



NPO 法人

食科協ニュースレター 第158号

目 次

【お知らせ】	2
1. 「米国食品安全強化法（FSMA）」に関する講演会、福岡会場を開催します～ FDA に関わる最新情報と FSMA の詳細解説 ～	
2. 「食品安全ナビ検定クイズ」検討会を開催いたします。	
	北村忠夫
【食科協の活動状況】	3
1. 2016 年 8 月～9 月の主な活動(先月報告以降)	
	関澤純
【行政情報】	5
1. 牛海綿状脳症（BSE）国内対策の見直しに係る食品健康影響評価について答申	
2. 平成 27 年度「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」及び「輸入食品監視統計」の公表	
3. 腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒患者の発生に係わる調査依頼	
4. オキシテトラサイクリンに係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)についての意見・情報の募集	
5. コーデックス委員会、牛及び豚肉の非チフス・サルモネラ属菌のコントロールのためのガイドライン公表	
6. コーデックス委員会、食品由来寄生虫のコントロールのためのガイドライン公表	
	森田邦雄
7. 食品安全委員会提供情報	1 2
2016 年 8 月 2 日の第 617 回から 2016 年 8 月 30 日の第 620 回までの開催分	
	大神弘明
【海外食品安全情報】	1 9
HACCP を含む食品安全性管理システムガイダンスの公表	
	伊藤澄夫
【その他】	2 0
「水産資源保護法等の施行規則一部改正」に係る水産動物の新たな輸入貿易制度	
	米永淳一

平成 28 年 9 月 14 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】

1. 「米国食品安全強化法（FSMA）」に関する講演会 ～ FDA に関わる最新情報と FSMA の詳細解説 ～ 福岡会場を開催します

既にご案内した講演会（10月24日開催 於：江東区森下文化センター、）と同じ内容で同じ講師による講演会を福岡でも開催することが決定しました。詳しい内容については別添の「講演会のご案内」をご覧ください。

開催場所及び日時

- (1) 東京会場 平成 28 年 10 月 24 日（月）10 時から
江東区森下文化センター（別添 1）
〒135-0004 東京都江東区区森下 3-12-17
電話 03-5600-8666
- (2) 福岡会場 平成 28 年 11 月 21 日（月）10 時から
天神クリスタルビル Aホール（TEL 092-733-1310）
〒810-0001 福岡市中央区天神 4-6-7（別添 2）

定員

東京会場 200 名とし、申し込み順とする。
福岡会場 100 名とし、申し込み順とする。

会費

主催者団体会員（食科協正会員及び日科技連 ISO 登録組織）	3,000 円
一般	7,000 円

※会費は当日受付でお支払下さい。

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、参加費を請求する。
（講演会資料をお送りします）

なお、NPO 食科協賛助会員は無料（2 名様までとし、3 名様からは会員会費）
また、食品衛生監視員は食科協会員と同額とする。

申し込み方法

東京会場は平成 28 年 10 月 14 日（金）までに
福岡会場は平成 28 年 11 月 11 日（金）までに
申込書（別添 3）に記入の上 NPO 法人食科協まで
Eメール（8.shokkaky@ccfhs.or.jp）又は FAX（03-6666-9132）
で申し込むこと。お返し参加証をお送りします。
（時間が掛かる場合がありますことをご了解ください。）
お問合せは、NPO 法人食科協まで直接お願いいたします。

2. 「食品安全ナビ検定クイズ」検討会を開催いたします。

食科協では、平成 28 年度の事業目標として、「食の安全ナビ検定クイズ」の充実と普及を発展させるため、内容の時点修正を行うとともに、平成 23 年 1 月版「食の安

全ナビ検定クイズ」利用ガイドの全面的な時点修正をします。食品事業者及び消費者それぞれに分かり易い解説をしつつ、行政や集会等でも活用する利用法や、スマホ使用者が増える中での対応も検討が必要です。

このために「食の安全ナビ検定クイズ」の検討作成するチームの編成をし、検討します。検討チームでは、テーマ関連について定期的な勉強会を行います。

検討課題

- (1) 情勢の変化や制度の変化に対応し食品表示基準及び HACCP の導入など新たな課題への対応を検討する。
- (2) 検討にあたり、見直し、食品表示及び HACCP の 3 部会を設置し検討をすること。部会のリーダーは理事又は運営委員にお願いする。
- (3) 食品安全に関する正しい知識を得るきっかけとすることを明確にし、クイズを通して、さらなる知識を得られるように背景情報をリンクさせる。
- (4) これまでのクイズを整理し、テーマのカテゴリーとクイズ利用者との関係を明確にする。
- (5) 正解を示すだけでなく、不正解の理由と根拠を明確にする。
- (6) 会員、食品衛生監視員、消費者等への周知を図り、スマホによるアクセス（ソフトは Flash Player でなくパワポでの作成など）や、集会での利用法などを検討する。

詳しい内容、参加方法につきましては添付いたしました、「2016 ナビ検定検討会開催のお知らせ」をご覧ください。

第 1 回開催は 9 月 27 日 15 時から 於：全麺連会館 4 階会議室 です。

会員、食品衛生監視員、食品企業教育又は広報担当の皆様は是非ご参加ください。

(北村 忠夫)

【食科協の活動状況】

1. 2016年8月～9月の主な活動

8月17日 常任理事会兼運営委員会を開催。平成28年度公開講演会は、「アメリカ食品安全強化法（FSMS）について」テーマに（一財）日本科学技術連盟と共催で10月24日（月）江東区森下文化センター講堂で実施。11月に大阪開催を予定していたが、日科技連より福岡県等開催の提案があり西日本で開催を検討に改め、福岡会場の場合は豊福講師へ依頼を再検討。講演会場を利用し講演会後の懇親会開催を検討。当日12時から平成28年度第2回理事会を全麺連会館4階会議室で開催。次回勉強会・講演会は継続検討。

「食の安全ナビ検定クイズ」の見直しにつき次の意見が出された。食品安全の正しい知識を得るきっかけとすることを明確に、さらなる知識を得る情報を得られるものとする。テーマのカテゴリーとクイズ利用の対象を明確にする。正解を示すだけのクイズでは、根拠を明確に、不正解の理由を示す。これまで、クイズ作成ガイド作成と CD やネット上の無料提供、英語や中国語翻訳と公表実施また利用者の情報と意見交換ネットワーク構築を試みたが、利用は限られ、これらの点や利用状況と利用者の受止めの把握・検討。日時の経過で内容的に陳腐な箇所や新情報対応が不可欠。ネット経由 PC での利用を想定したが、スマホ利用者が格段に増えこの点に配慮した設定の見直しや、集会を想定した活用法を工夫するなどが指摘された。次回常任理事会は 9 月 20 日開催予定。

- 8 月 17 日 ニュースレター157号を発行。欧州食品安全機関の食肉の保存及び輸送期間における腐敗菌増殖に係る科学的意見書公表、食品衛生月間の実施、平成 27 年度食料自給率等公表、食品安全委員会提供情報（2016 年 7 月 5 日第 613 回から 2016 年 7 月 26 日第 616 回まで）、海外食品安全情報では「朝の元気づけの一杯のコーヒーから：リスク評価の課題」、笈川運営委員提供の「野菜は食中毒菌に汚染されている～細菌は極めて小さい～生鮮野菜は食中毒菌に汚染されている」などを掲載。
- 8 月 20 日 食科協かわら版第 65 号を発行。
- 8 月 28 日 SFSS(食の安全と安心を科学する会)「食のリスクコミュニケーションフォーラム第 3 回」に関澤理事長と小林幹子運営委員が出席。
* 1
- 8 月 26 日 食科協かわら版第 66 号を発行。
- 9 月 2 日 食科協かわら版第 67 号を発行。
- 9 月 7 日 フードサニテーションパートナー会講演会「HACCP 普及の現状と課題 ～導入事例にみるこれからの対策～」に北村専務理事がコーディネーターとして参加。* 2
- 9 月 9 日 食科協かわら版第 68 号発行。
- 9 月 9 日 ASCON(一社)消費者市民社会をつくる会)「ASCON 科学者委員会報告と意見交換会」に森田満樹常任理事がコメンテーターとして参加。* 3
- 9 月 14 日 ニュースレター158号を発行。
- 9 月 20 日 常任理事会兼運営委員会を開催予定。
- 9 月 27 日 第 1 回クイズ検討会開催予定。第 2 回は 10 月 14 日を予定。

- 10月24日 秋期公開講演会東京会場および第2回理事会を開催予定。公開講演会の詳細は前掲の「講演会のご案内」を参照のこと。
- 11月21日 秋期公開講演会福岡会場を天神クリスタルビルAホールで開催予定。公開講演会の詳細は前掲の「講演会のご案内」を参照のこと。

(注)

- * 1 消費生活アドバイザーの蒲生氏が「機能性食品とどうつきあうか（消費者教育のありかた）」と題し講演。病気の治療と予防に関わる誤認問題、食薬区分、機能性の程度の理解などについて、エビデンスに基づく判断の重要性を指摘、健康サポート薬局制度の発足を紹介した。
- * 2 「HACCP 義務化に向け食品取扱企業に求められること」と題し月刊 HACCP 発行者の杉浦氏が講演、誤解されてきた HACCP につき、FDA 査察で見えた日本の弱点として科学的妥当性の検証と訓練の記録、評価実施の欠如をあげ、現場ベースのハザード分析の重要性、薄味など消費者志向対応への変更に伴う重大なリスク変化、小規模施設だから管理しやすい側面など、具体的事例をあげ解説した。小規模事業者の HACCP モデル実施事業と、HACCP 実施サポート事例で見えた HACCP 導入のポイントの紹介がそれぞれあった。
- * 3 ASCON 科学者委員会報告では、機能性の科学的根拠の信頼性の程度による分類の試行結果の紹介があった。また多くの利用者が長期摂取した場合の安全性検証の難しさ、機能性表示制度における関与成分の扱いの検討について、栄養成分の扱い、関与成分不明確な場合が検討されており、分析法の公開を基礎にセカンドオピニオンの公表による国民への情報のフィードバックや、事故情報の適切な収集と分析・周知システム確立などの制度設計の見直しの必要などが指摘された。

(関澤 純)

【行政情報】

1. 牛海綿状脳症（BSE）国内対策の見直しに係る食品健康影響評価について答申

8月30日、食品安全委員会委員長は、厚生労働大臣あて、2015年12月、厚生労働省からの、と畜場で実施されている健康牛のBSE検査について、現行基準（48か月齢超の牛の検査）を継続した場合と、廃止した場合のリスクを比較するよう、評価の依頼に対し、「食用にと畜される48か月齢超の健康牛のBSE検査について現行基準を継続した場合と廃止した場合のリスクの差は非常に小さく、人への健康影響は無視できる」との評価結果を取りまとめ答申を行った。

「プリオン評価書牛海綿状脳症 (BSE) 国内対策の見直しに係る食品健康影響評価 (健康と畜牛の BSE 検査の廃止)」の主な内容は次のとおり。

2013 年 5 月評価以降の発生状況を踏まえると、日本においては、飼料規制等の BSE 対策が継続されている中では、今後、定型 BSE が発生する可能性はほとんどないものとした 2013 年 5 月評価書の評価は、妥当であると考えられる。

また、非定型 BSE に関しては、現在までに得られている知見に基づけば、H-BSE については、実験動物への感染実験の結果から人への感染の可能性は確認できず、EU における H-BSE の発生頻度は、2 歳齢以上の牛 100 万頭につき、年当たり 0.07 頭と極めて低い。L-BSE 感染牛の脳組織については人への感染の可能性が否定できないが、現行の SRM 以外の組織の感染性は極めて低いと考えられる。日本又は EU における L-BSE の発生頻度は、2 歳齢以上の牛 100 万頭につき、それぞれ年当たり、0.07 頭又は 0.09 頭と極めて低い。また、これまでに、疫学的に非定型 BSE と vCJD を含む人のプリオン病との関連を示唆する報告はない。

以上に基づいて、食品安全委員会は、2013 年 5 月評価書における評価のとおり、日本における、牛群の BSE 感染状況、BSE プリオンの侵入リスク低減措置 (輸入規制)、増幅リスク低減措置 (飼料規制等) 及び曝露リスク低減措置 (食肉処理工程) に加え、牛と人との種間バリアの存在を踏まえると、牛肉及び牛の内臓 (SRM 以外) の摂取に由来する定型及び非定型 BSE プリオンによる vCJD を含む人のプリオン病発症の可能性は極めて低いと考える。

諮問事項の BSE 検査の検査対象月齢について、現在と畜場において実施されている、食用にと畜される 48 か月齢超の健康牛の BSE 検査について現行基準を継続した場合と廃止した場合のリスクの差は非常に小さく、人への健康影響は無視できる。

また、引き続き、全てのと畜される牛に対すると畜前の生体検査が適切に行われなくてはならない。24 か月齢以上の牛のうち、生体検査において、運動障害、知覚障害、反射異常又は意識障害等の神経症状が疑われたもの及び全身症状を呈するものを対象とする BSE 検査が行われる必要がある。

http://www.fsc.go.jp/senmon/prion/bse_information.data/bse_information_hyoukasyo20160830.pdf

2 平成 27 年度「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」及び「輸入食品監視統計」の公表

8 月 31 日、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は、標記結果及び統計を公表した。

その主な内容は次のとおり。〔 〕カッコ内は平成 26 年度の数値
○平成 27 年度の輸入届出件数は約 226 万件 [約 222 万件] であり、輸入届出重量は

約 3,190 万トン [約 3,241 万トン]。

これに対し 195,667 件 [195,390 件] について検査を実施し、このうち 858 件 (延べ 897 件) [877 件 (延べ 913 件)] を法違反として、積み戻し又は廃棄等の措置を講じた。

○平成 27 年度のモニタリング検査においては、95,090 件 [94,043 件] の計画に対し、延べ 97,187 件 [96,580 件] (実施率: 約 102% [約 103%]) を実施し、173 件 [140 件] を法違反として、回収等の措置を講じた。

○違反件数 858 件を条文別にみると、法第 11 条 (食品又は添加物の基準及び規格) 違反の 541 件 (63.1%: 違反件数に対する割合) が最も多く、次いで第 6 条 (販売等を禁止される食品及び添加物) 違反の 243 件 (28.3%)、第 10 条 (添加物等の販売等の制限) 違反 42 件 (4.9%)、第 18 条 (器具又は容器包装の規格及び基準) 違反 31 件 (3.6%)、第 9 条 (病肉等の販売等の禁止) 違反 1 件 (0.1%)、第 62 条 (おもちゃ等への準用規定) 違反 1 件 (0.1%) の順であった。

おもな食品衛生法違反事例

違反条文	違反件数	構成比%	主な違反内容
第 6 条	244	27.2	アーモンド、乾燥いちじく、くるみ、ケツメイシ、とうもろこし、チアシード、とうがらし (香辛料)、ナツメグ、ハトムギ、ピスタチオナッツ、ブラジルナッツ、落花生等のアフラトキシンの付着、輸入を認められていないふぐの混入、亜麻の種子、キャッサバ等からのシアン化合物の検出、ナチュラルチーズからの腸管出血性大腸菌の検出、生食用まぐろからのサルモネラ菌の検出、ひらめからのクドア・セプテンブクタータの検出、食塩の輸送時における食用外油の付着、米、小麦、菜種、大豆等の輸送時における事故による腐敗・変敗 (異臭やカビの発生等) の発生等
第 9 条	1	0.1	衛生証明書の不添付
第 10 条	44	4.9	指定外添加物 (TBHQ、アゾルビン、オレンジ II、キノリンイエロー、サイクラミン酸、パテントブルー V、パラオキシ安息香酸メチル、ファーストレッド E、ブリリアントブラック BN、ヨウ素化塩、ヨウ素酸カリウム、一酸化炭素) の使用

第 11 条	569	63.4	野菜及び冷凍野菜の成分規格違反（農薬の残留基準超過）、水産物及びその加工品の成分規格違反（動物用医薬品の残留基準超過、農薬の残留基準超過等）、その他加工食品の成分規格違反（大腸菌群等）、添加物の使用基準違反（二酸化硫黄、ソルビン酸、安息香酸等）、添加物の成分規格違反、放射性物質の検出等
第 18 条	38	4.2	器具・容器包装の規格違反原材料の材質別規格違反
第 62 条	1	0.1	おもちゃの規格違反
計	(延数) 897	(実数) 858	

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000135049.html>

監視指導結果

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000135125.pdf>

監視統計

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000135163.pdf>

3 腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒患者の発生に係わる調査依頼

9月2日、厚生労働省は医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局）長宛に標記通知を出した。

千葉県及び東京都並びに沖縄県において腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒が発生しているため、患者等の調査及び関係食材の遡り調査等について依頼したものでその主な内容は次のとおり。

(1) 千葉県及び東京都の事案

本年8月25日及び27日に老人ホームにおいて発生した同一事業者が提供する給食を原因とする腸管出血性大腸菌 0157 食中毒の調査において、8月22日に提供されたメニューのうち「きゅうりのゆかり和え」から腸管出血性大腸菌 0157 が検出されている。

については、関係自治体から原材料のきゅうりに関する調査依頼があった場合には迅速に調査するとともに、当該食品の流通先における腸管出血性大腸菌 0157 患者の発生状況を調査すること。

また、原材料のきゅうりの残品を発見した場合は、販売の見合せ等を指導し消費者が喫食することが無いよう適切な措置を講じること。

(2) 沖縄県の事案

平成 28 年 7 月下旬から 8 月上旬にかけて沖縄本島を訪れた観光客が、腸管出血性大腸菌 0157 感染症と診断され、発症者の喫食状況調査においては、「おきなわワールド」内の施設（施設名：フルーツ茶屋 所在地：沖縄県南城市玉城字前川 1336）が提供する「サトウキビジュース」が共通食と判明している。

については、当該施設において「サトウキビジュース」を喫食した患者等の発生を探知した場合は、速やかに医療機関の受診を勧奨するとともに、速やかな食中毒調査を行うこと。

(3) その他

腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒が発生した場合は、施設との関連性を確認する観点から、平成 22 年 4 月 16 日付け食安発 0416 第 1 号「腸管出血性大腸菌 0157 による広域散発食中毒対策について」に基づき、患者由来菌株を迅速に収集し、国立研究機関等へ送付すること。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000135575.pdf>

4 オキシテトラサイクリンに係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)についての意見・情報の募集

9 月 7 日、内閣府食品安全委員会事務局評価第一課は標記意見・情報の募集を公表した。

締め切りは、平成 28 年 10 月 6 日（木）17：00 必着

(案)動物用医薬品、飼料添加物及び農薬評価書オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン及びテトラサイクリン（第 3 版）食品安全委員会農薬専門調査会の要約の主なものは次のとおりで、ADI は毒性学的ではなく微生物学的データに基づき設定され、急性参照用量（ARFD）も設定されている。

遺伝毒性試験並びに慢性毒性及び発がん性試験から、オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン及びテトラサイクリンは遺伝毒性発がん物質ではないと考えられることから、一日摂取許容量（ADI）を設定することは可能であると考えられた。

オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン及びテトラサイクリンの抗菌活性は同様であり、JECFA、EMEA 及び過去の日本での評価において、安全性評価にはヒト腸内細菌叢への影響についての知見を用いる方が適切とされ、毒性学的 ADI は設定されておらず、当委員会としても、同様の考え方に基づき ADI を設定することとした。

微生物学的影響については、健康なヒトボランティアへのオキシテトラサイクリンの投与試験において、糞中細菌叢の組成及びオキシテトラサイクリン感受性に及ぼす影響を指標とした NOAEL 2 mg/ヒト/日が得られた。この試験で個体差がほとんどみら

れていないこと及びケモスタットシステムを用いた試験において 0.025 mg/kg 体重/日及び 0.25mg/kg 体重/日相当で影響がみられなかったことから、安全係数を適用する必要はないと判断し、NOAEL 2 mg/ヒト/日 (0.03 mg/kg 体重/日) を基に、オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン及びテトラサイクリンの微生物学的 ADI は、0.03 mg/kg 体重/日と設定するのが適当であると考えられた。この微生物学的 ADI の 0.03 mg/kg 体重/日は、各種毒性試験結果のうち投与の影響がみられた最も低い用量及び最も小さい NOAEL のいずれに対しても十分な安全域が得られていると考えられた。

以上から、オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン及びテトラサイクリンのグループ ADI として 0.03 mg/kg 体重/日 (オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン及びテトラサイクリン単独又は和として) を設定した。

オキシテトラサイクリンの単回経口投与等により生ずる可能性のある毒性影響に対する無毒性量及び最小毒性量のうち最小値は、ヒトボランティアの腸内細菌叢に対する影響試験の無毒性量 2 mg/ヒト/日 (0.03 mg/kg 体重/日) であったことから、これを根拠として、0.03 mg/kg 体重をオキシテトラサイクリンの急性参照用量 (ARFD) と設定した。安全係数については、ADI の設定と同様な考え方にに基づき、適用する必要はないと判断した。

なお、JECFA における評価においてもヒトボランティアの試験で得られた NOAEL (2 mg/ヒト/日) に基づき、OTC、CTC 及び TC の ADI として 0~0.03 mg/kg 体重/日 (単独又は和として) が設定されている。

http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc3_no_oxytetracycline_280907.html

評価書 (案)

http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc3_no_oxytetracycline_280907.data/pc3_no_oxytetracycline_280907.pdf

5 コーデックス委員会、牛及び豚肉の非チフス・サルモネラ属菌のコントロールのためのガイドライン (GUIDELINES FOR THE CONTROL OF NONTYPHOIDAL SALMONELLA SPP. IN BEEF AND PORK MEAT) 公表

8月15日、コーデックス委員会は標記ガイドラインを公表した。生産から消費までの各工程における対策が示されており、牛及び豚の国際的に標準と思われる、と畜場における処理工程が図示されている。特に豚については湯剥き工程となっており、興味のあるものとなっている。その主な内容は次のとおり。

サルモネラ症は、牛及び豚肉が重要な媒介物と考えられる、世界的に最もしばしば報告されている食由来疾病の一つである。ここでいう非チフス・サルモネラ属菌は、血清型 Typhi, 血清型 Paratyphi var. A, B 及び C, 並びに血清型 Sendai 以外の血

清型 *Salmonella enterica* である。

処理工程のフローダイアグラムは家畜の生産から消費まで、その時点における対策が示されている。

牛の場合

スタンニングについては、その後から剥皮までの間における汚染を少なくすることが、サルモネラを含む病原体の汚染を減少させるうえで重要である。乳酸、酢酸等の有機酸を含むもので洗浄するのがサルモネラを減少させるのに多分効果がある。ある研究では、乳酸による洗浄ではサルモネラが74%から50%に減少していた。

過酢酸、酸性化次亜塩素酸水も効果があると思われ、別の実験では、次亜臭素散水、塩素、水酸化ナトリウムを含むもので洗浄した場合、サルモネラは62%から26%に減少した。

剥皮後、と体表面を少なくとも70℃に至る処理が一般に認められており、ある研究では74～88℃の温水を18～39秒処理した場合、サルモネラが30%から2%に減少した。1平方cm当り10の1乗から2乗の減少が期待される。

乳酸、酢酸等の有機酸、過酢酸、酸性化次亜塩素酸水等も効果がある。

トリム及びグライデング工程においても殺菌剤の効果が期待できる

豚の場合

脱毛のための湯漬けにおいて、適正に行われれば、枝肉のサルモネラは35%から1.5%に減少したとの報告がある。湯漬けの温度時間は61℃8分又は70℃2～3分又は他の組合せとなる。

枝肉の冷却前に、74～81℃の温水を5～15秒又は82～85℃の蒸気60秒処理した場合、サルモネラ13%から1%に減少した。枝肉の表面温度を少なくとも70℃にするとサルモネラは、1平方cm当り10の2乗以上減少する効果がある。

乳酸、酢酸等の有機酸も効果がある。

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%252A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCAC%2BGL%2B87-2016%252FCXG%2B087e.pdf>

6 コーデックス委員会、食品由来寄生虫のコントロールのためのガイドライン (GUIDELINES ON THE APPLICATION OF GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE TO THE CONTROL OF FOODBORNE PARASITES) 公表

8月15日、コーデックス委員会は標記ガイドラインを公表した。これは、食品の一般原則に適用されるものであって、その主なものは次のとおり。

食品由来寄生虫病は、特に衛生設備の不備な国や食品を伝統的に生で食べたり、調理しないで食べる国における世界的な公衆衛生上の課題である。

このガイドラインの対象となる食品は、食肉、食肉製品、乳、乳製品、魚、魚製品

及び生鮮果実、野菜である。

対象となる寄生虫は、条虫類 (*Taenia solium*)、エキノкокカス (*Echinococcus granulosus*, *Echinococcus multilocularis*)、トキソプラズマ (*Toxoplasma gondii*)、クリプトスポリジウム (*Cryptosporidium* spp) .、赤痢アメーバ (*Entamoeba histolytica*)、トリヒナ (*Trichinella* spp) 及び後睾吸虫目 (*Opisthorchiidae*) の8種類である、

寄生虫のコントロールとして、次のものがあげられている。

凍結、温度とで時間の組合せが重要で、トリヒナとエキノкокカスは効果がない。

加熱処理

塩蔵、塩漬、マリネーチング、ピッキング、燻煙

放射線照射

果実、野菜の洗浄

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCAC%2BGL%2B88-2016%252FCXG%2B088e.pdf>

(森田 邦雄)

7. [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、食品安全委員会のホームページで平成28年8月2日(第617回)から8月30日(第620回)までに4回開催された委員会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。掲載資料を含め、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」、食品安全委員会は「委員会」と略す)

【会議の概略】

7-1. 第617回食品安全委員会会合(2016(平成28)年8月2日)

(議題の(1)、(2)は議事概要等から抜粋、要約、(3)は略)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略:

(1) 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

- ・「ピラクロストロビン」、
- ・「ファモキサドン」、
- ・「フェンピラザミン」、
- ・「ボスカリド」

→担当委員、事務局説明

●審議結果：本件は、意見・情報の募集手続に入ることとし、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

(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
動物用医薬品

- ・「トルトラズリルを有効成分とする牛及び豚の強制経口投与剤（牛用バイコックス、豚用バイコックス）」
- ・「フルニキシンメグルミンを有効成分とする豚の注射剤（フォーベット 50 注射液、フィナジン 50 注射液）」

→担当委員、事務局説明

●審議結果：「本製剤が適切に使用される限りにおいては、食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できると考えられる」との審議結果が了承され、リスク管理機関（農林水産省）に通知する

▲[添付資料ファイル：全資料(略)]

7-2. 第 618 回 食品安全委員会会合（2016（平成 28）年 8 月 9 日）

（議題の(1)、(2)、(4)は議事概要等から抜粋、要約、(3)、(5)は略）

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略（議事概要等）：

(1) 動物用医薬品専門調査会における審議結果について

- ・「トリプトレリン酢酸塩」、
- ・「前葉性卵胞刺激ホルモン（FSH）を有効成分とする牛の過剰排卵誘起用注射剤（アントリン R10・A1）」 → 担当委員、事務局説明

●審議結果：本件は、意見・情報の募集手続に入ることとし、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) 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

- ・「スピラマイシン」 → 担当委員、事務局説明

●審議結果：本件は、意見・情報の募集手続に入ることとし、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) 食品安全関係情報（7 月 2 日～7 月 14 日収集分）について → 事務局報告

●報告事項：米国疾病管理予防センター（CDC）が公表した、サルモネラ症を防いで食品を安全に接種する方法等について報告（別途、概要を報告）

▲[添付資料ファイル：資料 4-2(H28. 8. 9)以外の資料(略)]

資料 4-2 食品安全委員会が収集した食品安全に関する主な情報

○微生物・プリオン・自然毒---細菌

- ・ 米国疾病管理予防センター(CDC)：サルモネラ症を防いで食品を安全に摂取する方法を公表
(公表日：2016年7月8日、情報源：米国疾病管理予防センター(CDC))
- 米国疾病管理予防センター(CDC)は7月8日、サルモネラ症を防いで食品を安全に摂取する方法を公表した。概要は以下のとおり。
米国では毎年、サルモネラ属菌による食中毒患者が100万人発生していると推定されている
- 1. さまざまな食品（鶏肉、野菜、卵、果物、もやし、牛肉、豚肉、冷凍ポットパイや鶏肉の詰め物等の加工食品）の摂取によってサルモネラ属菌に感染する可能性がある。
汚染食品は通常見た目も匂いも正常なので、サルモネラ症予防法を知ることは重要である。
- 2. サルモネラ症はほとんどの場合、病状は4～7日間続き、抗生物質治療なく回復する。
 - ・ 症状(下痢、発熱、腹部痙攣等)は通常、汚染食品摂取の6～48時間後に現れる。かなり長時間の後の場合もある。
 - ・ 下痢が激しくなることがあり、入院を要することもある。
 - ・ 誰でもサルモネラ症になる可能性がある。高齢者、乳幼児及び免疫脆弱者は重症化しやすい。
- 3. 大半の人は食中毒になっても医師にかかる又は検査所に検体を提出しないため、サルモネラ属菌は、予想以上に多くの疾病を引き起こしているとみられる。
 - ・ サルモネラ症の検査確認患者1人ごとに、約29人の未確認患者が出ているといわれている。・ 以下のようなサルモネラ症の症状に該当したら、医師または保健担当者に連絡する。
 - ・ 38.6℃（※原文は華氏、ここでは摂氏で示す。以下、同じ。）を超える発熱を伴う下痢
 - ・ 改善しない3日を超える下痢
 - ・ 血便　・ 長引く嘔吐　・ 乏尿、口渇、起立性めまい等の脱水症の兆候
- 4. サルモネラ症は夏によく起こる。
 - ・ 高温な気候及び冷蔵していない食品は、サルモネラ属菌の増殖に理想的な条件を生む。
 - ・ 庭先やピクニック等、夏に野外で摂食する時は、傷みやすいもの、調理済み食品及び食べ残しは、2時間以内（気温が32℃以上の時は1時間）に冷蔵又は冷凍する。
- 5. サルモネラ属菌は正常に見える卵を汚染している可能性がある。
 - ・ 加熱調理によって、卵のサルモネラ属菌は低減する。
 - ・ 軽く加熱調理しただけの卵白又は卵黄が、サルモネラ症の原因となったことがある。

- ・サルモネラ症を防ぐには、生又は軽く加熱しただけの卵（半熟の卵白又は卵黄）は摂食すべきでない。
6. 自分と家族がサルモネラ症にならないため洗浄、分離、調理及び冷却のガイドラインに従う。
- ・小児、妊婦、免疫脆弱者及び高齢者向けの調理は、特に注意する。
- (1) 洗浄
- 1) 手を洗う、
 - 2) 調理器具を洗う、
 - 3) 細菌が他の食品、調理器具及び表面に飛び散る可能性があるため、鶏肉、食肉及び卵は調理前に洗わない。
 - 4) 作り立ての水 1 ガロン(※) 当たり大さじ 1 杯の無臭液体塩素系漂白剤の溶液で食品と接触する表面を消毒する。（※米国ガロンでは 1 ガロン=約 3.78 リットル）
- (2) 分離
- 1) 食品カート及び冷蔵庫の中では、生の食肉、鶏肉、魚介類及び卵を他の食品から離す、
 - 2) 生の食肉、鶏肉及び魚介類をサラダ及びデリミート等の非加熱喫食用（RTE）食品から離す、
 - 3) 青果物用と生の食肉、鶏肉、魚介類及び卵用には別のまな板及び皿を使う、
 - 4) 生の食肉、鶏肉、魚介類及び卵が置いてあった皿に、調理済み食品を絶対に置かない。
- (3) 加熱調理
- 1) 食品の安全な内部温度を確認するため、食品温度計を使う。
 - ・牛肉、仔牛肉、羊肉、魚は 62.8℃
 - ・豚肉及びハムは 62.8℃（切り分け又は摂食する前に肉を 3 分間おく）
 - ・牛ひき肉、豚ひき肉、仔牛肉のひき肉、羊肉のひき肉は 71.1℃
 - ・卵料理は 71.1℃
 - ・家きん肉（鶏肉、七面鳥、鴨）は、それらのひき肉も含め 73.9℃
 - ・キャセロールは 73.9℃
 - 2) 電子レンジ食品は 73.9℃以上
 - 3) 加熱調理後も、食品を 62.8℃以上に保つ。
- (4) 冷却
- 1) 冷蔵庫内の温度を 4.4℃以下に保つ、
 - 2) 傷みやすいもの、調理済み食品、及び食べ残しは、2 時間（気温が 32℃以上の時は 1 時間）以内に冷蔵又は冷凍する。
- 関連情報（海外）（略）
- 関連情報（国内）（略）

(※詳細情報及び他の情報については、食品安全総合情報システム
(<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>) でご確認下さい)

7-3. 第619回 食品安全委員会会合 (2016 (平成28) 年8月23日)

(議題の(1)、(2)は議事概要等から抜粋・要約、(3)は略)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略:

(1) 食安法第11条第1項第1号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないとき

・食衛法第11条第1項の規定に基づき定められた、食品、添加物等の規格基準のクマホス試験法の改定 → 厚労省説明

●審議結果: 本件は、試験法の追加であり、規格そのものを変えるわけではないことから、食安法第11条第1項第1号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときに該当することが確認された

(2) 食安法第24条の規定に基づく委員会の意見聴取に関するリスク管理機関からの説明

・農薬 1品目: ヘキシチアゾクス、
・動物用医薬品 1品目: アルベンダゾール
→ 厚労省説明

●審議結果: 本件は、新たな科学的知見を確認できないことから、食安法第11条第1項第2号に該当するものと認められる旨を厚労省に通知する

▲[添付資料ファイル: 全資料(略)]

7-4. 第620回 食品安全委員会会合 (2016 (平成28) 年8月30日)

(議題の(1)、(2)、(4)は議事概要等から抜粋・要約、(3)、(5)は略)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略:

(1) 食安法第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

・動物用医薬品 1品目
「ジクラズリルを有効成分とする牛の強制経口投与剤 (ベコクサン)」
→ 農林水産省説明

●審議結果: 本件は、動物用医薬品専門調査会において審議する

(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

・プリオン「牛海綿状脳症(BSE)国内対策の見直しに係る食品健康影響評価(健康と畜牛のBSE検査の廃止)」 → 事務局説明

●審議結果: 「BSE検査の検査対象月齢について、現在と畜場において実施されている、食用にと畜される48か月齢超の健康牛のBSE検査について現行基準を継続した

場合と廃止した場合のリスクの差は非常に小さく、人への健康影響は無視できる。」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

- ・ 遺伝子組換え食品等「低飽和脂肪酸・高オレイン酸及び除草剤グリホサート耐性ダイズ MON87705 系統、除草剤ジカンバ耐性ダイズ MON87708 系統並びに除草剤グリホサート耐性ダイズ MON89788 系統からなる組合せの全ての掛け合わせ品種」
- ・ 遺伝子組換え食品等「チョウ目害虫抵抗性ダイズ MON87751 系統(食品)」 → 事務局説明

● 審議結果：「『遺伝子組換え食品(種子植物)の安全性評価基準』に基づき評価した結果、ヒトの健康を損なうおそれはないと判断した」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

- ・ 遺伝子組換え食品等「チョウ目害虫抵抗性ダイズ MON87751 系統(飼料)」
→ 担当委員、事務局説明

● 審議結果：「『遺伝子組換え飼料及び飼料添加物の安全性評価の考え方』に基づき評価した結果、改めて『遺伝子組換え食品(種子植物)の安全性評価基準』に準じて安全性評価を行う必要はなく、当該飼料を摂取した家畜に由来する畜産物について安全上の問題はないと判断した」との審議結果が了承され、リスク管理機関(農林水産省)に通知する

(4) 食品安全関係情報(7月15日～8月5日収集分)について → 事務局報告

● 報告概要：ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)が公表した、未処理生乳を介したダニ媒介性脳炎(TBE)ウイルスの伝播に関する Q&A について報告(別途、資料を計上)

▲ [添付資料ファイル：資料 4-2 (H28. 8. 30) 以外の資料(略)]

資料 4-2：食品安全委員会が収集した食品安全に関する主な情報(抜粋・要約しております)

○ 微生物・プリオン・自然毒---ウイルス

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、未処理生乳を介したダニ媒介性脳炎(TBE)ウイルスの伝播に関する Q&A を公表(公表日：2016年7月27日)

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は7月27日、未処理生乳を介したダニ媒介性脳炎(TBE)ウイルスの伝播に関する Q&A を公表した。概要は以下のとおり。

- ・ 未処理生乳を摂取して TBE に感染した消費者の散発事例が複数報告されていることから、BfR は本件に関する Q&A を作成した。

Q1：TBE とは？

A1：フラビウイルス科フラビウイルス属のウイルスによって生じるヒトの疾病である。

- ・ このウイルスに感染すると風邪に似た症状が起こり、重症例では中枢神経系の炎症が生じる場合がある(髄膜炎、髄膜脳炎及び脊髄炎)。

・当該疾病での致死率は欧州中央部ではおよそ 1~2%、極東地域の亜型ウイルスでは更に高くなっている。

Q2：TBE の感染経路は？

A2：多くの場合、TBE ウイルス感染はダニの刺咬によって生じる。

・家畜などの動物が感染した場合、ウイルスが体内で増殖し、数日後に乳を通して排泄される。その結果、消費者が未処理生乳の摂取を介して TBE に感染する可能性がある。

Q3：TBE の発生している国は？

A3：TBE ウイルスを媒介するダニは、欧州の多くの国々、ロシア及びアジアに生息している。

・ドイツではバーデンビュルテンベルグ州、バイエルン州、ヘッセン州及びテューリンゲン州の南部が最もリスクの大きい地域である。

Q4：ドイツにおいて乳を介した TBE 感染の深刻さはどの程度か？

A4：ダニの刺咬による感染に比べ、未処理生乳摂取が原因の症例は非常に少ない。

・2005 年及び 2006 年にエストニア、ラトビア及びスロバキアで山羊の未処理生乳の摂取後に散発性の集団食中毒が報告された。

・2008 年にオーストリアで山羊の未処理生乳から作られたクリームチーズを摂取した後に 4 人が発病した。

・2016 年にはドイツのバーデンビュルテンベルグ州で、山羊の未処理生乳を摂取後に発病した 2 人の患者が報告されている。

・低温殺菌乳又は高温殺菌乳の摂取が原因とみられる患者は出ていない。

Q5：TBE 感染を防ぐにはどうすべきか？

A5：TBE のワクチン接種が有用である。

・林業及び農業従事者など、TBE 感染リスクのあるダニに職業ばく露するような人たちにワクチン接種を推奨している。

Q6：乳中の TBE ウイルスから身を守るにはどうすべきか？

A6：TBE 病原体は熱に弱く、乳を十分加熱すれば(低温殺菌、超高温加熱処理又は煮沸など)死滅する。一般的に、未処理生乳は摂取前に加熱すべきである。

Q7：TBE 感染が特に危険な集団はあるか？

A7：高齢者及び免疫不全などの基礎疾患を持つ人たちでは、重症化する可能性がある。

Q8：ドイツにおける未処理生乳及び品質保証生乳の販売に関する法律はあるのか？

A8：ドイツでは、疾病予防の観点から未処理生乳の販売は原則禁止されている。

・例外として、「農家の乳」を販売する農家に対しては、衛生上の特段の要件はないが、「未処理生乳につき、煮沸してから摂取すべし」と販売時に明示することが求められている

・もう一つの例外は、「品質保証生乳」である。

これは、特別管理された乳牛に由来する包装済み乳で、小売販売されている。

特別な衛生規則による管理により、品質保証生乳は生で摂取することが可能であるが、特に脆弱な集団が罹患する病原体を含む可能性を完全には排除できない。

・品質保証生乳の包装には、「未処理生乳」及び消費期限と共に保存する場合は8℃以下でとの表示が義務付けられている

Q9：未処理生乳から作られる食品に関する規則は？

A9：未処理生乳から作られる全ての食品は、その旨を表示しなければならない。ドイツのチーズの大半は、殺菌乳から作られている。

・未処理生乳から作られるドイツのチーズには、アルゴイ産ベルクケーゼ及びエメンタールがあるが、これらのハードチーズ中に細菌が存在したとしても、長期の熟成期間を経ればほとんど生残しない。

・一方、クリームチーズは、通常は低温殺菌乳又は脱脂肪乳を凝固させて作られた非熟成チーズである

関連情報（海外）（略）

・世界保健機関（WHO）、海外旅行と健康 ダニ媒介脳炎（2012年）

○関連情報（国内）（略）

（※詳細情報及び他の情報は、食品安全総合情報システム

(<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>) でご確認下さい)

(大神 弘明)

【海外食品安全情報】

HACCPを含む食品安全性管理システムガイダンスの公表

Publication of guidance on food safety management systems including HACCP

http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/dyna/enews/enews.cfm?al_id=1706

August.30.2016.

8月30日、欧州連合（EU）は食品安全のためのガイダンスを公表した。

それは、一次生産者から小売店へのすべての食品関連事業者は、優良衛生規範の原則に基づく衛生管理（いわゆる前提条件プログラムあるいは“PRP”と呼ばれる）

と一次生産者以外は危害分析重要管理点（HACCP：）を遵守する必要がある。これらは各事業における食品安全マネジメントシステムのための基礎である。

これらの要求事項は、食品の安全な生産を確保するための重要な要素である生物学的、化学的または物理化学的危険性の混入を防止するが、しばしば、中規模の事業所（中小企業）の HACCP は、骨の折れる不均衡な管理負担とみなされる可能性がある。

この通知の目的は、施設の規模および性質を考慮して、実用的なガイダンスを提供することで PRPs 及び HACCP に関する EU の要求事項の実施を促進し、調和させることである。

食品安全マネジメントシステムにおける PRP 及び HACCP 手順の関係。

PRPs の実施。

HACCP に基づく手続の実施。

EU 規制による PRPs 及び HACCP の実施に関する、特に中小企業での特定の食品施設のために提供される柔軟性。

特定の施設で直接適用できるように部門や国家レベルでの指導によって補足することがある。

More information:

- ・Commission Notice
- ・Web Platform on Food Safety Management Systems including HACCP
- ・Legislation: Regulations (EC) No 852/2004 and 853/2004 (Hygiene Regulations)
- ・Twitter feed: @Food_EU

(伊藤 澄夫)

【その他】

「水産資源保護法等の施行規則一部改正」に係る水産動物の新たな輸入貿易制度

魚介類の外来伝染病を防ぐため、農林水産省は水産資源保護法施行規則等の省令を改正し、7月27日より水際防疫の体制を強化した。

【海外におけるリスクの高い水産動物疾病の発生状況】

- ・日本で未確認の疾病が世界各地で発生・拡大しつつあり、我が国への侵入の危険性が増大している。

我が国への侵入が懸念される疾病の例

- ①エビの急性肝臓壊死症
- ・病原体は細菌の *Vibrio parahaemolyticus*

- ・クルマエビ類の稚エビで高い死亡率（最大で 100%）

②カキヘルペスウイルス 1 型の一部変異型

- ・病原体はウイルスの *OsHV-1microvariants*
- ・マガキの稚貝で高い死亡率（最大で 100%）

③ホタテガイのパーキンス・クグワディ感染症

- ・病原体は原虫の *Perkinsus qugwadi*
- ・ホタテガイの稚貝で高い死亡率(最大で 100%)

水産動物疾病の侵入リスクの増加

①海外の状況

- ・水産動物の養殖は世界的に増加傾向 ⇒ 2007 年から 2011 年の 5 年間で約 3 割増
- ・OIE が指定する疾病も増加 ⇒ 2009 年：23 疾病→2015 年：28 疾病

②国内の状況

- ・食の高度化・多様化・養殖技術の発展により、新たな養殖種も増加 ⇒ 疾病に感染した水産動物が輸入される可能性が高まる。

海外での発生状況や、これらの要因を踏まえると、リスクの高い疾病の国内への侵入を未然に防ぐと共に、仮に侵入した場合、被害の発生を最小限に抑えるため、水産防疫体制の見直し・強化が必要となった。それを踏まえリスク評価を行った結果、我が国に侵入し、まん延するリスクが高いとして管理措置が必要とされた疾病を追加し、輸入防疫及び過去内貿易の強化が行われた。

【新たな輸入防疫制度の概要】

以下の水産動物のうち、次の 1) 及び 2) に該当するものが対象（下線部は新たに追加）

1) 生きている水産動物（食用の供するものにあつては、公共の用に供する水面またはこれに直接排水する施設において保管するものに限る。）

2) 生きていない水産動物（加工したものを含み、養殖の用に供するもの（魚粉及び魚油を除く。）に限る。

魚類： さけ科魚類、こい、ふな属魚類（きんぎょ等）、こくれん、はくれん、あおうお、そうぎょ、ないうていらびあ、まだい

甲殻類：くるまえび科えび類、さくらえび科おきあみ属えび類、てながえび科えび類

貝類等：とこぶし、ふくとこぶし、えぞあわび、くろあわび、まだかあわび、めがいがわび、まがき属まがき類、ほたてがい、まぼや

改正の内容

①対象疾病・対象動物の追加

従来の対象 11 疾病から管理措置が必要と判断された疾病及び水産動物を追加し、24 疾病 21 種類に拡大した。

②対象とする状態に採卵用の親等の成長段階を追加

対象動物の対象とする状態は、これまで生きているもののうち、さけ科魚類では発眼卵及び稚魚、えび類では稚えびに限られていたが、全ての成長段階の生きているものとなった。

③対象とする状態に生きていない水産動物の一部を追加

これまで対象ではなかった生きていない水産動物（加工したものを含む）のうち、養殖の用に供するものについては、対象動物の対象とする状態とした。

④水産資源保護施行規則の管理すべき期間の一部改正

輸入許可の申請に係る水産動物及びその容器包装が輸入防疫対象疾病を広げるおそれがないとは認められない時は、農林水産大臣は許可にあたり、輸入防疫対象疾病の潜伏期間を考慮して省令で定める期間、当該水産動物及びその容器包装を省令で定める方法により管理すべきことを命ずることができることとされている。今回の改正で対象動物を追加かしたことを踏まえ、管理機関の見直しを行った。

⑤持続的養殖生産確保施行規則の特定疾病及びその対象動物の一部改正

まん延した場合に養殖水産動物に重大な損害を与えるおそれがある疾病を省令で水産動物の種類に応じて定め、これらの疾病について養殖業者に届出を義務付けるとともに、都道府県知事が検査、移動制限、焼却、消毒等の命令ができるとされている。今般、管理措置が必要と判断された疾病及び水産動物を追加し、24 疾病 21 種類に拡大した。

【輸入にあたっての留意事項】

①水産安全室に事前確認が必要なものがある

- ・食用の生きている水産動物で、公共水面またはこれに直接排水する施設で保管するもの
- ・第 2 号水産動物

②衛生条件が締結されていないと輸入できない

- ・衛生条件を満たす検査証明書の添付が必要。

③管理飼育施設は予め確認を受ける必要がある

- ・第 1 号水産動物の現場検査で異常が確認された際、管理命令を受けて輸入することを希望する場合、管理飼育を行う施設は、予め動物検疫所の確認を受ける必要がある。

④動物検疫所が設置されている港または飛行場に輸入する必要がある

- ・現場検査は、動物検疫所の検査場または動物検疫所が指定した場所で実施される。

⑤養殖用の第 1 号水産動物は着地検査が必要

- ・仕向先の都道府県による着地検査を受ける必要がある。
- ・輸入許可と併せて、必要書類を着地検査管轄都道府県に送付。

(米永 淳一)

以上