

食科協ニュースレター 第149号

目 次

【お知らせ】	2
「食品安全に関する海外情報」に関する講演会の開催について	北村忠夫
【食科協の活動状況】	4
1. 2015年11月～2015年12月の主な活動(先月報告以降)	関澤純
【行政情報】	6
1. ヒラメの <i>Kudoa septempunctata</i> に係る食品健康影響評価の結果通知	
2. 食品表示の適正化に向けた取組について	
3. 不当景品類及び不当表示防止法施行規則(案)等に関する意見募集	
4. レッドミートと加工肉に関する IARC の発表についての食品安全委員会の考え方公表	
5. 「HACCP(ハサップ)」に取り組む事業者の公表を開始	
6. 「健康食品」について、食品安全委員会における報告書及びメッセージを公表	
7. 平成26年「国民健康・栄養調査」の結果公表	
8. 世界保健機関(WHO)が世界の食品由来疾患実被害に関する推定値を初めて発表	森田邦雄
9. <u>食品安全委員会提供情報</u>	15
(2015年11月10日の第583回から11月24日の第585回までの開催分)	大神弘明
【海外食品安全情報】	21
FDAは、生産農場と輸入食品の食品安全システムを強化する画期的な食品の安全規則を公表	榎元徹也
【その他】	23
どうして大きな代償を払う食中毒になったのか	笈川和男

平成 27年 12 月 16日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3、全麵連会館2階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-Mail 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp

【お知らせ】

「食品安全に関する海外情報」に関する講演会の開催について

来年 1 月 25 日月曜日、および 1 月 29 日金曜日に「食品安全に関する海外情報」に関する講演会を開催します。

講演会の内容

1 テーマ : 食品安全に関わる海外情報について

～FSMA 及び TPP における食の安全に関する状況について～

2 講演会の目的 : TPP (環太平洋戦略的経済連携協定) が関係国の合意を得たと報じられ、その経済的影響等について議論されているが食の安全にどのような影響があるのかまだ明らかにされていない。

一方、FSMA (米国食品安全強化法) については、その法規制の最終的な概要が定まったとのことでパブリックコメントを募集されている。これによる輸出食品事業者を中心にその影響についての情報が求められている。

さらに、このような TPP や FSMA の状況下、国内における HACCP 導入の動きや、海外における食品安全確保対策のために ISO22000、FSSC22000 や GFSI などの認証取得の動きが進んでいる。

このたび (一財) 日科技連 ISO センター及び NPO 法人食科協では共催により、食の安全に関わる講演会を下記のとおり実施することとした。

この講演会は、TTP 対応などにより、今後さらに進むとされる国際的な食品の流通等において、より大きな役割を果たす HACCP を主体とする食品安全管理のシステムを理解し、食品事業者の安全管理が一層推進することを目的に開催するものです。

記

3 開催団体 (共催)

(一財) 日本科学技術連盟 ISO 審査登録センター
NPO 法人食品保健科学情報交流協議会

4 開催場所及び日時

(1) 東京会場 平成 28 年 1 月 25 日 (月) 13 時から 16 時 50 分まで
日科技連東高円寺ビル 地下 1 階講堂
〒166-0003 東京都杉並区高円寺南 1-2-1

(2) 大阪会場 平成 28 年 1 月 29 日 (金) 13 時から 16 時 50 分まで
(一財) 中央電気倶楽部ビル 5 階ホール

〒530-0004 大阪市北区堂島浜 2-1-25

5 演題及び講師名

- 座長：東京会場 NPO法人食科協 森田邦雄氏
 大阪会場 (一財)日科技連 渡邊清孝氏
- 基調講演：輸入食品の安全確保について
 厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部
 監視安全課輸入食品安全対策室長 三木 朗氏
- 講演Ⅰ：FSMA法規則案の現況(その後)について
 寺原事務所 寺原正紘氏
- 講演Ⅱ：ISO22000とFSSC22000の認証取得状況について
 東京会場：日科技連 ISO 審査センター食品安全審査室長 白戸 聡氏
 大阪会場：日科技連 ISO 審査センター食品安全審査室 渡邊清孝氏
- 講演Ⅲ：GFSIの現状について
 イオン(株)品質管理部長 岸 克樹氏
- 意見交換会：4名の講演者と座長による

6 定員

東京会場、大阪会場ともに120名とし、申し込み順とする。
 企業、団体等の申し込みは、各2名以内とする。(会場ごとに)

7 会費

資料代等として主催者団体会員(食科協正会員及び日科技連 ISO 登録組織)
2,000円、非会員である一般会員は**3,000円**を会場にて受け付ける。
 ただし、開催の3日前までにご連絡が無く欠席された場合には、資料代を請求する。
 なお、NPO食科協賛助会員は無料(会場都合により2名様まで)

8 申し込み方法

- (1) (一財)日科技連及びNPO法人食科協の会員は、それぞれの所属団体に
平成28年1月20日までに申し込むこと。
(一財)日科技連会員の場合
 Eメール(iso-center@juse.or.jp)又はFAX(03-5990-5869)
NPO法人食科協会員の場合
 Eメール(8.shokkaky@ccfhs.or.jp)又はFAX(03-6666-9132)
- (2) 一般の方(会員以外の方)は、(一財)日科技連及びNPO法人食科協の

いずれかに申し込むこと。

申込先は、申込者が選択し、上記 (1) の申し込み先にすること。

(3) お問い合わせは、申込先へ直接お願いいたします。

(時間が掛かる場合がありますことをご了解ください。)

詳細、お申込みについては[食科協ホームページ](#)をご覧ください。

【食科協の活動状況】

1. 2015年11月～12月の主な活動

- 11月10日 「月間 HACCP」2015年12月号新型ノロウイルス特集で食科協運営委員の筈川氏が表題の論文を掲載。ノロウイルスGIIとは、今年の流行、従業員のノロウイルス対策について解説した。
- 11月10日 食科協かわら版第33号を発行。食科協公開講演会開催案内、厚労省関係で HACCP 普及推進地方連絡協議会開催、ノロウイルス注意喚起、パブコメ募集、食品安全委員会関係で、季刊誌発行、専門委員会開催案内、パブコメ募集、消費者庁関係で機能性表示食品届出情報、会員情報で「宮城県亘理市で起きた賞味期限偽装」、群馬県食品安全課の食品表示ガイド公表、東京都出前講座案内などを掲載
- 11月10日 第1回 HACCP 普及推進地方連絡協議会(札幌)で北村常任理事が話題提供を担当した。
- 11月17日 常任理事会兼運営委員会を10名出席開催。平成27年度第2回理事会と公開講演会の報告、収支報告を了承。平成27年度一般講演会及び勉強会につき日科技連と共催で食品安全海外情報の講演会開催ほかにつき審議した。公開講演会参加者の年齢層が比較的広く、事業者、行政、その他がほぼ3分の1ずつの参加で、講師の話は9割以上が「よく理解できた。理解できた」と回答され、アンケート自由記述で「最新情報」「いろいろなケースの情報」を聞け「行政の最近の取り組み動向再確認」「食肉業界にとり有効な製品の情報」「興味深い」と好評を得た。今後食品安全の海外情報に関する講演会開催についてサブテーマを「TPPにおける食の安全に関する合意事項とFSMAなどについて」としISO22000の状況の変化など日科技連と協議する
- 11月17日 ニュースレター148号を発行。巻頭言「国際がん研究機関(IARC)

- による発がん要因の評価と分類について」、IARC の牛肉、豚肉等及び食肉製品の発がん分類公表、HACCP チャレンジ事業立ち上げ、食品、添加物等の年末一斉取締りの実施通知、亜塩素酸ナトリウムに係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)パブコメ募集、加工肉と直腸結腸がんの関連などを掲載。
- 1 1 月 1 8 日 大阪府食品衛生監視員研修会で北村常任理事が「これからの HACCP 推進を考える」と題して講演した。
- 1 1 月 2 1 日 日本リスク研究学会第 28 回年会で「食の安全対策に関するこれまでの取り組みと今後の課題 -アジアや世界の動向も参照して」と題し関澤理事長が講演した。
- 1 1 月 2 4 日 名古屋市の HACCP 指導者養成講習会(東海北陸ブロック)で「HACCP 導入事例の紹介」と題して北村常任理事が講演した。
- 1 1 月 2 4 日 武蔵村山市主催の市民対象消費者講座で「誰でも分かる～放射能と食品選びのコツ」と題して関澤理事長が講演した。
- 1 1 月 2 7 日 食科協かわら版第 34 号を発行。(一財)日科技連と共催で、公開講演会開催の案内。食科協会員の外部発表紹介、厚生労働省関係で HACCP 普及推進地方連絡協議会開催、パブコメ募集、食品安全委員会関係では、red meat と加工肉についての IARC 発表、いわゆる「健康食品」に関する報告書(案)、動物用医薬品。添加物調査会・薬剤耐性菌ワーキンググループ開催、消費者庁関係で機能性表示食品届出情報、その他、日本生協連「食品表示法疑義照会の公開」群馬県食品安全課の食品表示ガイド公表などを掲載。
- 1 2 月 1 日 第 1 回 HACCP 普及推進地方連絡協議会(福岡)で北村常任理事が話題提供を担当した。
- 1 2 月 4 日 食科協かわら版第 35 号を発行。平成 27 年度海外情報に関する食科協公開講演会の開催、食科協会員による外部発表・講演の紹介、厚生労働省関係で第 1 回 HACCP 普及推進地方連絡協議会開催、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会開催、食品安全委員会関係でいわゆる「健康食品」に関する報告書(案)公表、消費者庁関係で機能性表示食品届出情報届出番号 A148 まで、日本生協連安全政策推進部「食品の Q&A : 食品表示基準に係わる疑義照会の公開について」公表など紹介した。
- 1 2 月 1 8 日 常任理事会兼運営委員会を開催予定。

(関澤 純)

【行政情報】

1. ヒラメの *Kudoa septempunctata* に係る食品健康影響評価の結果通知

11月10日、食品安全委員会は委員長名をもって厚生労働大臣及び農林水産大臣宛に標記について通知した。その要約は次のとおり。

- ・ヒラメに寄生する *K. septempunctata* については、クドア属粘液胞子虫の一種であり、食中毒の原因とされ、ヒトへの健康影響が報告されている。
- ・食中毒事例又は有症事例の中で、*K. septempunctata* の孢子数及び喫食量が報告された事例から、おおむね10の7乗個以上の孢子を摂取すると、下痢、おう吐を主体とする症状を呈するものと考えられた。
- ・2013年及び2014年の64件の食中毒事例の原因となったヒラメの産地等について、自治体による遡り調査が行われた結果、輸入養殖ヒラメが44件、国内産天然ヒラメが10件、国内産養殖ヒラメが1件、非公表が2件及び産地不明が7件であった。
- ・2012年に農林水産省が国内のヒラメ養殖場における *K. septempunctata* の食中毒防止対策を通知しており、2013年以降、国内産養殖ヒラメを原因とする食中毒の件数は極めて少ないことから、国内の養殖場等における食中毒防止対策は有効であると推察された。
- ・このため、生産段階において、ヒラメを *K. septempunctata* に感染させない対策を取ることがヒトのリスクを低減させるためには重要であると考えられた。
- ・複数の疾病や危険因子に起因する死亡と障害に対する負荷を比較しうる形で総合的に定量化するための指標として国際的に用いられている障害調整生存年 (disability-adjusted life years : DALYs) の試算結果によると、*K. septempunctata* のDALYsはカンピロバクター属菌又はノロウイルスのDALYsと比較すると値は極めて小さく、疾病負荷は著しく低いと考えられる。リスク管理機関においては、DALYsの試算結果を前提としつつ、取りうる対策について検討することが望まれる。
<https://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20151110862>

2 食品表示の適正化に向けた取組について

11月24日、消費者庁表示対策課食品表示対策室は、食品の流通量が増加する年末において、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、

景品表示法及び健康増進法の規定に基づき下記の取組を実施することを公表した。その主な点は次のとおり。

(1) 年末一斉取締りの実施について

国及び都道府県等においては、食品の流通量が増加する年末において、食中毒などの健康被害の発生を防止するため、従来から食品衛生の監視指導を強化してきたところですが、例年どおり、この時期に合わせ、食品等の表示の信頼性を確保する観点から、食品表示の衛生・保健事項に係る取締りの強化を全国一斉に実施します(別紙1)。

(1) 実施時期：平成 27 年 12 月 1 日から同月 31 日まで

(2) 主な監視指導事項

ア アレルゲン、期限表示等の衛生・保健事項に関する表示

イ 保健機能食品及びいわゆる健康食品の表示

ウ 道の駅や産地直売所における表示

エ 食中毒等の健康被害事案に係る原産地表示調査等の関係機関の連携

オ 新たな食品表示基準に基づく表示方法の普及・啓発

(2) 表示の適正化等に向けた重点的な取組について

国及び都道府県等においては、食品表示の適正化を図るため、従来から食品表示法や景品表示法等に基づく各種通知、「いわゆる健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」(平成 25 年 12 月 24 日消費者庁公表、平成 26 年 1 月 13 日一部改定)等により、監視指導を実施してきたところです。今般、近年のいわゆる健康食品の不適正表示の実態等を踏まえ、年末一斉取締りに当たっては、改めて、次のとおり監視指導とともに、啓発活動を実施します。

ア 保健機能食品と紛らわしい名称等の適正化

イ 保健機能食品の表示の適正化

ウ バランスのとれた食生活の普及啓発

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1485.pdf>

3 不当景品類及び不当表示防止法施行規則(案)等に関する意見募集

11 月 25 日、消費者庁表示対策課は、「不当景品類及び不当表示防止法施行規則(案)」及び「不当景品類及び不当表示防止法第 8 条(課徴金納付命令の基本的要件)に関する考え方(案)」に関する意見募集を開始した。その主な内容は次のとおり。

(1) 不当景品類及び不当表示防止法(昭和 37 年法律第 134 号)への課徴金制度導入等を内容とする不当景品類及び不当表示防止法の一部を改正する法律(平成 26 年法律第 118 号)が平成 26 年 11 月 19 日に成立し、同月 27 日に公布。同法は、公布の日から起算して 1 年 6 月を超えない範囲内において政令で定める日から施行されるが、施行日に関する政令は公布されていない。

同法の施行に伴い、課徴金対象行為に該当する事実の報告方法及び返金措置に関する計画の認定申請に係る手続の詳細を定める等、不当景品類及び不当表示防止法施行規則を制定する必要があるため。

(2) 不当景品類及び不当表示防止法第8条（課徴金納付命令の基本的要件）に関する考え方(案)において、課徴金額の算定の基礎となる「売上額」、「相当の注意を怠つた者でないと認められる」か否か等についての考え方を示すことを予定している。

このため、「不当景品類及び不当表示防止法第8条(課徴金納付命令の基本的要件)に関する考え方(案)」を定めようとするものである。

この中で、本法上の「表示」及び優良・有利誤認表示として次のように記されている。

本改正法は、優良・有利誤認表示に関する従来の規定を変更したものではないが、本改正法の施行に伴い、事業者が優良・有利誤認表示をする行為をしたとき、消費者庁長官は、その他の要件を満たす限り、その行為をした事業者に対し、課徴金の納付を命じなければならなくなることを踏まえ示すものである。

ア 本法上の「表示」

本法上の「表示」とは、「顧客を誘引するための手段として、事業者が自己の供給する商品又は役務の内容又は取引条件その他これらの取引に関する事項について行う広告その他の表示」(本法第2条第4項)であり、具体的には、次に掲げるものをいう(昭和37年公正取引委員会告示第3号)。

- ① 商品、容器又は包装による広告その他の表示及びこれらに添付した物による広告その他の表示
- ② 見本、チラシ、パンフレット、説明書面その他これらに類似する物による広告その他の表示(ダイレクトメール、ファクシミリ等によるものを含む。)及び口頭による広告その他の表示(電話によるものを含む。)
- ③ ポスター、看板(プラカード及び建物又は電車、自動車等に記載されたものを含む。)、ネオン・サイン、アドバルーン、その他これらに類似する物による広告及び陳列物又は実演による広告
- ④ 新聞紙、雑誌その他の出版物、放送(有線電気通信設備又は拡声器による放送を含む。)、映写、演劇又は電光による広告
- ⑤ 情報処理の用に供する機器による広告その他の表示(インターネット、パソコン通信等によるものを含む。)

このように、事業者が商品又は役務の供給の際に顧客を誘引するために利用するあらゆる表示が本法の「表示」に該当し、容器や包装上のものだけでなく、パンフレット、説明書面、ポスター、看板、インターネットを始めとして、その範囲は広範に及ぶ。口頭によるものも「表示」に該当する。

イ 優良・有利誤認表示

① 本法第5条第1号及び第2号の規定

本法第5条は、事業者に対し、「自己の供給する商品又は役務の取引」について、同条第1号から第3号までのいずれかに該当する表示をしてはならない旨を定めているところ、優良・有利誤認表示に関する同条第1号及び同条第2号の規定は次のとおりである。

〔本法〕

(不当な表示の禁止)

第五条 事業者は、自己の供給する商品又は役務の取引について、次の各号のいずれかに該当する表示をしてはならない。

一 商品又は役務の品質、規格その他の内容について、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示し、又は事実と相違して当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも著しく優良であると示す表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの

二 商品又は役務の価格その他の取引条件について、実際のもの又は当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤認される表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの

三 (略)

② 優良・有利誤認表示の意義等

本法の不当な表示に関する規制は、不当な顧客の誘引を防止し、一般消費者による適正な商品又は役務の選択を確保することを目的として行われるものである。このため、特定の表示が「著しく優良であると示す」表示(又は「著しく有利である」と「誤認される」表示)に該当するか否かは、業界の慣行や表示をする事業者の認識により判断するのではなく、表示の受け手である一般消費者に、「著しく優良」(又は「著しく有利」)と誤認されるか否かという観点から判断される。また、「著しく」とは、当該表示の誇張の程度が、社会一般に許容される程度を超えて、一般消費者による商品又は役務の選択に影響を与える場合をいう。すなわち、優良誤認表示(又は有利誤認表示)とは、一般消費者に対して、社会一般に許容される誇張の程度を超えて、特定の「商品又は役務」の内容(又は取引条件)について、実際のもの等よりも著しく優良であると示す表示(又は著しく有利であると誤認される表示)である。このような表示が行われれば、一般消費者は、商品又は役務の内容(又は取引条件)について誤認することとなる。

なお、「著しく優良であると示す」表示(又は「著しく有利である」と「誤認される」表示)か否かの判断に当たっては、表示上の特定の文言、図表、写真等から一般消費

者が受ける印象・認識ではなく、表示内容全体から一般消費者が受ける印象・認識が基準となり、その際、事業者の故意又は過失の有無は問題とされない。

http://www.caa.go.jp/representation/pdf/151125premiums_1.pdf

4 レッドミートと加工肉に関する IARC の発表についての食品安全委員会の考え方公表

11月30日、食品安全委員会は IARC(国際がん研究機関)が、10月26日、加工肉を「ヒトに対して発がん性がある」、レッドミートを「ヒトに対しておそらく発がん性がある」と分類する、毎日 50g の加工肉は大腸がんのリスクを 18%増やす等の発表に対し、10月27日に Facebook で、この情報の見方には注意が必要との見解を示したが、改めてこの発表について詳しく解説した。その主な点は次のとおり。

IARC は、WHO(世界保健機構)傘下の、がん研究分野における国際協力の促進や、がんの原因の特定により予防措置や病気の負担軽減に資することを目的とした研究機関です。WHO は IARC について、WHO とは独立して活動しているとしています。主な活動として、物質や作業環境などの様々な要因(ハザード)の発がん性をグループ 1~グループ 4 に分類していますが、この分類は、発がん性を示す根拠があるかどうかによるものであり、ハザードの強さや摂取量による影響が考慮されておらず、したがってヒトの健康に対する影響の大きさを推し量れるものではありません。WHO は 10月29日、来年早期に、食事と病気の関係性を評価する IARC とは別の委員会で、加工肉とレッドミートについて、最新の科学に基づいて議論を始めると発表しています。

注 分類

グループ 1: 「ヒトに対して発がん性がある」、<ヒトにおいて「発がん性の十分な証拠」がある場合。>

グループ 2A: 「ヒトに対しておそらく発がん性がある」、<ヒトにおいて「発がん性の限定的な証拠」があり、実験動物において「発がん性の十分な証拠」がある場合。>

グループ 2B: 「ヒトに対して発がん性がある可能性がある」、<ヒトにおいて「発がん性の限定的な証拠」があり、実験動物では「発がん性の十分な証拠」があると言えない場合。>

グループ 3: 「ヒトに対する発がん性について分類できない」、<ヒトにおいては「発がん性の不十分な証拠」であり 実験動物において 発がん性の不十分な又は限定的な証拠 の場合。グループ 4: 「ヒトに対しておそらく発がん性はない」、<ヒト及び実験動物において「発がん性がないことを示唆する証拠」がある場合。>

今回の IARC の発表については、各国の政府機関もコメントを発表しています。その内容としては、食肉や食肉加工品は、(欧米では摂り過ぎていることから)摂取量を適

量とする必要はあるが、重要な栄養源であり、食生活全体の観点から捉えることが必要とするものが多いようです。

日本の国立がん研究センターは、10月29日、日本人の赤肉・加工肉の摂取量は1日当たり63gで世界で最も低い国の一つであり、大腸がんの発生に関して、平均的な摂取の範囲であれば赤肉や加工肉がリスクに与える影響は無いか、あっても小さいといえたと発表しています。

なお、諸外国の肉類の国民1人・1日当たりの供給量(2011年)は、以下の通りですが、日本は欧米の半分程度となっています。(単位:g/日)

アメリカ、322、ドイツ、241、フランス、242、イギリス、226、日本、123

これまでIARCは、単一の化学物質や、アルコール飲料、喫煙、「石炭ガス製造に従事」といった作業環境など、比較的均質でより直接的に発がんに関連があるものを評価しています。今回の「赤肉」「加工肉」のように、栄養成分を含む化学物質の集合体である食品を評価したのは、極めて異例であるといえます

肉は、たんぱく質、ビタミンB群、鉄、亜鉛など、私たちの健康維持に必要な栄養成分を含んでおり、肉を極端に避けると栄養素が偏ってしまいます。一方で、肉を過剰に摂取すると、高脂肪・野菜不足となってしまう可能性があります。何かを避けたり、多く食べたりすることは、食生活全体のバランスを崩してしまいます。

http://www.fsc.go.jp/fscj_message_20151130.html

5 「HACCP(ハサップ)」に取り組む事業者の公表を開始

11月30日、厚生労働省は、11月2日に募集したHACCP(ハサップ)チャレンジ事業に参加している13事業者を公表した。

この事業は、世界的にも推奨されている食品の衛生管理手法である「HACCP(ハサップ)」の導入に取り組む食品等事業者をウェブサイト上で紹介することで、事業者自らが積極的に策定、実行するHACCPによる衛生管理の取組を応援するとともに、我が国におけるHACCPの普及を推進し、食品安全レベルの更なる向上を図るものである。また、この事業を通じて、HACCPの取組を消費者の方々をはじめ多くの方に広く知っていただき、HACCP導入の輪を全国に広げていきたいと考えているとしている。

<https://www.n-shokuei.jp/haccp/list>

6 「健康食品」について、食品安全委員会における報告書及びメッセージを公表

12月8日、食品安全委員会は、同日開催された委員会に置いて、健康食品に関する報告書及びメッセージをとりまとめ公表した。メッセージの内容は次のとおり。

「若さと健康を願うあなたに」、「△△の健康のための○○」といったキャッチフレーズを、毎日たくさん見聞きします。そして、医薬品のようにカプセルや錠剤の形をしたサプリメント、「健康によい」成分を添加した飲料や食品など、さまざまな「健康食品」が売られています。今や国民のおよそ半分の方々が、こうした「健康食品」を利用されているという調査もあり、「健康食品」市場が拡大しています。これは、健康で長生きしたいという古来変わらない人々の願望の表れでしょう。

「健康食品」がこのような願いに応えるものならばよいですが、残念ながら、現代でも「これさえ摂れば、元気で長生きできる」という薬や食品はありません。それどころか逆に、「健康食品」で健康を害することもあります。しかも、そのような情報は皆様の目に触れにくいのが現状です。消費者は、「健康食品」のリスクについての情報を十分に得られないまま、効果への期待だけを大きくしやすい状態に置かれているといえます。

食品安全委員会ではこういった状況を憂い、幅広い専門家からなるワーキンググループを作り、「健康食品」の安全性について検討しました。まず「健康食品」から健康被害が起こる要因を挙げ、次にその要因ごとに、健康被害事例などを含めた文献などからの科学的事実を調べ、皆様に知っていただきたい要点として取りまとめました。そうして作成した報告書からさらに抜粋して、皆様に向けて19項目のメッセージをまとめました。これらには「健康食品」で健康被害が出ることをなくしたいという本委員会の願いを込めました。

その中でお伝えしたいことのエッセンスは下記のとおりです。「健康食品」を摂るかどうかを判断するとき、是非知っておいていただきたいことをまとめてあります。これらを読んで、「健康食品」についての科学的な考え方を持って、その判断をしてください。健康被害を避けるためにとっても大切な知識です。

いわゆる「健康食品」に関する検討ワーキンググループ座長 脇 昌子
食品安全委員会委員長 佐藤 洋

「健康食品」については、多くの人での何年にも及ぶ長期間の科学研究が少なく、安全性や有効性が確立しているとはいえません。「健康食品」を利用するかどうかはあなたの判断次第です。信頼のできる情報を基に、あなた自身の健康に役立つ選択をしてください。

ここでいう「健康食品」とは、「健康への効果やダイエット効果をうたって販売されている食品」を言います。これには、特定保健用食品（トクホ）、栄養機能食品、機能性表示食品も含まれます。

また、ここでは「サプリメント」とは、カプセル・錠剤・粉末・顆粒形態の「健康食品」を言います。

記

「食品」であっても安全とは限りません。

- ・ 健康被害のリスクはあらゆる食品にあります。身近な「健康食品」にも健康被害が報告されています。
- ・ 「天然」「ナチュラル」「自然」のものが、安全であるとは限りません。これは食品全般に言えることです。
- ・ 栄養素や食品についての評価は、食生活の変化や科学の進展などにより変わることがあります。健康に良いとされていた成分や食品が、その後、別の面から健康を害するとわかることも少なくありません。

多量に摂ると健康を害するリスクが高まります。

- ・ 錠剤・カプセル・粉末・顆粒の形態のサプリメントは、通常の食品よりも容易に多量を摂ってしまいやすいので注意が必要です。

ビタミン・ミネラルをサプリメントで摂ると過剰摂取のリスクがあります。

- ・ 現在の日本では、通常の食事をしていればビタミン・ミネラルの欠乏症が問題となることはまれであり、ビタミン・ミネラルをサプリメントで補給する必要性を示すデータは今のところありません。健全な食生活が健康の基本です。
- ・ むしろサプリメントからの摂り過ぎが健康被害を起こすことがあります。特にセレン、鉄、ビタミンA、ビタミンDには要注意です。

「健康食品」は医薬品ではありません。品質の管理は製造者任せです。

- ・ 病気を治すものではないので、自己判断で医薬品から換えることは危険です。
- ・ 品質が不均一、表示通りの成分が入っていない、成分が溶けないなど、問題ある製品もあります。分量が表示より多かったために健康被害を起こした例があります。

誰かにとって良い「健康食品」があなたにとっても良いとは限りません。

- ・ 摂取する人の状態や摂取量・摂取期間によって、安全性や効果も変わります。
- ・ 限られた条件での試験、動物や細胞を用いた実験のみでは効果の科学的な根拠にはなりません。口コミや体験談、販売広告などの情報を鵜呑みにせず、信頼のできる情報※をもとに、今の自分にとって、本当に安全なのか、役立つのかを考えてください。

メッセージ

http://www.fsc.go.jp/osirase/kenkosyokuhin.data/kenkosyokuhin_message.pdf

報告書

http://www.fsc.go.jp/osirase/kenkosyokuhin.data/kenkosyokuhin_datakenkosyokuhin_houku.pdf

7 平成26年「国民健康・栄養調査」の結果公表

12月9日、厚生労働省健康局健康課栄養指導室栄養調査係は標記調査結果を公表した。

これは、平成26年11月に実施した「国民健康・栄養調査」の結果を取りまとめましたので、国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基礎資料として、国民の身体の状態、栄養摂取量及び生活習慣の状態を明らかにするため、毎年実施している。平成26年は重点項目として、所得と生活習慣等に関する状況について把握した。

今回は、平成26年国民生活基礎調査において設定された単位区から無作為抽出した300単位区内の5,432世帯を対象として実施し、有効回答が得られた3,648世帯について集計したもので、調査結果のポイントは次のとおり。

〈所得と生活習慣等に関する状況〉

- 生活習慣等の状況について、所得の低い世帯では、所得の高い世帯と比較して、穀類の摂取量が多く野菜類や肉類の摂取量が少ない、習慣的に喫煙している者の割合が高い、健診の未受診者の割合が高い、歯の本数が20歯未満の者の割合が高いなど、世帯の所得の違いにより差がみられた。

〈健診の受診に関する状況〉

- 健診を受診していない者では、健診を受診している者と比較して、男女ともに現在習慣的に喫煙している者の割合、運動習慣がない者の割合、血圧の平均値が高く、女性に関しては肥満者の割合も高かった。

〈基本項目に関する状況〉

- 肥満者の割合、糖尿病が強く疑われる者の割合は、男女ともに増加せず推移し、収縮期血圧の平均値は経年的にみて男女ともに低下傾向にあるなど、生活習慣病の予防対策に一定の効果がみられている。
- 一方で、喫煙している者の割合は平成22年以降男女とも減少しておらず、このうち、たばこをやめたいと思う者の割合が男性26.5%、女性38.2%にとどまるなど、引き続き対策が必要である

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000106405.html>

平成26年国民健康・栄養調査結果の概要

<http://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-10904750-Kenkoukyoku-Gantaisakukenko-uzoushinka/0000106547.pdf>

8 世界保健機関(WHO)が世界の食品由来疾患実被害に関する推定値を初めて発表

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部の食品安全情報(微生物)No. 25 / 2015(2015. 12. 09)によると、世界保健機関(WHO)が世界の食品由来疾患実被害に関する推定値を初めて発表した内容を紹介している。その主なものは次のとおり

- ・世界保健機関(WHO)が初めて発表した世界の食品由来疾患実被害の推定によると、汚染食品の喫食によって年間で約 10 人に 1 人が発症し、その結果として 420, 000 人が死亡している。
- ・5 歳未満の小児のリスクが特に高く、食品由来疾患によって毎年 125, 000 人が死亡している。
- ・食品由来疾患実被害が最も大きいのは、WHO のアフリカ地域事務局および東南アジア地域事務局が管轄する地域である。
- ・本報告書では、31 種類の病因物質(細菌、ウイルス、寄生虫、毒素、化学物質)について食品由来疾患実被害が推定されており、これによると毎年 6 億人、すなわち世界の人口の約 10 人に 1 人が汚染食品の喫食により発症している。このうち 5 歳未満の小児 125, 000 人を含む 420, 000 人が死亡している。
- ・世界の食品由来疾患実被害の半分以上を下痢性疾患が占めており、その年間の患者数は 5 億 5 千万人で、うち死亡者は 230, 000 人である。小児は食品由来下痢性疾患のリスクが特に高く、年間患者数は 2 億 2 千万人で、そのうち 96, 000 人が死亡している。下痢症は、ノロウイルス、カンピロバクター、非チフス性サルモネラ、病原性大腸菌などに汚染された食肉、卵、生鮮農産物および乳製品を生または加熱不十分で喫食することで発症する人が多い

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2015/foodinfo201525m.pdf>

(森田 邦雄)

9. 食品安全委員会提供情報

本稿は、食品安全委員会(以下「委員会」という)で毎週開催されている会合の主な検討事項や報告事項で関心を持ってもらいたい情報等を整理しました。会員向け情報としてお役に立てば幸いです。

本稿では、主な検討事項や報告事項の内容を抜粋又は要約し、掲載しております。提供情報で()内の数字は、委員会会合における議題、配布資料の番号をそのまま掲載しております。

今回の提供情報は、委員会がホームページで平成 27 年 11 月 10 日(第 583 回)から 11 月 24 日(第 585 回)までに 3 回開催された会合の公表資料をもとに作成しております。

なお、検討事項の議事概要は、大部分を抜粋し掲載しております。その詳細は、委員会のホームページで確認してください。

(注：食品安全基本法は「食安法」、食品衛生法は「食衛法」、厚生労働省は「厚労省」と略す)

【会議の概略】

9-1. 第 583 回 食品安全委員会会合(2015(平成 27)年 11 月 10 日)

(議題の(2)～(6)は議事概要、(1)、(7)は略)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略：

(2) 食品安全基本法第 24 条の規定に基づく委員会の意見・食品健康影響評価について

・微生物・ウイルス「ヒラメの *Kudoa septempunctata*」 →事務局説明

●審議結果： 「生産段階において、ヒラメを *Kudoa septempunctata* に感染させない対策を取ることがヒトのリスクを低減させるためには重要であると考えられた。*Kudoa septempunctata* は、DALYs の試算結果によると疾病負荷は著しく低いと考えられる。

リスク管理機関は、DALYs の試算結果を前提としつつ、取りうる対策について検討することが望まれる。」との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚労省、農林水産省)に通知する

・添加物「次亜臭素酸水」 →事務局説明

●審議結果： 「5,5-ジメチルヒダントインは、一日摂取許容量(ADI)を 1 mg/kg 体重/日と設定する」

「臭化物は、一日摂取許容量(ADI)を 0.9 mg/kg 体重/日(臭化物イオンとして)と設定する」

「次亜臭素酸水は、添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念はない」

との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚労省)に通知する

農薬

・「マンデストロビン」 →担当委員、事務局説明

●審議結果： 「マンデストロビン」は、意見・情報の募集は行わないこととし、一日摂取許容量(ADI)及び急性参照用量(ARfD)を以前の委員会で決定した評価結果と同じ結論とする

・農薬： ・「イソピラザム」、 ・「キノメチオナート」、「ビシクロピロン」

→ 事務局説明

● 審議結果：

- ・「イソピラザムの一〇日摂取許容量 (ADI) を 0.055 mg/kg 体重/日と設定し、急性参照用量 (ARFD) を 0.3 mg/kg 体重と設定する」
- ・「キノメチオナートの一〇日摂取許容量 (ADI) を 0.0064 mg/kg 体重/日と設定し、急性参照用量 (ARFD) を 1.5 mg/kg 体重と設定する」
- ・「ビスクロピロンの一〇日摂取許容量 (ADI) を 0.00028 mg/kg 体重/日、妊婦又は妊娠している可能性のある女性に対する急性参照用量 (ARFD) を 0.01 mg/kg 体重、一般の集団に対する急性参照用量 (ARFD) を 2 mg/kg 体重と設定する」
との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省）に通知する

(3) 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

- ・添加物1品目（諮問）： 亜セレン酸ナトリウム → 厚労省、担当委員説明

● 審議結果： 「亜セレン酸ナトリウム」は、既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があると認められないので、専門調査会による調査審議を経ることなく、今後、委員会で審議を行い、必要に応じて評価書を改訂する

- ・添加物1品目（評価要請の取り下げ）： プロテイングルタミナーゼ → 厚労省説明

● 審議結果： 平成19年8月2日付けで厚生労働大臣から食品健康影響評価要請があった本品目は、取り下げられたものと認め、調査審議は中止する

(4) 添加物専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

- ・「亜塩素酸ナトリウム」 → 担当委員、事務局説明

● 審議結果： 取りまとめられた評価書（案）は、意見・情報の募集手続に入ることが了承され、得られた意見・情報の整理、回答（案）の作成及び評価書（案）への反映を添加物専門調査会に依頼する

(5) 農薬専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

- ・「アバメクチン」、・「イミシアホス」、・「サフルフェナシル」、・「シフルメトフェン」、・「チフェンスルフロンメチル」、・「フルエンスルホン」、・「プロチオコナゾール」
→ 担当委員、事務局説明

● 審議結果： 農薬及び動物用医薬品「アバメクチン」は、「動物用医薬品専門調査会での審議を行う必要はない」とし、農薬6品目を含めた本7品目について、取りまとめられた評価書（案）は、意見・情報の募集手続に入ることが了承され、得られた意見・情報の整理、回答（案）の作成及び評価書（案）への反映を農薬専門調査会に依頼する

(6) 食品安全関係情報（10月2日～10月16日収集分）について → 事務局報告

● 報告： ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) が10月12日に公表した、消費者モニタリング結果の概要を報告

▲[添付資料ファイル：資料 5-2 以外の資料は省略]

資料 5-2(H27. 11. 10) 食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

(※情報の詳細、他の情報は食品安全総合情報システム

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>) をご覧下さい)

○その他--- 消費者モニタリングの結果を公表 公表日：2015 年 10 月 12 日

(情報源：ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR、以下「BfR」という) (以下、公表内容を抜粋、要約した)

BfR は 10 月 12 日、消費者モニタリングの結果を公表した(BfR 情報提供 No. 27/2015)。概要は以下のとおり。

1. BfR は、第 2 回健康影響に関する消費者モニタリングの結果を公表した。70%の消費者が、ドイツでは食品は安全であると考えている

2. (1) 健康/消費者問題に関して、知っている/聞いたことがある割合

回答者の半数強が、果実及び野菜中の残留農薬、ボディーケア製品中のミネラルオイル及び食品中のマイクロプラスチックについて知っている」と回答したのに対し、コメ中のヒ素について知っている」と回答したのは少数であった。

この調査の実施期間中に、メディアが、他のどの消費者問題よりもグリホサートの認可を巡る論争を多く取り上げていたのにも拘わらず、認知度が最も低かったのは、農薬有効成分グリホサートであった。

(2) 食品安全上の懸念として何を挙げるかとの問いに対しては、薬剤耐性が 1 位、次いで、僅差で化学製品及び残留農薬であった。

遺伝子組換え(GM)については、ドイツ国民は、未だに GM 作物に対して強く懸念している。

健康影響をもたらす微生物による食品汚染の認知度は増加しているが、それを懸念と考える消費者は、食品中の残留農薬による健康影響への懸念に比べるとはるかに少ない。

とは言え、食品中の残留農薬は、科学的見地からは健康に対するリスクとはならない。

最も少なかったのは、家庭における食品衛生についての懸念であった。

(3) 消費者の健康保護に関して、以下のどの内容に同意するか？

- ・健康影響は自分で考えるので、政府による対策は不要である：11%(対 2014 年変わらず)
- ・政府が科学的根拠により安全であるとの情報を提供すれば、それに基づき、自分で健康影響から身を守る：35%(同 1 ポイント増)
- ・政府は、禁止及び規制などの、更に詳細な措置を取るべきであり、それにより、消費者としての個人が保護される：54%(同 1 ポイント増)。

(4) ドイツで販売される食品は安全か？

「安全である」と「どちらかといえば安全である」の合計が70%(対2014年比1ポイント減)

(5)消費者の健康保護に関してドイツ政府は信頼できるか?

「信頼できる」と「どちらかといえば信頼できる」の合計が56%(対2014年比2ポイント増)

3 データ概要収集期間： 2015/6/17～6/23、 回答者数： 1,016人

モニタリング対象者： ドイツ在住の、ドイツ語を話す一般世帯の14歳以上の消費者(無作為抽出)

○関連情報(海外)(略)、○関連情報(国内)(略)

9-2. 第584回 食品安全委員会会合(2015(平成27)年11月17日)

(議題の(1)～(3)、(5)は議事概要、(4)、(6)は略)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略:

(1)動物用医薬品専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について
・「アルトレノゲスト」→担当委員、事務局説明

●審議結果： 取りまとめられた評価書(案)は、意見・情報の募集手続に入ることが了承され、得られた意見・情報の整理、回答(案)の作成及び評価書(案)への反映を動物用医薬品専門調査会に依頼する

(2)食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見・食品健康影響評価について

・添加物「亜セレン酸ナトリウム」→担当委員、事務局説明

●審議結果： 「亜セレン酸ナトリウム」については、意見・情報の募集は行わないこととし、セレンに関する0か月児～2歳児までの摂取量の上限値を以前の委員会決定した評価結果と同じ結論とする

(3)平成27年度食品安全確保総合調査追加課題(案)について→担当委員、事務局説明

●審議結果： 平成27年度食品安全確保総合調査の追加課題について、案のとおり決定された

(5)食品安全関係情報(10月17日～10月29日収集分)について→事務局報告

●報告： レッドミートと加工肉に関する国際がん研究機関(IARC)の発表に対する各国機関等の反応について報告

▲[添付資料ファイル：全資料を省略]

9-3. 第585回 食品安全委員会会合(2015(平成27)年11月24日)

(議題の(1)～(4)は議事概要、(5)、(6)は略)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略:

- (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2品目： [1] イミダクロプリド、 [2] フェナザキン
 - ・農薬1品目： イミダクロプリド → 厚労省、農林水産省、担当委員説明
 - 審議結果： 本件は、農薬専門調査会において審議する
 - ・飼料添加物1品目： バチルスサブチルス → 農林水産省説明
 - 審議結果： 本件は、肥料・飼料等専門調査会において審議する
- (2) プリオン専門調査会における審議結果について
- ・「イタリアから輸入される牛肉及び牛の内臓に係る食品健康影響評価」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について → 担当委員、事務局説明
 - 審議結果： 取りまとめられた評価書（案）は、意見・情報の募集手続に入ることが了承され、得られた意見・情報の整理、回答（案）の作成及び評価書（案）への反映をプリオン専門調査会に依頼する
 - ・「飼料用ゼラチン及びコラーゲンに関する規制の見直し」に関する審議結果の報告について
→ 担当委員、事務局説明
 - 審議結果： 本件は、食品安全基本法第11条第1項第2号の「人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるとき」に該当すると認められるとともに、同規定に関するこれまでの取扱いと同様に、意見・情報の募集手続は行なわず、リスク管理機関（農林水産省）に通知する
- (3) 肥料・飼料等専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について
- ・「ロメフロキサシン」 → 担当委員、事務局説明
 - 審議結果： 取りまとめられた評価書（案）は、意見・情報の募集手続に入ることが了承され、得られた意見・情報の整理、回答（案）の作成及び評価書（案）への反映を肥料・飼料等専門調査会に依頼する
- (4) 薬剤耐性菌に関するワーキンググループにおける審議結果の報告と意見・情報の募集について → 担当委員、事務局説明
- ・「牛及び豚に使用するフロルフェニコール製剤に係る薬剤耐性菌」
 - 審議結果： 取りまとめられた評価書（案）は、意見・情報の募集手続に入ることが了承され、得られた意見・情報の整理、回答（案）の作成及び評価書（案）への反映を薬剤耐性菌に関するワーキンググループに依頼する
- ▲[添付資料ファイル：全資料を省略]

(大神 弘明)

【海外食品安全情報】

FDA は、生産農場と輸入食品の食品安全システムを強化する画期的な食品の安全規則を公表

——今や、輸入業者は米国に持ち込む食品の安全性を証明する責任がある——

FDA releases groundbreaking food safety rules for produce farms and imported food to modernize and strengthen food safety system

(Nov. 13, 2015 Release)

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm472426.htm>

米国食品医薬品局（FDA）は本日、超党派で成立した食品安全強化法（FSMA）の実施規則を制定し、食中毒防止の重要な段階を進んだ。生産農家に対し強制力のある安全基準を定め、輸入業者に対し輸入食品が米国の安全性基準を満たしていることを検証する責任を課すこれらの規則は初めてのことである。FDA は、また、外国食品施設の食品安全監査を実施する監査役として第三者認証機関の認定のためのプログラムを確立する規則を制定した。これらの規則は生産農家や食品の輸入業者がトラブル発生の未然防止措置を採るのに役立つ。

米国疾病管理予防センター（CDC）の最近のデータによると、毎年、推定 4,800 万人（米国民の 6 人に 1 人）が食中毒に罹り、約 128,000 人が入院、3,000 人が死亡している。過去数年間、ハウレンソウからピーナッツ製品に至る様々な食品での食中毒が注目を浴び、食品の安全性の継続的改善の必要性が強調された。

本日公表した新しい規則（農産物安全規則、外国サプライヤー検証プログラム規則、および第三者認証認定規則と呼ばれる）は、2011 年に超党派で成立した食品安全強化法（FSMA）で計画された包括的な食品安全総点検の重要要素である。FSMA は FDA と食品生産者に対し、食中毒が発生してから対策を採るのでなく食品システム全体で予防措置を採ることを求めている。この新しい規則は、事業者の責任と食品輸入業者と農産物コミュニティに対し、適正な取り扱いの実施を課した。

FDA の食品・動物医薬品の副局長 Michael R. Taylor は語った。「最近複数州で発生した、4 人の国民が死亡し、157 人が入院、数百人以上が罹病した輸入キュウリのサルモネラ食中毒は、まさしくこれらの規則で防ぐことが出来る種類のものである。FDA は政府と産業分野のパートナーと連携して、食中毒発生防止のために活動します。この規則は、消費者を食中毒からより守り、強化した予防措置で、食料が世界のどこで生産されようとも問題ないという消費者の信頼を高める助けとなる。」

農産物安全規則は、栽培、収穫、梱包、保管の基準を科学的根拠に基づき確立し、広範囲な生産農家に対し、食の安全が効果的に機能するように設計されている。この基準は、水質、従業員の健康と衛生、野生・家畜動物、動物由来の生物学的土壌改良

剤（例えば、堆肥や肥料など）、および装置、道具、建物の要件を含んでいる。基準が遵守されれば、汚染された農産物の消費による重篤な病気や死亡のリスクを最小限に抑えられるようになる。数百回もの農家訪問や会合、聴き取りで受け取ったパブリックコメントや情報が、農家や生産者に対し適切な柔軟性を尊重しつつ、有害な汚染リスクを減少させる基準作成に役立った。

外国サプライヤー検証プログラム規則は、食品輸入業者に対し、外国のサプライヤーが、米国の安全基準に適合した方法で食品を生産していること、米国の農場や食品施設と同等レベルの食品安全性を達成していることの検証を求めている。2013年、米国農務省は、輸入食品が米国の食糧供給の約19%を占めると推定した。これには、米国で消費される新鮮果物の約52%、新鮮野菜の22%が含まれる。この規則は、輸入業者が輸入食品に関するリスクと外国サプライヤーのパフォーマンスに基づく規範遵守検証活動（例えば、サプライヤーの施設の監査、食品のサンプリング試験、またはサプライヤーに関連する食品安全記録のレビューなど）を行うことを保証している。

FDA はまた、FSMA の新しい食品輸入安全システムの一部として、第3者認証の認定規則を制定した。この規則は、食品安全の監査と外国の食品製造施設とそこで生産された食品が FDA の食品安全要件を満たしているかを認証するために第三者認証機関（監査員）のプログラムを定めた。潜在的に有害な食品が米国の消費者に渡るのを防ぐために、FDA は特定の状況では、認定された第3者認証機関の認証書を輸入食品に添付することを要求できる。

Taylor は語った。「FSMA の最終的な成功は、大統領の2016年度予算要求で完全な予算獲得が出来るか否かにかかっている。これは、FDA や新システムに関係する州の食品安全スタッフの訓練や、農産物の安全に関して農家と協働する州のパートナーへの資金提供、小規模の農家や食品企業への技術支援に寄与し、議会が計画した米国消費者にふさわしい新しい輸入システム実施の成功に役立つだろう。」

FDA はこれで、FSMA の中核となる七大規則の内の5規則を制定したことになる。今日の歴史的な規則は、食品加工や保管施設での近代的な予防措置を義務付けた2015年9月にFDAが制定した予防的管理の上に構築される。これらの規則は、体系的に食品安全システムを強化し、より良い公衆衛生を確保するために互いに機能する。

（榎元 徹也）

【その他】

どうして大きな代償を払う食中毒になったのか (食品衛生レビューNo.79 より転載)

11月21日に新聞、テレビで大きく報道された、広島市の旅館で発生した食中毒に関して述べます。保健所の自粛要請を受け入れず、宿泊者に食事を提供したために食中毒が拡大しました。概要を説明したうえで、なぜ、このような事態になったのか、その代償がいかにかいかに大きいかです。

食中毒事件の経過（新聞・テレビ報道、広島市の公表から）

- 11月9日から10日 横浜市からの高校の修学旅行生が当該旅館に宿泊
 10日から 嘔吐、発熱、下痢等を発症
 11日17時30分 探知 福岡県保健衛生課から広島市食品保健課（保健所）へ連絡
 広島市保健所から旅館へ一報を連絡
 12日午前 広島市保健所が旅館を立入調査（聞き取り、調理場検査（拭き取り等））
 旅館の食事が原因とは断定できず「疑いがある」として、飲食部門の営業自粛を要請
 12日から13日 宿泊の滋賀県、大阪府、神戸市の3校の小学生に食事を提供
 13日夜 広島市保健所が旅館に対し当該調理場の営業禁止処分

11月13日広島市保健所公表概要

- ①探知 11日17時30分頃、福岡県保健衛生課から広島市食品保健課に、「修学旅行中の横浜市の高校生が滞在しているホテルから、20人程度の生徒に嘔吐、下痢の症状があり、医療機関を受診した旨の通報があった。患者らは、広島市内のホテルを利用している。」との連絡。
- ②患者数 43人（11月13日16時現在）
- ③原因食品 11月9日（月）夕食及び11月10日（火）朝食に提供された料理
- ④原因物質 ノロウイルス
- ⑤検査結果（検査機関：広島市衛生研究所、長崎市保健環境試験所等）

検体名	検体数	検査結果
患者便	10	7検体ノロウイルス陽性、3検体陰性
拭き取り	7	1検体ノロウイルス陽性、6検体陰性
食品	7	全て陰性
従事者便	8	5検体ノロウイルス陽性、3検体陰性、12検体実施予定

- 19日 営業禁止処分解除
- 21日 新聞、テレビが「12日午前、保健所から旅館に営業自粛の要請があったのに、12日から13日に宿泊した小学生に食事の提供を継続し、食中毒が発生した」と大きく報道
患者数は修学旅行生・小学生併せて125人、その他の客を併せて214人

参考

- 1) 通報自治体（福岡県）と検査自治体（長崎市）が異なる理由は、福岡県の保健所が検便容器を患者に手渡しをして、長崎市保健所が回収、検査したものと思います。
- 2) 患者便はノロウイルスを大量に含んでいるので、ノロウイルスは検出されます。しかし、食品に関しては高濃度に汚染されている二枚貝を除いては、多くの食品の検出比率は低いです。
- 3) 拭き取り検査からの検出は極めて少ないです。新聞報道によると陽性となった検体は調理台となっています。
- 4) 12日午前の立入調査の「聞き取り調査」では①従事者に症状を呈している人はいないか ②提供した調理品は何で、だれがどのように調理したか ③他の宿泊者から同様の症状を呈しているとの連絡はないか ④宿泊者名簿の確認など。宿泊者名簿は写しを保健所へ持ち帰り住所地の保健所へ、「宿泊者へ連絡して症状の有無、症状があった場合には摂食状況、検便検査など」の依頼。日本中どこへでも連絡依頼します。
- 5) 「飲食部門の営業自粛を要請」で、処分していない理由として「修学旅行生に限られた空間、観光バスなどで相互に感染を受けた可能性。他の宿泊者から発症を確認とれていない。試験検査が十分でないほど」が考えられます。
- 6) 営業禁止処分解除は再発のおそれが無くなったと判断された時に行い、調理場の洗浄殺菌が実施され、事故防止対策の確認が取れたものと考えます。

営業自粛の要請があったのに、なぜ飲食の提供をしたのか

11月26日の毎日新聞に、24日夜、12日に宿泊し患者が発生した滋賀県の小学校の保護者説明会で社長が経過を説明。『12日朝に従業員2人が体調を崩し、宿泊者に生ものを取り除いた朝食を提供したことを明かした。一方、同日正午ごろ、10日に宿泊した別の中学校に体調の悪い生徒がいないか確認したところ、問題が見られなかったため、「うちではないと判断した」と述べた。』と報道されています。

12日午前、保健所が営業自粛を要請する前、当日朝に従業員が発症しており、社長の判断に「甘さあった」ということになります。

その結果としての代償

初発の横浜の修学旅行生だけならば、営業禁止が解除された20日から営業再開できた可能性があり、患者への治療費・見舞金、数日間の休業で損害額は少なかったと思います。しかし、営業自粛をしなかったために食中毒が拡大し、患者数が200人を超え、全国に新聞、テレビで大きく報道され、暖簾の傷が大きくなりました。11月30日現在ホームページは謝罪公告だけで、今後の影響も大きいものと思われま

どうして当該旅館は、G軍がV9時代の定宿で、約30年間食中毒の発生が無かったという自信が認識不足を生み「甘さ」になったと考えます。

今は師走、一番忙しい時期です。飲食を提供していれば、明日は我が社でも食中毒が起きる可能性があるとする危機感が必要と思います。

(笈川 和男)

以上