

ア 生食用食肉を調理する、まな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いること。

また、これらの器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質であること。

イ 調理は、トリミングを行った後に行うこと。トリミングの方法は、(2)のウに準じること。(あらかじめ、細切され、容器包装に収められたものを取り出してそのまま使用する場合は除く。)

ウ 手指又は器具が汚染されたと考えられる場合には、その都度洗浄又は洗浄消毒を行うこと。

エ 器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行うこと。

オ 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄すること。

カ 生食用食肉の温度が10℃を越えることのないよう調理すること。

キ 肉塊の表面汚染が内部に浸透するような調味等による処理を行わないこと。

3 生食用食肉の保存等基準目標

(1) 保存又は運搬に当たっては、清潔で衛生的な有蓋の容器に収めるか、清潔で衛生的な合成樹脂製の容器包装に収めること。

(2) 保存又は運搬に当たっては、10℃以下(4℃以下が望ましい。)となるよう温度管理を行うこと。なお、冷凍したものにあっては、-15℃以下(-18℃以下が望ましい。)となるよう温度管理を行うこと。

4 生食用食肉の表示基準目標

この基準に基づいて処理した食肉を生食用として販売する場合は、食品衛生法施行規則第5条の表示基準に加えて、次の事項を容器包装の見やすい位置に表示すること。ただし、とちく場と食肉処理場が併設しており、とさつから加工処理まで一貫して行う場合は(3)を省略することが出来る。

(1) 生食用である旨

(2) とさつ、解体されたとちく場の所在する都道府県名(輸入品の場合は原産国名)及びとさつ、解体されたとちく場名、又はとさつ解体されたとちく場の所在する都道府県名(輸入品の場合は原産国名)及びとさつ、解体されたとちく場番号

(3) 加工した食肉処理場の所在する都道府県名(輸入品の場合は、原産国名)及び食肉処理場名(食肉処理場が複数にわたる場合はすべての食肉処理場名)

別添2

食安発0510第1号

平成23年5月10日

各
〔 都道府県知事
保健所設置市長
特別区長 〕 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

生食用食肉を取り扱う飲食店における情報提供について

生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視の実施については、平成23年5月5日付け食安発0505第1号でお願いしたところです。

今般の焼肉チェーン店における重大な食中毒事件の発生を踏まえ、利用者への適切な情報提供の観点から、「生食用食肉等の安全性確保について」（平成10年9月11日付け生衛発第1358号。以下「衛生基準通知」という。）に基づく生食用食肉を提供する飲食店にあつては、トリミング等の生食用の加工を行った施設等について店内、メニュー等に掲示すること等により、利用者に対し適切に加工を行っている旨を情報提供するよう指導方お願いします。

また、営業者間における食肉の取引においては、食肉が衛生基準通知に基づく生食用の加工を行っているか否かを文書で確認するよう営業者への指導方お願いします。

(参考掲示例)

当店の〇〇は、
〔 当店で、
グループ店が所有する〇〇で、
納入元の〇〇で、
〕 厚生労働省が定める生食

用食肉等の衛生基準に適合した加工を行っています。

生食用生鮮食品による
病因物質不明有症事例についての提言

平成23年6月8日

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会

食中毒部会

乳肉水産食品部会

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・乳肉水産食品合同部会を、平成23年4月25日に開催し、病因物質不明有症事例について、発生の状況及び試験研究機関で実施した研究について報告を受けた。

これらについて審議した結果、予防対策等についてとりまとめたので以下のとおり提言する。

1. 病因物質不明有症事例の発生状況について

近年、全国的に、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を呈し、軽症で終わる有症事例で、既知の病因物質が不検出、あるいは検出した病因物質と症状が合致せず、原因不明として処理された事例が報告されてきた。

平成21年6月から平成23年3月までに、厚生労働省が全国調査を実施したところ、同様の症状で報告された事例は198件であった。提供メニューのうち生食用鮮魚介類が含まれていた事例は178件(90%)あり、多い順にヒラメ135件(68%)、マグロ73件(37%)、エビ60件(30%)、タイ51件(25%)、カンパチ48件(24%)、イカ48件(24%)ほかと続いた。生食用鮮魚介類以外に、馬刺しが含まれていた事例は33件(17%)あった。

平成22年10月には、ヒラメを摂食した534名中113名が下痢、吐気、嘔吐等の症状を呈した病因物質不明の食中毒事件が報告された。

また、馬刺しの摂食が関連した病因物質不明有症事例の発症について疫学的に有意と考えられた事例は、同じく平成21年6月から平成23年3月までの間で4件あった。

このような状況から、報告数が最も多いヒラメと馬刺しについて原因の検討、予防策について国立医薬品食品衛生研究所、国立感染症研究所等で研究を実施した。

2. 病因物質不明有症事例の原因の検討及び予防対策について

(1) ヒラメを介した有症事例

①ヒラメ中の病因物質

有症事例について食中毒菌、マリントキシン、レクチン等、様々な既知の病因物質について検査を行ったが全て陰性であった。病原因子の網羅的ゲノム解析の結果、クドア属粘液胞子虫の *Kudoa septempunctata* が有意に多く存在することが判明し、高感度 RT-PCR 検査でもサンプルから DNA が検出された。

また、患者吐瀉物からも遺伝学的検査法でクドア属粘液胞子虫の DNA が検出され、そのうちのほとんどは塩基配列から、*K. septempunctata* であることが判明した。

②*K. septempunctata* の病原性

マウスに多量の *K. septempunctata* 胞子（以下クドア胞子と略す）を含むヒラメ筋肉濾過液を経口投与すると、沈鬱になり、血中の数種サイトカインが亢進した。

スunks（※1）（注釈）に多量のクドア胞子を含むヒラメ切り身及び精製クドア胞子を経口投与した場合に、嘔吐が観察された。

乳のみマウスに、高濃度に精製したクドア胞子を経口投与した場合、水溶性下痢便、腸管液体貯留が認められた。

また、ヒト腸管細胞培養系を用いたクドア孢子の腸管毒性評価でも腸管細胞層の物質透過性の亢進を示すデータが得られた。

これらのことから総合的に考えると、ヒトにおいてクドア感染は下痢症状を引き起こす要因になっている可能性が強く示唆された。

なお、症状が一過性かつ予後良好であることから、クドア孢子が長期に人体で留まる可能性は低いと考えられる。

③ *K. septempunctata* の失活

冷蔵状態では少なくとも1週間程度、クドア孢子の病原性が保持されていたが、 -15°C ～ -20°C で4時間以上保管することで失活した。

また、条件によっては冷蔵条件下で、クドア孢子は失活する可能性も示唆された。

加熱処理では、中心温度 75°C 5分以上の加熱でクドア孢子は失活した。

(2) 馬刺しを介した有症事例

① 馬刺し中の病因物質

有症事例の検体について既知の食中毒菌、ウイルスにつ

いて検査を行ったが全て陰性であった。しかしながら、有症事例に関連した馬刺し残品の筋肉部位を鏡検したところ、多くに共通して住肉胞子虫の1種である *Sarcocystis fayeri* の感染が認められた。

② *S. fayeri* の病原性

S. fayeri のシスト (※2) (注釈) を含有する馬肉すり身を用いてウサギ腸管ループ試験を実施したところ、腫脹、液体貯留が確認され腸管病原性が示唆された。また動物実験では用量依存性が認められている。

これらのことから、*S. fayeri* がヒトにおいても下痢症状等を引き起こす可能性が示唆された。

なお、*S. fayeri* は犬を終宿主とし馬を中間宿主とする生活環を有し、ヒトには寄生しないことがわかっている。

③ *S. fayeri* の失活

馬肉を -20°C (中心温度) で48時間以上、 -30°C (中心温度) で36時間以上、 -40°C (中心温度) で18時間以上及び急速冷凍装置を用いた場合は -30°C (中心温度) で18時間以上を保持する冷凍方法、並びに、液体窒素に浸す場合にあつては、1時間以上保持する方法で失活した。

以上の結果からは、ヒラメ中の *K. septempunctata* 及び馬肉中の *S. fayeri* が原因不明の食中毒の病因物質として、関与が強く示唆された。

これらのことから、現在の時点で判明している知見をもとに可能な食中毒予防策をとるべきである。

3. 当面の対策と今後の課題

これらの病原体のヒトの健康へのリスクとして、症状が一過性で自然寛解すること、これまでのところ重症化した症例は報告されていないこと、持続的に体内に留まる可能性は小さいこと、そしてこれらの食材からの発症のリスクとしては、供給量と発生件数（※3）（参考）を比較すると頻繁に発生するものとは考えられないことがこれまでの知見として得られた。

しかしながら、ヒラメ中の *K. septempunctata* 及び馬肉中の *S. fayeri* が有症事例の原因物質として関与が強く示唆されること、まだ事例数としてはとらえられていない事例がある可能性があり、かつ発症のメカニズム等にも不明な点も残されていることから、当面とることのできる対策と今後の課題について整理をし

た。

さらに、正確な事実を伝えることによって、消費者には過度に神経質になることのないよう、また、関係業者には現実的な対応をとるよう問題点を理解してもらうことが重要である。

(1) ヒラメの摂食による有症苦情の対応策

①現状の対応策

2. (1) ③の「*K. septempunctata* の失活」で示された条件により失活が確認されていることから、このような条件を踏まえたリスクの低減を図るべきである。ただし冷蔵については、現時点では限定的効果しかみられていない。

②今後の課題

冷蔵条件下における対策は、効果が限定的であるので、さらなる追試が必要である。効果的な冷蔵方法が確認できれば速やかに自治体等に情報提供すべきである。

なお、ヒラメに関して、発症件数と流通量、季節性に関連性がありそうなデータが存在している。

その他、養殖段階においての *K. septempunctata* 保有稚魚の排除、飼育環境の洗浄化、養殖場における出荷前のモニタリング検査を組み合わせた対応も検討していく必要

がある。

なお、動物実験では用量依存性が示唆されていることから、最小発症量を定め、流通・販売する際の判定基準を定めることも課題である。

(2) 馬肉を介した有症苦情の対応策

①現状の対応策

2. (2) ③の「*S. fayeri* の失活」で示された冷凍条件により失活が確認されていることから、このような条件を踏まえたリスクの低減を図るべきである。

②今後の課題

S. fayeri の生活環が判明していることから、生産段階における馬の感染を防御する方法について検討する必要がある。これが可能になれば、冷凍処理の必要もなくなると考えられる。

なお、動物実験では用量依存性が示唆されていることから、最少発症量を定めることも課題である。

(3) 共通する課題

都道府県等は、引き続き、病因物質不明有症事例について調査情報等を国に報告するとともに、国は、都道府県等と連

携して、事例の収集に努め、疫学的な全体像を明らかにすることが重要である。

また、国立医薬品食品衛生研究所、国立感染症研究所は一過性の下痢、嘔吐を引き起こす病因学的メカニズムを解明していくことも重要である。

厚生労働省、関係省庁、地方自治体、関係団体においては、現在科学的に判明していることを、消費者、関係業者が、正しく理解するよう普及・啓発を適切に行うことが大切である。

- (※1) 食虫目、体重 100 g 前後のネズミに似た実験小動物で、毒素等被検物質によって嘔吐症状を示すことが知られている。
- (※2) 馬の筋肉中に存在する袋状の構造物で嚢胞ともいう。*S. fayeri* の場合、犬に感染する虫体を多数内部に含む。
- (※3) ヒラメの1年間の流通量について築地市場及び大阪市場の取扱量を基に試算すると 2,400 トン、馬刺しの国内での1年間の取扱量と畜頭数を基に試算すると 7,000 トンとなり、取扱量に比較し 1. で示した有症苦情発生件数が少ないと言える。

**食品安全に係るリスクコミュニケーションについての
 厚生労働省の取組の概要**
 (平成22年度)

1 意見交換会等の開催

平成22年度は、以下のとおり、計18回の意見交換会・説明会を開催した。

(1) 意見交換会型

テーマに係る説明や講演、パネルディスカッション及び会場との意見交換を実施した。

テーマ	開催時期	開催場所(参加者数)	主催
コメのカドミウム基準 改正(7回) ※参加者を農業関係者に限 定して開催。	平成22年6月	金沢市(80名) 仙台市(120名) さいたま市(170名) 岡山市(80名) 名古屋市(80名) 京都市(120名) 熊本市(100名)	厚生労働省、農林水産省
食物アレルギー(1回)	平成22年7月	山形市(376名)	厚生労働省、山形県
健康食品(3回) ※参加者を行政担当者、サブ リメントアドバイザー、地域 のリスクコミュニケーター に限定して開催。	平成22年10月	東京都(205名) 大阪市(101名) 福岡市(70名)	厚生労働省、消費者庁
ノロウイルス食中毒 (1回)	平成22年12月	京都市(30名)	厚生労働省、食品安全委 員会、京都市
輸入食品の安全確保 (2回)	平成23年1月	大阪市(101名) 東京都(205名)	厚生労働省

(2) 現地視察型

総合衛生管理製造過程承認施設等を見学した。

テーマ	開催時期	開催場所(参加者数)	主催
HACCPに基づく衛 生管理(2回) ※参加者を親子に限定	平成22年8月 平成22年8月	広島市(24名) さいたま市(22名)	厚生労働省、広島市 厚生労働省、さいたま市

テーマ	開催時期	開催場所（参加者数）	主催
輸出食肉の検査と衛生管理（1回）	平成22年11月	岐阜県高山市 （46名）	厚生労働省、岐阜県

（3）ワークショップ型

情報提供を行った後、参加者がグループに分かれて話し合いを行った。

テーマ	開催時期	開催場所（参加者数）	主催
輸入食品の安全性確保（1回）	平成23年2月	神戸市（41名）	厚生労働省・神戸市

2 情報の発信

（1）ホームページによる情報発信

厚生労働省のホームページ上の「食品安全情報」において、報道発表資料、食品の安全に関するQ&A、審議会等の会議資料、食品安全に係る施策の情報などを掲載している。平成22年度は、ホームページの掲載内容について、より分かりやすいものとなるよう、整理を行った。

（参考）平成22年度ホームページ閲覧回数

タイトル		閲覧回数(回)
食品安全情報		899,445
リスクコミュニケーション(開催案内、開催結果)		48,225
分野別施策		1,451,926
(内訳)	輸入食品監視	496,331
	食中毒	204,083
	食品添加物	179,668
	残留農薬等	148,765
	遺伝子組換え食品	117,696
	健康食品	110,575
	器具・容器包装・おもちゃ	77,563
	BSE	50,390
	HACCP	46,822
	汚染物質	17,610
その他	2,423	
パブリックコメント		43,662
食品の安全に関するQ&A		73,970
消費者向け情報		38,111
事業者向け情報		70,635

タイトル	閲覧回数(回)
医師・医療機関向け情報	11,072
パンフレット	21,043
子供向け情報	21,655
コーデックス委員会	15,856
食品衛生法に違反する食品の回収情報	159,745
食品健康被害情報メール窓口	13,702

「食品安全情報」URL :

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/

(2) パンフレット、動画の作成・配付

食品の安全に関する各種パンフレット、動画を作成し、都道府県等を通じて、また、意見交換会等の場を通じて幅広く公表した。なお、これらのパンフレット及び動画はホームページにも掲載し、ホームページからも入手できるようにしている。

平成22年度は、以下の内容のパンフレットを改訂するとともに、動画1件を作成した。

パンフレット

- ・「食品の安全確保に関する取組（改訂版）」
- ・「正しく知ろう！食の安全 食中毒を防ぐ（小学校高学年用）（改訂版）」
- ・「正しく知ろう！食の安全 食中毒を防ぐ（指導用）（改訂版）」
- ・「これからママになるあなたへ（改訂版）」

動画

- ・「食中毒予防 お肉はよく焼いて食べよう」

(3) 政府広報を通じた普及啓発

食品安全委員会と連名で、政府広報オンラインのお役立ち記事「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」（平成22年5月）、及び政府広報新聞突き出し広告として「夏はO157など細菌による食中毒にご注意！」（平成22年8月）を公表し、消費者に食肉の生食、加熱不十分など食中毒に関する普及啓発を行った。

(4) 母子健康手帳を通じた普及啓発

妊娠中の方を対象とした食中毒予防の啓発について、母子健康手帳に記載して普及啓発を行った。

3 意見募集（いわゆるパブリックコメント）の実施

「平成23年度輸入食品監視指導計画（案）」、「食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の一部改正（食品中の残留基準、飼料添加物及び動物用医薬品設定）」について意見募集を実施したところ、計110件意見があった。

4 関係府省との連携

5 府省（内閣府食品安全委員会、農林水産省、環境省、厚生労働省、消費者庁）のリスクコミュニケーション担当官連絡会議を月2回程度の頻度で開催し、情報交換を行うなど、関係府省が連携してリスクコミュニケーションの推進を図っている。

5 関係団体の会合における講演や意見交換

消費者団体や食品関係団体等が開催する会合に担当官が参加し、講演や意見交換を行った。

6 その他

(1) リスクコミュニケーション担当者の研修

都道府県等の食品衛生監視員等を対象とした国立保健医療科学院食品衛生監視指導研修において、リスクコミュニケーションに関する内容についても研修内容に含めた。

(2) 食育

第5回食育推進大会（平成22年6月、佐賀市、内閣府・佐賀県主催）に参加し、パンフレットの配付等を行った。

(3) 子ども霞が関見学デー

平成22年度子ども霞が関見学デー（平成22年8月）において、「クイズで学ぶ食の安全」を2日間にわたり開催し、小中学生（431名）を対象にゲームを通じて食品の安全について学ぶ機会を設けた。

(4) 食品安全モニター

内閣府食品安全委員会の依頼を受けた「食品安全モニター」の報告のうち、食品安全部の所掌事務と関連するものについては、当部で回答を作成して内閣府食品安全委員会事務局に提出した。また、食品安全モニター会議に担当官が出席し（10回）、食品安全部の所掌事務と関連する質問等に対応した。

平成23年度リスクコミュニケーション事業運営方針

1 意見交換会の開催等

全国各地で消費者等を対象に「輸入食品の安全性の確保」等をテーマとする意見交換会を適宜開催する。

開催の形式については、現地視察型やワークショップ型を重点的に開催することにより、参加者が直接体験し積極的に発言できる機会を増やしていく。

2 情報の発信

(1) ホームページの充実

「食品安全情報」を利用しやすく、分かりやすい内容となるよう努める。また、厚生労働省動画チャンネル「YouTube」を活用する。

(2) パンフレット・動画の作成・改訂

食品の安全性の確保のための取組を紹介するパンフレット等を作成・改訂し、ホームページからのダウンロードを可能とするなど利用を促進する。

3 意見募集（いわゆるパブリック・コメント）等の実施

規制の設定又は改廃等に係る意見募集（いわゆるパブリック・コメント）及びその結果の公表を着実に実施する。

4 その他

(1) 関係府省、都道府県、関係団体等の主催の意見交換会への参加

(2) 関係府省、都道府県、関係団体等との交流の促進

(3) リスクコミュニケーション担当者への研修、子ども向けの情報提供、モニター制度の活用、情報の公開などの実施

食品衛生分科会における審議・報告対象品目の処理状況について

分科会	分類	剤名	パブリックコメントの状況		WTO通報の状況		備考
3月8日	添加物	2,3-ジエチル-5-メチルピラジ ン	平成23年1月27日～ 平成23年2月25日	意見なし	平成23年2月1日～ 平成23年4月1日	コメントなし	
	添加物	2-(3-フェニルプロピル)ピリジ ン	平成23年1月27日～ 平成23年2月25日	意見なし	平成23年2月1日～ 平成23年4月1日	コメントなし	
	添加物	5-メチル-6,7-ジヒドロ-5H-シ クロペントピラジン	平成23年1月27日～ 平成23年2月25日	意見なし	平成23年2月1日～ 平成23年4月1日	コメントなし	
	添加物	ピラジン	平成23年3月8日～ 平成23年4月6日	意見なし	平成23年3月26日～ 平成23年5月24日	コメントなし	
	添加物	1-ベンテン-3-オール	平成23年3月8日～ 平成23年4月6日	意見なし	平成23年3月26日～ 平成23年5月24日	コメントなし	
	添加物	3-メチル-2-ブテナール	平成23年3月8日～ 平成23年4月6日	意見なし	平成23年3月26日～ 平成23年5月24日	コメントなし	
	添加物	3-メチル-2-ブテノール	平成23年3月8日～ 平成23年4月6日	意見なし	平成23年3月26日～ 平成23年5月24日	コメントなし	
	農薬	エトフェンブロックス	平成22年10月19日～ 平成22年11月17日	意見あり	平成22年11月1日～ 平成22年12月31日	コメントなし	基準値(案)の 変更はなし
	農薬	グルホシネート	平成22年10月19日～ 平成22年11月17日	意見あり	平成22年11月1日～ 平成22年12月31日	コメントあり	基準値(案)の 変更はなし
	農薬	クロランスラムメチル	平成22年11月11日～ 平成22年12月10日	意見なし	平成22年11月23日～ 平成23年1月22日	コメントなし	
	農薬	メトミノストロピン	平成22年11月11日～ 平成22年12月10日	意見あり	平成22年11月23日～ 平成23年1月22日	コメントなし	基準値(案)の 変更はなし
	農薬	ピリミノバックメチル	平成22年11月11日～ 平成22年12月10日	意見あり	平成22年11月23日～ 平成23年1月22日	コメントなし	基準値(案)の 変更はなし
	農薬	メプロニル	平成22年11月11日～ 平成22年12月10日	意見あり	平成22年11月23日～ 平成23年1月22日	コメントなし	基準値(案)の 変更はなし
	農薬	トリネキサバックエチル	平成22年11月11日～ 平成22年12月10日	意見なし	平成22年11月23日～ 平成23年1月22日	コメントなし	
	農薬	ゾキサミド	平成23年1月27日～ 平成23年2月25日	意見あり	平成23年1月31日～ 平成23年4月1日	コメントなし	基準値(案)の 変更はなし
	農薬	メチオカルブ	平成23年1月27日～ 平成23年2月25日	意見あり	平成23年1月31日～ 平成23年4月1日	コメントなし	基準値(案)の 変更はなし
	農薬	トリフルスルフロンメチル	平成23年1月27日～ 平成23年2月25日	意見なし	平成23年1月31日～ 平成23年4月1日	コメントなし	
	農薬	ミクロブタニル	平成23年1月27日～ 平成23年2月25日	意見あり	平成23年1月31日～ 平成23年4月1日	コメントあり	基準値(案)に ついて再度部 会に諮る予定
	農薬	シアソファミド	平成22年10月19日～ 平成22年11月17日	意見あり	平成22年11月1日～ 平成22年12月31日	コメントなし	基準値(案)の 変更はなし
	農薬	ピリダリル	平成22年11月11日～ 平成22年12月10日	意見あり	平成22年11月23日～ 平成23年1月22日	コメントなし	基準値(案)の 変更はなし
	農薬	アセキノシル	平成22年11月11日～ 平成22年12月10日	意見あり	平成22年11月23日～ 平成23年1月22日	コメントなし	基準値(案)の 変更はなし
	農薬	インダノファン	平成23年1月27日～ 平成23年2月25日	意見なし	平成23年1月31日～ 平成23年4月1日	コメントなし	
	飼料添加物	エフロマイシン	パブリックコメントの対象外		WTO通報の対象外		
	動物用医薬品	クロルスロン	試験法と合わせて実施予定		平成22年11月1日～ 平成22年12月31日	コメントなし	
	動物用医薬品	セファレキシン	平成23年1月27日～ 平成23年2月25日	意見なし	平成23年1月31日～ 平成23年4月1日	コメントなし	
	動物用医薬品	エンロフロキサシン	パブリックコメントの対象外		WTO通報の対象外		
	動物用医薬品	牛クrostリジウム感染症5種 混合(アジュバント加)トキソイ	パブリックコメントの対象外		WTO通報の対象外		
	動物用医薬品	鶏コクシジウム感染症(ネカト リックス)生ワクチン	パブリックコメントの対象外		WTO通報の対象外		
	動物用医薬品	ツラスロマイシン	パブリックコメントの対象外		WTO通報の対象外		
	動物用医薬品	マイコプラズマ・ガリセプチカム 感染症・マイコプラズマ・シノビ エ感染症混合生ワクチン	パブリックコメントの対象外		WTO通報の対象外		