススプレッド（カシューナッツ）」 - 返金／回収　カビが発生　2023/8/9**

**★安本商店「御供菓子 大黒塗皿」 - 返金／回収　アレルゲン「小麦、ごま」の表示欠落、内容量・添加物の記載不備　2023/8/8**

**★わらべや日洋食品「梅香る混ぜ飯おむすび 紀州南高梅」 - 返金／回収　商品にゴキブリが混入したため　2023/8/7**

**★オッティモ「アイスミルク」 - 返金／回収　大腸菌群陽性　　2023/8/7**

**★まいばすけっと（千束3丁目店）「チーズ、畜肉惣菜他16品目、28点」 - 返金／回収　冷蔵ショーケースの故障により、商品の保存温度と異なる温度で陳列販売　2023/8/4**

**★バランス（福岡空港国内線博多大丸江アポート店）「マドレーヌ　6個入、10個入」 - 返金／回収　カビの発生　2023/8/4**

**★緑水園「竹するめ（一味、山椒）」 - 交換／回収　アレルゲン「小麦」の表示欠落　2023/8/4**

**★マキヤ（業務スーパー静岡千代田店）「野菜炒め、ほか5商品」 - 返金／回収**

**常温保管されていたおそれがあるため　2023/8/4**

**★鹿児島協同食品「黒豚ウィンナー」 - 返金／回収　硬質異物（金属）が混入　2023/8/3**

**★マエダセイカ「くるみ入り生羽二重餅」 - 返金／回収　カビのおそれ　2023/8/3**

**★日本エアポートデリカ「御結び ツナマヨ」 - 交換／返金　消費期限の誤表示（誤：23.8.4午前1時、正：23.8.3午前1時）　2023/8/3**

**★万代（美原店）「洗いもずく」 - 返金／回収　賞味期限の誤表示（誤：23.8.2、23.8.6、23.8.9、正：23.7.29）　2023/8/3**

**６.** **[食中毒・感染症](#食中毒・感染症)**

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

**■：行政発表が見つからなかったもの**

**★細菌性食中毒★**

**■デパ地下弁当で食中毒 21人が下痢・嘔吐など いよてつ高島屋「かつヰ」「COCO亭」を営業停止処分 購入客に連絡呼び掛け　8/6(日) 17:29配信　あいテレビ　愛媛県松山市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/fedc61abe624afc0467a52ca7eb1832a2eaf5b95>

**いよてつ高島屋　地下店舗販売食品で食中毒　８日まで３日間営業停止【愛媛】**

**8/6(日) 16:48配信　テレビ愛媛****愛媛県松山市**

**調査中**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/692112c70bb116f1380785db4267b4b57dd412af>

**食中毒が発生しました　2023/8/6　愛媛県松山市**

**調査中**

<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/hodo/202308/shokuchudoku2.html>

概要

　令和5年8月3日（木曜日）11時11分頃、株式会社伊予鉄高島屋から「8月2日（水曜日）昼に当該施設地下の「かつヰ・COCO亭」で商品を購入し、喫食した2名が体調不良になった」という報告と、同日11時45分頃、別グループの市民から「8月2日（水曜日）夕方に同一施設で商品を購入し、喫食した2名が体調不良になった」という報告が、松山市保健所にありました。

　市保健所で患者と施設の状況を調査し、8月6日（日曜日）8時30分現在、17グループ21名に同様の症状があるのを確認しました。

　発症者全員の共通行動と共通食が、令和5年7月31日（月曜日）から8月2日（水曜日）に、この施設で調理販売された食品しかないこと、発症者の臨床症状などが一致していることから、「かつヰ・COCO亭」が調理販売した食品が原因の食中毒と断定しました。

　このため、食品衛生法に基づき、同施設を8月6日（日曜日）から8月8日（火曜日）までの3日間の営業停止処分としました。

　発症者はおおむね回復しています。

発生状況

発生日時：令和5年7月31日（月曜日）12時30分～8月3日（木曜日）20時30

発症者数：17グループ21名（男性7名（37～71歳）、女性14名（9～83歳））

受診者数：15名（男性6名（37～71歳）、女性9名（9～67歳））

入院者数：1名（男性1名）、 13医療機関（市内10医療機関、市外3医療機関）

主な症状：嘔吐、吐き気、下痢等

原因施設

屋　号：かつヰ・COCO亭

業　種：飲食店営業

所在地：松山市

原因食品　令和5年7月31日（月曜日）から8月2日（水曜日）に調理販売された食品

行政処分

食品衛生法に基づき、同施設を令和5年8月6日（日曜日）から8月8日（火曜日）まで3日間の営業停止処分

病因物質　調査中

メニュー

令和 5 年 7 月 31 日～8 月 2 日に提供された主な食事

黒毛和牛牛めし

黒毛和牛ミニ牛めし

博多づくしおかずたっぷり明太重 など

**■渋谷区が飲食店営業施設などに対して行った不利益処分など　2023/8/9　渋谷区**

**食品衛生法第69条による処分公表**

**カンピロバクター**

<https://www.city.shibuya.tokyo.jp/jigyosha/jigyo-eisei/jigyo-shokuhin/ihan_kohyo.html>

公表年月日　令和5年8月9日

施設の業種　飲食店営業（注）

施設の名称　中目黒いぐち　恵比寿店

施設所在地　東京都渋谷区

処分の根拠条項　食品衛生法第6条第3号

処分を行った理由　食中毒の発生

処分などの内容　令和5年8月9日から8月15日の7日間営業停止

病因物質・原因食品など　病因物質：カンピロバクター

原因食品：令和5年7月15日に調理提供した料理（加熱不十分な鶏肉料理を含む）

（注）食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）第2条による改正前の食品衛生法第52条第1項に基づく許可

**■【再掲訂正あり】食中毒の発生について（第２報）2023/8/1　福岡県久留米市**

**カンピロバクター**

<https://www.city.kurume.fukuoka.jp/1070kenkou/2040hokeneisei/3100syokuhineisei/files/20230801kisyapappyou2.pdf>

　１ 事件の探知

令和５年７月２６日（水）９時頃、佐賀県から久留米市に、「久留米市内の飲食店を利用し、食中毒様症状を呈している者が複数名いる旨、鳥栖市の医療機関から佐賀県に届出があった。」との連絡があった。

２ 事件の概要

７月１４日（金）１９時頃、市内の飲食店を利用した１グループ１０名のうち７名が、７月１６日（日）９時頃から、腹痛、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈し、うち５名が医療機関を受診していることが判明した。

調査の結果、有症者２名の便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。

３ 摂食者数　１０名

４ 症状　腹痛、下痢、発熱等

５ 有症者数

判明分：７名（男性３名：２０代 ３名）（女性４名：１０代 ２名、２０代 ２名）

有症者のうち５名が医療機関を受診しているが、重症者、入院者はいない。

全員快方に向かっている。

６ 病因物質　カンピロバクター・ジェジュニ

７ 原因施設

（１）営業所所在地 久留米市

（３）屋号 酒と肴と男と女しっぽりのぶぶ

（４）業種 飲食店営業（居酒屋）

８ 原因食品　上記施設において７月１４日（金）夜に提供された食事

○参考：メニュー

魚の刺身、牛ランプタタキ、鶏レバー焼き、のりサラダ、だし巻き卵、揚げ出しナス等

９ 検査状況

（１）有症者 ４検体：２検体からカンピロバクター・ジェジュニ検出

（２）調理従事者便 ２検体：食中毒細菌陰性

（３）施設ふき取り ６検体：食中毒細菌陰性

10 当該施設への指導事項

（１）提供食品の十分な加熱

（２）施設・調理器具等の清掃消毒の徹底

（３）手洗いの励行

（４）食材の適切な管理

11 措置

　久留米市は以下の理由により、当該施設を食中毒事件の原因施設と判断し、令和５年８月１日（火）から令和５年８月２日（水）まで２日間の営業停止処分とした。

　　（１）疫学調査の結果、症状や潜伏期間がカンピロバクター・ジェジュニによる食中毒と一致していること。

　　（２）有症者７名のうち、２名からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと。

　　（３）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。

　　（４）有症者を診断した医師から食中毒の届出がなされていること。

12 その他

久留米市における食中毒発生状況は、令和４年は０件。令和５年は１件。

**★ウイルスによる食中毒★**

**■**

**★寄生虫による食中毒★**

**■**

**★自然毒による食中毒★**

**■昼食に招かれた親族が猛毒キノコの中毒症状、３人死亡　オーストラリア**

**8/9(水) 19:45配信　CNN.co.jp**

**植物性自然毒　タマゴテングダケ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8004d33766f66f3608f3d32dae331d1681f2cca0>

**タマゴテングタケ　ウィキペディア**

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%BF%E3%83%9E%E3%82%B4%E3%83%86%E3%83%B3%E3%82%B0%E3%82%BF%E3%82%B1>

タマゴテングタケ（卵天狗茸、Amanita phalloides）はハラタケ目テングタケ科テングタケ属の菌類。

子実体（キノコ）は夏から秋、主にブナやミズナラなどの広葉樹林に生える。傘はオリーブ色。条線はない。柄は白色でつばがある。ひだは白色。ひだに濃硫酸をたらすと淡紅紫色に変色するという、他のキノコには見られない特徴があり、このキノコの判別に用いられる。

種名phalloidesの意味は「男根 (phallus) に似た (-oides) 」であるが、文字通りの意味なのか、Phallus（スッポンタケ属）に似ているという意味なのかははっきりしない。

**毒性**

本種はドクツルタケやシロタマゴテングタケとともに「猛毒キノコ御三家」などと呼ばれているほどの猛毒種である。中毒症状はドクツルタケやシロタマゴテングタケ同様、2段階に分けて起こる。　　まず食後24時間程度でコレラの様な激しい嘔吐・下痢・腹痛が起こる。その後、小康状態となり、回復したかに見えるが、その数日後、肝臓と腎臓等内臓の細胞が破壊され劇症肝炎様症状を呈し高確率で死に至る。

古くから知られている毒キノコであるため、その毒素成分（キノコ毒）の研究も進んでおり、アマトキシン類、ファロトキシン類、ビロトキシン類などがその毒素であることが明らかにされている。これらは8つのアミノ酸が環状になった環状ペプチドであり、タマゴテングタケの毒性はこのうち主にアマトキシン (amanitatoxin) 類によると考えられている。毒性はα-アマニチン で、マウス (LD50) 0.3mg/kg。

アマニチン (amanitin) は消化管からの吸収が早く、1時間程度で肝細胞に取り込まれる。アマトキシン類はこれらのキノコ毒の中では遅効性で（15時間くらいから作用が現れる）あるが毒性は強く、タマゴテングタケの幼菌1つにヒトの致死量に相当するアマトキシン類が含有されている。アマトキシンは細胞においてDNAからmRNAの転写を阻害する作用を持ち、これによってタンパク質の合成を妨げ、体組織、特に肝臓や腎臓などを形成する個々の細胞そのものを死に至らしめることが、このキノコ毒の毒性につながっている。また、他にタマゴテングタケと名のつくキノコにクロタマゴテングタケ、タマゴテングタケモドキ、コタマゴテングタケ、クロコタマゴテングタケなどが存在するがいずれも有毒である。

タマゴテングタケにはこれら毒成分に対する抗毒活性をもつアンタマニドという成分も同時に含まれており、食中毒を抑えることこそはできないが、これを動物に投与してから毒を与えても中毒しない。

タマゴテングタケは「最も有毒なキノコ」としてギネスブックに掲載されている。 また、ローマ教皇のクレメンス7世もこのキノコの犠牲者の1人で、1534年9月25日にタマゴテングタケの中毒で亡くなった。

**分布**

ヨーロッパには多く自生しており、death cap(意味：死の傘)と呼ばれ、よく知られた毒キノコの一つである。またニュージーランドにおいても多発する。日本では北海道で発見されることがあるが、本州以南の地域では見つかることは稀である。

**中毒の治療**

解毒剤は存在しないため、毒成分の体外排出促進と脱水症状への対症療法を施す。肝機能検査、腎機能検査と活性炭投与（4時間おき）は数日間継続。強制利尿。血液吸着毒成分が濾過膜を通過し難いので血液透析は無効とされている。

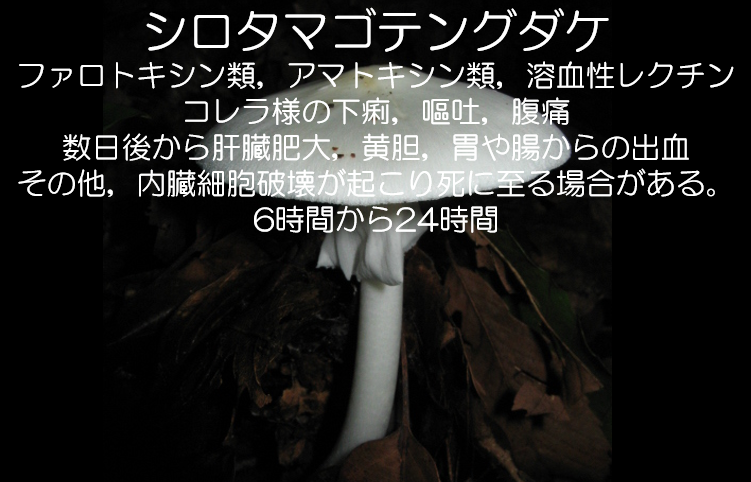
**治療例**

酸素吸入、人工呼吸、輸液、肝保護剤の投与。

血漿交換と透析。

摂食後6時間以内の場合、胃洗浄。

摂食後6時間以上経過の場合、活性炭及び下剤（D-ソルビトール液（75%）2mL/kg）投与。十二指腸チューブによる胆汁の除去。



**★化学物質による食中毒★**

**■**

**★細菌による感染症★**

**■腸管出血性大腸菌感染症の発生について（令和５年 第４報の続報）　令和５年８月７日**

**福井県健康福祉部健康医療局保健予防課　福井県**

**感染症　腸管出血性大腸菌Ｏ１５７**

<http://www2.pref.fukui.lg.jp/press/atfiles/pa8b16913729415a.pdf>

　令和５年８月１日に発表した、県内において発生した腸管出血性大腸菌感染症（令和５年

第４報）に関して、発表時以降、新たに判明した内容および経過は次のとおりである。

前回（第４報）の概要

患 者 ： 県内在住の男性 １人

症 状 ： 腹痛、水様性下痢、発熱

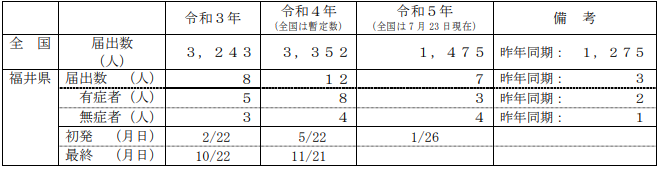
１ 接触者の状況

衛生環境研究センターで実施した接触者の検便の結果、男性１人の便から腸管出血性大腸菌Ｏ１５７およびベロ毒素を検出した。当該患者に症状はない（無症状病原体保有者）。

２ 発生に伴う対応

1. 本人の健康状態、行動および喫食状況を調査
2. 衛生教育の実施
3. 自宅等の消毒の指示 ※食中毒については、その可能性も含め医薬食品・衛生課（0776-20-0354）で調査中です。

３ 腸管出血性大腸菌感染症の発生状況



**■腸チフスの発生について　令和５年８月４日 １５：００分現在**

**保健医療局 健康医療部 保健予防課　福岡県福岡市**

**感染症　腸チフス**

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/112842/1/20230804tiphy.pdf?20230807141600>

南区内の医療機関から、20 代男性の腸チフスの発生届出がありましたのでお知らせします。

１ 経 過

７月１７日（月） 博多区在住の 20 代男性に発熱が出現。

７月２４日（月） 南区内の医療機関を受診。

７月２８日（金） 腹痛、嘔吐、下痢が出現。

７月２９日（土） 南区内の医療機関を再診・入院。

８月 ３日（木） 医療機関による検査の結果、チフス菌が検出。南保健所に腸チフス発生届出。

２ 感染者の状況　入院治療中だが、快方に向かっている。

３ 行政対応　患者等への健康調査及び感染拡大防止の指導を実施。

４ 原因　調査中（南アジア滞在歴有）

※腸チフス患者・感染者の福岡市への届出状況（令和５年８月４日現時点）



腸チフスについて

（１）定義　チフス菌の感染による全身性疾患です。

（２）臨床的特徴

潜伏期間は３～６０日と幅があるが、典型的には７～１４日である。

発熱・発疹・下痢などの症状を呈します。

細菌に汚染された水・食物、患者の便・尿などから経口的に感染します。

※腸チフス・パラチフスは、世界中でみられる感染症ですが、現在はアジア（特に南アジア）、アフリカ、南米などが流行地域とされています。これらの地域では、生もの、生水、氷などを飲食しないよう注意してください。

※腸チフスほか感染症の予防には手洗いの励行が大切です。

特に帰宅時、食事前、トイレの後などは、石けんと流水で十分に手を洗いましょう。

**■レジオネラ症集団感染6人中4人は「空調設備からの感染」と確認　遺伝子解析の結果出る　宮城・大崎市　8/4(金) 17:48配信　tbc東北放送　記事は佐藤先生からいただきました**

**宮城県大崎市**

**レジオネラ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/37a527e98a84baba5b3679f9c0ebbd7ad15b7dbc?source=sns&dv=pc&mid=other&date=20230804&ctg=loc&bt=tw_up>

**レジオネラ症の集団発生について（第二報）記者発表資料**

**令和5年8月4日　疾病・感染症対策課感染症対策班****宮城県大崎市**

**レジオネラ**

<https://www.pref.miyagi.jp/documents/47718/legionella20230804.pdf>

6 月下旬から 7 月中旬にかけて、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律に基づくレジオネラ症患者の届出があった６人について、届出を受理した大崎保健所が調査を行ったところ、同一の医療機関を利用していることが分かりました。

その後、大崎保健所において患者が利用した当該医療機関の施設調査を行ったところ、空調設備（冷却塔（２基）の拭取検体）からレジオネラ属菌が検出されました。さらに、上記患者のうち４人から、冷却塔拭取検体から検出されたものと同種のレジオネラ属菌が検出されました。

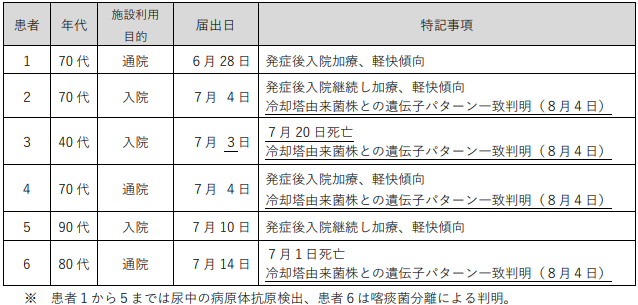
今回、冷却塔由来菌株と患者由来菌株の遺伝子パターンの一致が判明したので、公表を行います。

※ 本情報提供は、県民への感染症予防啓発のために行うものですので、報道機関各位におかれましては、感染者及び感染者家族等の個人に係る情報について、プライバシー保護等の観点から、提供資料の範囲内での報道に、格段の御配慮をお願いいたします。

１ 対象施設　医療法人永仁会 永仁会病院（住所 大崎市）

２ 患者調査（令和５年８月４日現在）

（１）対象施設利用患者



３ 経緯

6 月 28 日 　患者１についてレジオネラ症（肺炎型）の発生届出。感染源特定に至らず。

７月 ４日 　　患者（２,３,４）についてレジオネラ症（肺炎型）の発生届出。

大崎保健所にて施設調査（聞き取り）を実施。

７月 ５日 大崎保健所にて施設調査（検体採取（採水・拭取り））実施。冷却塔清掃を指導。

７月 9 日 対象施設にて清掃業者が冷却塔清掃（２基）と薬品による化学的洗浄を実施。

7 月 10 日 患者（５）についてレジオネラ症（肺炎型）の発生届出。

７月 12 日 冷却塔（No.1）拭取検体：レジオネラ・ニューモフィラ血清群 1、3 が検出。

冷却塔（No.2）拭取検体：レジオネラ・ニューモフィラ血清群 1 が検出。

7 月 12 日～13 日

患者（２,３,６）について冷却塔拭取検体から検出されたものと同種のレジオネラ属菌（レジオネラ・ニューモフィラ血清群１）が検出

7 月 14 日 患者６についてレジオネラ症（肺炎型）の発生届出。

７月５日の冷却塔採水検体よりレジオネラ属菌検出。（目安値 100CFU／100ml 未満）

冷却塔（No.1）採水検体：レジオネラ属菌 6,800 万 CFU／100ml 検出。

冷却塔（No.2）採水検体：レジオネラ属菌 9,700 万 CFU／100ml 検出。

７月 21 日 ７月 14 日の冷却塔採水検体よりレジオネラ属菌検出。（目安値 100CFU／100ml 未満）

冷却塔（No.1）採水検体：レジオネラ属菌 480 万 CFU／100ml 検出。

冷却塔（No.2）採水検体：レジオネラ属菌 360 万 CFU／100ml 検出。

7 月 23 日 対象施設にて清掃業者が冷却塔清掃（２基）と薬品による化学的洗浄を実施。

8 月 4 日 ７月 28 日の冷却塔採水検体からはレジオネラ属菌が検出されず。

患者（２,３,４,６）由来菌株と冷却塔由来菌株の遺伝子パターン一致が判明。

４ 県の対応

 近隣医療機関に対して注意喚起を行い、受診受け入れについて協力を依頼。

 引き続き新たな患者発生がないか状況を注視するとともに、対象施設利用者に対する注意喚起を実施。

 レジオネラ症を予防するために必要な措置に関する技術上の指針（平成 15 年７月 25 日厚生労働省告示第 264 号）に基づき指導した。

 病院及び有床診療所に当該指針に基づく冷却塔の衛生上の措置について注意喚起を行うとともに、措置の実施状況調査を実施中。

５ 今後の対応

 永仁会病院において、冷却塔の衛生が保たれるよう継続的に指導を行う。

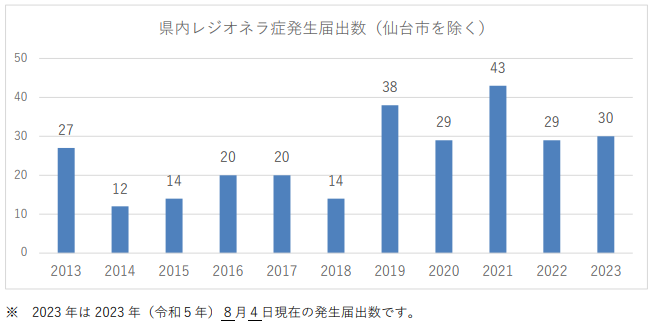
（担当課）

・今回の記者発表、レジオネラ症一般について

保健福祉部 疾病・感染症対策課 感染症対策班 担当 赤間、橋本、平間（内線 2632）

・医療機関に対する改善指導について

　　保健福祉部 医療政策課 医務班 担当 菊地（内線 2614）



**★ウイルスによる感染症★**

**■マダニの感染症「重症熱性血小板減少症候群（ＳＦＴＳ）」に注意しましょう！！**

**2023/8/10　広島県**

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/hcdc/sfts-yobou.html>

　　マダニが媒介するウイルス感染症「重症熱性血小板減少症候群（SFTS）」を予防するためには、マダニに咬まれないようにすることが重要です。

マダニの活動が盛んな、春から秋に多くの発生が見られることから、農作業やレジャーなどで、森林や草むら、藪などに入る場合には十分注意しましょう。

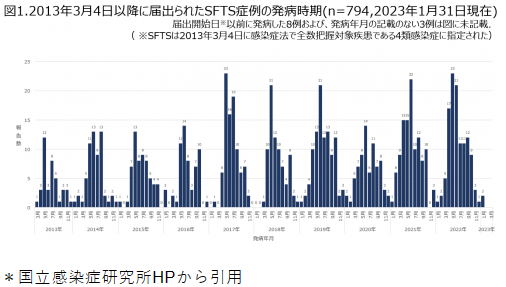
森林や草むら、藪など、マダニが多く生息する場所に入る場合には、肌の露出を少なくする。

長袖・長ズボンを着用する。

シャツの裾はズボンの中に、ズボンの裾は靴下や長靴の中に入れる。

足を完全に覆う靴（サンダル等は避ける）を履く。





**重症熱性血小板減少症候群（ＳＦＴＳ）について**

**１　重症熱性血小板減少症候群（ＳＦＴＳ）とは**

平成23年に初めて特定された、ＳＦＴＳウイルスに感染することにより引き起こされる病気で、主な症状は発熱と消化器症状で、重症化し、死亡することもあります。

ＳＦＴＳウイルス自体は、以前から国内に存在していたと考えられますが、平成25年１月に国内で初めての症例が確認され、これまでに29都府県で809例の症例が確認されています（令和５年１月31日現在）。広島県においては、平成25年２月に１例目が確認されて以降、81例（うち16例で死亡）の症例が確認されています（令和５年８月10日現在）。

**２　感染経路**

多くの場合、ウイルスを保有しているマダニに咬まれることにより感染していますが、感染患者の血液や体液との接触感染も報告されています。

また、インフルエンザなどのように容易に人から人へ感染して広がるものではないとされています。

その他、ＳＦＴＳウイルスに感染したネコやイヌから、ヒトがＳＦＴＳを発症したとみられる事例も報告されています。

**３　症状**

マダニに咬まれてから６日から２週間程度の潜伏期間を経て、主に原因不明の発熱、消化器症状（食欲低下、嘔気、嘔吐、下痢、腹痛）が出現します。

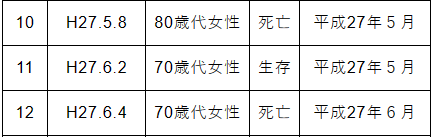
時に頭痛、筋肉痛、神経症状（意識障害、けいれん、昏睡）、リンパ節腫脹、呼吸器症状（咳など）、出血症状（紫斑、下血）を起こします。

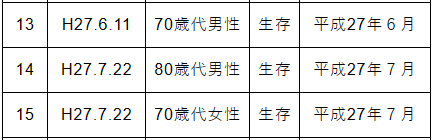
**広島県における患者の確認状況（令和５年８月10日現在）**











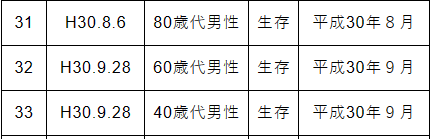












































国内の確認状況：重症熱性血小板減少症候群（SFTS）について（厚生労働省ホームページ）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000169522.html>

**広島県におけるマダニの生息状況**

**（１）マダニとは**

フタトゲチマダニマダニとは、食品などに発生するコナダニや衣類や寝具に発生するヒョウダニなど、家庭内に生息するダニとでは種類が異なります。

マダニ類は、固い外皮に覆われた比較的大型（吸血前で３～４ｍｍ）のダニで、主に森林や草地などの屋外に生息しており、市街地でも見られます。

日本全国に分布しています。

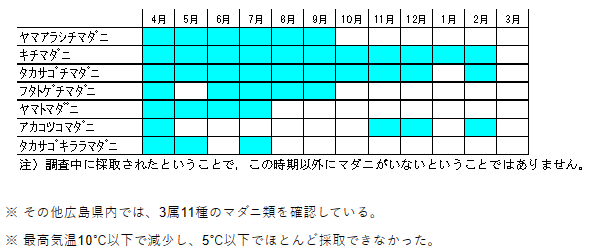
**（２）広島県におけるマダニの生息状況（県内の２つの地点で調査）**

（調査方法）

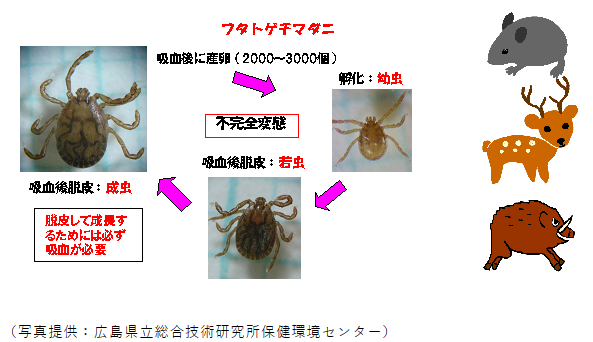
実施機関：広島県立総合技術研究所保健環境センター

調査地点：Ａ地点（標高162m）、Ｂ地点（標高65m）

調査期間：2010年から2011年



**（３）マダニのライフサイクルと吸血源となる哺乳類**



　【ポイント】

植生上で吸血源の動物が通りがかるのを待ち伏せする

活動時期は，４月中旬～１１月下旬

イタチ，タヌキ，キツネ，ネコ，イヌ等も吸血源になる

ダニは吸血が完了すると落ちる

**動物の通り道はダニに吸着される危険性が大きい**

**（４）マダニの吸着（刺される）状況**

**【ポイント】**

皮膚に口器を差し込み，セメントのような物質によりしっかり固着する

吸着されても痛くもかゆくもないので，なかなか気付かない

**よくある質問**

**Ｑ１　マダニに咬まれました。どうしたらよいですか。**

症状がない場合は，医療機関への受診は不要です。マダニに咬まれた後，数週間程度は体調の変化に注意をし，発熱等の症状が認められた場合は医療機関で診察を受けて下さい。

　　　咬まれてから2週間程度の間に発症した場合は，医療機関を受診して，経緯などを含め医師に相談してください。

**Ｑ２　マダニに咬まれたので検査してほしい。**

症状がある場合は，まず医療機関を受診してください。医師が，診察に基づき，検査が必要か判断されます。

　　　症状がない場合は，検査は不要です。なお，マダニの検査は実施していません。

**Ｑ３　マダニが皮膚に吸着しているのを発見しました。どのようにすればよいですか。**

無理に引き抜こうとするとマダニの一部が皮膚内に残って化膿したり，マダニの体液を逆流させてしまったりする恐れがあります。医療機関（皮膚科）で処置（マダニの除去、洗浄など）をしてもらってください。

**その他**

**重症熱性血小板症候群に関するＱ＆Ａ（厚生労働省）**

<https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekkaku-kansenshou19/sfts_qa.html>

**ネコやイヌからの感染事例**

ＳＦＴＳについては，次の事例が確認されています。

**平成29年７月24日付け厚生労働省通知　参照 (PDFファイル)(478KB)**

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/398526.pdf>

・発熱・衰弱等に加え血小板減少等の所見が見られた飼育ネコ及び飼育イヌの血液・糞便からＳＦＴＳウイルスが検出された事例

・体調不良のネコからの咬傷歴があるヒトがＳＦＴＳウイルスを発症し死亡した事例

令和２年６月に，広島県においても初めて，ネコからＳＦＴＳウイルスに感染し，SＦＴＳを発症したとみられる事例が確認されました。

**県民の皆様へ**

**Ｑ１　ネコやイヌからＳＦＴＳウイルスに感染する危険性があるということですか？**

・ヒトにＳＦＴＳウイルスを感染させるリスクのあるネコなどは，ヒトとのＳＦＴＳで認められる症状を呈していたことが確認されており，健康なネコなどからヒトがＳＦＴＳウイルスに感染することはないと考えられます。

・また，屋内のみで飼育されているネコについては，ＳＦＴＳウイルスに感染する心配はありません。

・現時点においてはまれですが，ＳＦＴＳウイルスに感染し，発症している動物の血液などの体液に直接触れた場合，ＳＦＴＳウイルスに感染することも否定できません。

・なお，ヒトのＳＦＴＳで認められる症状を呈していたネコに咬まれたヒトがＳＦＴＳを発症し，亡くなられた事例が確認されていますが，そのネコから咬まれたことが原因でＳＦＴＳウイルスに感染したかどうかは明らかではありません。

**Ｑ２　ネコなどの動物からＳＦＴＳウイルスに感染しないようにするためには，どのように予防すればよいですか？**

・動物を飼育している場合，過剰な触れ合い（口移しでエサを与えたり，動物を布団に入れて寝ることなど）は控えてください。動物に触ったら必ず手洗い等をしましょう。また，動物のマダニは適切に除去しましょう。飼育している動物の健康状態の変化に注意し，体調不良の際には動物病院を受診してください。

**医療機関の皆様へ**

今回の事例は，稀な事例ではありますが，発症したネコやイヌの体液等からヒトが感染することも否定できないことから，ＳＦＴＳの疑いのある患者を診察した場合には，マダニ以外に，原因不明の病気のネコやイヌとの接触歴等について，診断の参考としていただくようお願いします。

**獣医師の皆様へ**

病気のネコやイヌに触れる機会の多い獣医療関係者は，ＳＦＴＳウイルスの感染リスクがより高いと考えられることから，患畜の取扱いには手袋を着用するなど，標準予防策及び必要に応じて接触感染予防策を徹底いただくようお願いします。

**★その他の感染症★**

**■**

**★違反食品★**

**■**

**★その他関連ニュース★**

**■香川県で腸管出血性大腸菌感染症が増加　7月に入って14件　食品の加熱など十分に注意を**

**8/9(水) 11:25配信　KSB瀬戸内海放送**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6c1302de4b3b05f69c4ed496775e9d8b5dbc8f7d>

**■【感染症情報】手足口病が12週連続で増加 - ヘルパンギーナ・RSウイルスは3週連続減**

**8/8(火) 12:30配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/7633dd0f4a674ede59989cc0db05c8bc6eb0de86>

**■新型コロナワクチン3、4回目接種「副反応」増減なし　福島医大研究**

**8/8(火) 11:08配信　福島民友新聞**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/3639749e192965316afaafd5ab0585a5f6786b1b>

**■コロナ新規患者報告数、42都府県で増加 - 厚労省が第30週の発生状況を公表**

**8/4(金) 20:50配信　医療介護ＣＢニュース**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/6bb740d0e2c0dbb3de9272d9c844d0d5ddaabfd9>

**■「脳食いアメーバ」の死者、米国で相次ぐ　7月に2人死亡**

**8/4(金) 12:30配信　Forbes JAPAN**

**フォーラーネグレリア**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/b77ba89fc8ce282c5a287ac7c244b2bd5ee7d346>

**■コロナ感染者、前週比1.14倍　3週連続、1機関当たり10人超**

**8/4(金) 11:30配信　共同通信**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/8f3c569f58109088b21aae3ed61264ad4dbfbfb5>

**■【長崎】県内に「日本脳炎」注意報　屋外では対策を**

**8/1(火) 12:44配信　長崎国際テレビ**

<https://news.yahoo.co.jp/articles/dace408c681b29d48f11eb412d9a1f7e7a3fde02?source=sns&dv=pc&mid=other&date=20230801&ctg=loc&bt=tw_up>

**■日本脳炎注意報の発令について　令和５年（２０２３年）７月２７日　熊本県**

<https://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/attachment/225845.pdf>

　　熊本県では、日本脳炎の流行を予測するため、厚生労働省策定の実施要領に準じて、ブタ（県内産肥育ブタ）の血清中の日本脳炎ウイルス抗体検査及び遺伝子検査を行っています。

７月２４日に採取したブタの検体（血液）を県保健環境科学研究所で検査した結果、日本脳炎に注意が必要な基準に達しましたので、本日、日本脳炎注意報を発令し、県民の皆様に日本脳炎の感染予防等について注意を呼びかけます。

１ 日本脳炎注意報の発令基準

　　ブタから採取した検体（血液）について、日本脳炎の２ＭＥ感受性抗体（２週間以内に感染　したことを示す抗体）を保有するブタが１頭でも検出された場合、または、日本脳炎ウイルス遺伝子を保有するブタが１頭でも検出された場合。

※ブタは日本脳炎ウイルスを増幅すると言われています。

２ 検査結果（令和５年（２０２３年）７月２４日採血）

○ 検査頭数 １５頭 　日本脳炎の２ＭＥ感受性抗体を保有するブタ １頭

３ 感染を防ぐためには

○ 日本脳炎ウイルスの媒介蚊（コガタアカイエカ）に刺されないように心がけること。

・蚊の多い場所においては、長袖、長ズボンを着用し、虫除け剤を使用すること。

・家庭周りの小さな水たまり（植木鉢の皿、古タイヤ、竹の切り株など）をなくし、蚊の発生源を減らすこと。

○ 休養、栄養、睡眠を十分にとり過労を避け、体力の保持に努めること。

○ 日本脳炎ワクチンを接種することにより、日本脳炎にかかりにくくなります。

４ 日本脳炎について

日本脳炎は、蚊（コガタアカイエカ）が媒介するウイルスによる感染症で、日本では、夏から秋にかけて患者が発生します。

ウイルスを保有した蚊が、免疫のないブタを吸血するとブタは感染し、ウイルス血症（感染２～３日後から３日間程度持続）を起こします。このウイルス血症時のブタを吸血した蚊が感染し、ウイルスを媒介するようになります。

　　人は、日本脳炎ウイルスに感染しても多くは不顕性感染（何も症状が出ない）ですが、推定で１００～１，０００人に１人が発病するとされています。

発病する場合は、約６～１６日の潜伏期の後、時に４０℃以上の高熱、けいれん発作、昏睡状態といった症状が１週間くらい続くことがあります。このような症状があれば早めに医療機関を受診してください。

　　なお、蚊は気温が１５～３２℃で活動するとされており、少なくとも１０月頃までは注意が　必要です。

＜参考＞

