



NPO法人

# 食科協ニュースレター 第162号

## 目 次

【 <a href="#">年頭のご挨拶</a> 】	2
HACCP の義務化、米国食品安全強化法施行、機能性表示制度と加工食品の原料原産地表示、都卸売市場豊洲移転の延期などから今年の課題を考える 関澤純	
【 <a href="#">食科協の活動状況</a> 】	3
1. 2016年12月～2017年1月の主な活動(先月報告以降) 2. 豊洲市場移転緊急パネル討論会開催報告 関澤純	
【 <a href="#">行政情報</a> 】	6
1. 食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ(案)まとまる 2. 感染性胃腸炎の流行状況を踏まえたノロウイルスの一層の感染予防対策の啓発 3. クマ肉による旋毛虫(トリヒナ)食中毒事案について 4. 食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ公表 5. 植物由来製品による健康被害(疑い)について 6. 平成28年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果(中間報告)公表 森田邦雄	
7. <a href="#">食品安全委員会提供情報</a>	
2016年12月13日第632回から2016年12月20日第633回までの開催分 大神弘明	1 2
【 <a href="#">海外食品安全情報</a> 】	1 5
FDA は、栄養成分表示および摂取量に関する2つのガイダンス文書最終規則 伊藤澄夫	
【 <a href="#">その他</a> 】	1 6
牛海綿状脳症 (BSE) 国内対策の見直し及びそれに関わる研究の紹介 関澤純	

平成 29年 1 月 18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](mailto:8.shokkakyo@ccfhs.or.jp)

## 【年頭のご挨拶】

HACCP の義務化、米国食品安全強化法施行、機能性表示制度と加工食品の原料原産地表示、都卸売市場豊洲移転の延期などから今年の課題を考える

昨年来、食品の安全と国内外流通を巡るさまざまな動きと課題が表面化した。

厚生労働省は昨年 3 月「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を立上げ 12 月に最終とりまとめを公表した。国際標準である HACCP のわが国食品衛生管理の基本的な枠組として導入し、考え方の基本として、原材料受入れから、製造、加工、販売までのフードチェーン全体の取組みを事業者自ら考え安全性確保を推進するとした。対象は食品衛生法許可業種だけでなく、すべての食品事業者とされるが、中小規模の食品事業者の実行可能性や飲食業や多品種・少量販売の小売業などの業態を考慮し弾力的な適用を検討するとした。背景には、食中毒発生件数の下げ止まりや、今後食品の輸出入のさらなる拡大が見込まれることもあり、既導入の先進国と歩調を合わせるものが求められている。「食品等事業者が実施すべき管理運営基準の指針」「大量調理施設衛生管理マニュアル」や各種衛生規範と、HACCP 導入の手引書やモデル例が示されているので、これらも参照すべきとした。

米国食品安全強化法は 2011 年 4 月公布、2016 年 9 月から主要規則が施行され、詳細は昨年食科協のセミナーで解説された。HACCP が製造工程管理中心であるのに対し、同法の食品安全計画では、既存優良製造規範に加え、未然予防管理、アレルゲン管理、サプライチェーンプログラム、リコールプランも明記されている特徴がある。わが国との関係では、外国食品供給業者検証プログラムに、適切な検証活動と頻度について明確化されている。

一昨年の食品表示法施行を受け食品表示基準が整備されつつある。同時に機能性表示食品制度の開始があり、すでに 300 品目以上が届出され、届出情報の詳細は「機能性表示食品制度届出データベース」から見るができる。

他方、加工食品の原料原産地表示は 16 年前の発足当初は、①原産地に由来する原料の品質の差異が加工食品として品質に大きく反映されると一般的に認識されている品目のうち、②製品の原材料のうち単一の農畜水産物の重量の割合が 50%以上である商品に表示を義務付けする、とされていた。昨年 11 月「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会中間取りまとめ」が公表され、すべての加工食品に適用することが前提とされた。しかし輸入原材料では原産地情報が明確でない場合や、市況や供給状況などにより絶えず原産地が変更される場合もあり、これらについて「可能性表示」、「大括り表示」、「中間加工品の加工地表示」などの手法が提示され、かえって消費者の誤認を招くとの批判がある。原産地の表示拡大は消費者の意向を受けて、とされているが、背景には環太平洋経済協力 (TPP) 協定合意に向けた国内生産者の同意獲得

を意識した面があり、米国次期大統領が TPP には参画しないと明言しているため、実施上も難点の多い原産地表示を推進する前提が危ぶまれている。

築地卸売市場の豊洲移転が昨年 11 月初め予定で進められてきたが、就任直後の小池都知事による 8 月末突然の移転中止発表で、関係者に混乱を生じている。大義名分として「食の安全と安心」が謳われたが、予定地のモニタリングデータなどの情報を見ても食の安全という観点ではおそらく問題がない。盛り土のかわりに地下ピットが建設され、その情報が十分関係者に共有されていなかったというガバナンスの問題があるが、これについては別途適切な対応が必要であり、いたずらに市場関係者や安全を預かる都職員、都民の困惑と、海外からの日本の食の安全管理への不信を招くことは適切と言えない。この問題では昨年末に、NPO 法人食の安全と安心を科学する会 (SFSS) と共催により東大農学部で緊急パネル討論会を開催した。冒頭に記した国際的な食品の安全製造と流通ルールのわが国での具体化と、関係者の意見の適切な反映が必要である。

昨年から食科協の独自課題として、「食の安全ナビ検定クイズ」のアップデート推進のため、トピックとなるテーマを挙げた勉強会を開催してきた。本年も食品添加物やアレルギー関連を取り上げるが、会員の皆様のご参加とご意見をお待ちしている。

(関澤 純)

## 【食科協の活動状況】

### 1. 2016年12月2017年1月の主な活動

2016年

12月13日平成28年度第9回常任理事会・運営委員会を常任理事、運営委員計15名が出席し開催した。平成28年度一般講演会の開催について14日に開かれる「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」のとりまとめ公表を受け、これに関する勉強会を開催する。食品表示の現状の検討状況(景表法を含む)も挙げ日科技連様ほかの団体との共催についても検討する。「食の安全ナビ検定クイズ検討会」の開催状況について報告され、第4回勉強会を29年1月に食品添加物(佐仲常任理事担当)、第5回勉強会を29年2月に「アレルギーとアレルギー症について」(森永生科学研究所東畑様に依頼)予定するとした。理事長提案で12月20日にNPO法人食の安全と安心を科学する会(SFSS)と共催し、「築地市場の豊洲移転問題について」緊急パネル討論会を東大農学部で開催準備中の件が報告された。小暮運営委員から、都内におけるノロウイルス食中毒等に関する状況の説明があった。

12月13日会員向け情報サービスニュースレターno.161を発行した。

- 1 2 月 1 4 日 第 9 回食品衛生管理の国際標準化に関する検討会に関澤理事長、北村専務理事ほか 2 名が傍聴した。
- 1 2 月 2 0 日 緊急パネル討論会「豊洲市場移転に関わる食のリスクコミュニケーション」を開催した。詳細は別掲「豊洲市場移転緊急パネル討論会開催報告」を参照されたい。
- 1 2 月 2 1 日 食科協かわら版 no. 83 を発行した。
- 2 0 1 7 年
- 1 月 6 日 関澤理事長が豊洲移転問題について、東京魚市場卸協同組合の伊藤淳一理事長他と情報交換した。
- 1 月 1 0 日 平成 28 年度第 10 回常任理事会・運営委員会を常任理事と運営委員計 15 名の参加で開催した。平成 28 年度一般公開講演会の開催テーマは「食品衛生管理の国際標準化について」とした。食の安全ナビ検定クイズ見直し検討会の開催と ACAP に依頼したアンケート結果が報告された。豊洲市場移転に関わる緊急パネル討論会開催について報告された。事務所の PC 及び電話機の更新について検討した。次回は 2 月 8 日に開催予定。
- 1 月 1 3 日 食科協かわら版 no. 84 を発行した。
- 1 月 1 8 日 食の安全ナビ検定クイズ見直し検討会第 4 回「食品添加物について」佐仲常任理事を講師に全麵連会館 4 階会議室で開催予定。

## 2. 豊洲市場移転緊急パネル討論会開催報告

食科協と、NPO 法人食の安全と安心を科学する会（SFSS）の共催により、12 月 20 日に表題会合が東大農学部フードサイエンス棟で開かれた。東京都卸売市場移転問題は小池知事の公約の目玉のひとつとされ都民の大きな関心事となってきた。市場移転は、都民の毎日の食と台所に深く関わるが、突然の延期表明により水産食品と生鮮野菜の適正流通と安全を担う現築地市場及び移転先関係者は多大の被害を被むっている。築地市場は設置から 80 年を経過し設備の老朽化が目立つと同時に、人だけでなくネズミや鳥類が容易に出入りできる構造のため、食品衛生と安全面から改善が急務とされ 20 年以上にわたり検討されてきた。

当初は現地建て替えが考えられたが、改築中の代替場所確保が困難かつ業務の停止もできないことから移転案が現実的となった。2001 年に多量の有害物質残留が知られる東京ガス跡地が候補とされ、大きな問題になった。土壌汚染対策専門家グループにより提案された内容がほぼクリアされ 11 月初めに移転という最終段階の 8 月末に、「食の安全・安心」を理由に移転の延期が公表された。

ここで表記パネル討論会は、科学的な根拠から見て移転延期の判断が適切か否かを検証する機会となった。SFSS 理事長山崎毅氏司会で、関澤が「豊洲市場移転に関わる食の安全と健康影響について」、朝日新聞科学コーディネーター高橋真理子氏が「メディアからみた豊洲市場の食の安全」、食科協運営委員で食品衛生監視員の小暮実氏が「東京卸売市場の食品衛生環境があるべき姿について」、山崎毅氏が「都民にとって“やさしい”食のリスクとは」の話題を提供した。このうち関澤は、都による最近のモニタリングデータから豊洲の汚染状況を判断して、現状で食の安全確保は十分可能であると解説した。たとえば210地点調査の8回目に3地点でベンゼンの地下水環境基準超過が検出されたが、基準超えは最大1.4倍で、対策前に比べ約1万分の1程度の値だった。地下水汚染が食品の汚染に直接結びつくわけではなく、そもそも環境基準は、人の健康と生活環境保全のために大きく安全を見込んで設定されている。基準は年間平均値で一度や二度基準を少し超えても健康影響の可能性はほとんどない。なお大気中のベンゼン濃度も見ると、移転先の豊洲と現在の築地周辺ともに、環境基準の2分の1前後で双方に違いはない。

しかし移転延期発表直後に、建物地下に提案されていた盛り土の代わりに地下ピットがあり、このことが一部関係者にしか知られていなかったとして情報管理面から問題となった。専門家グループ提案では震災時地下水が噴出する液状化対策工法の検討があげられ、この点から見てあながち間違った工法とは言えず安全上の疑念は低い。ここで、食の安全の課題と、情報共有の不備の問題を明確に区別し、後者については、移転延期でなく行政ガバナンス改善の課題としてきちんと検討すべきだろう。

むしろ食の安全に加え、移転先に期待される震災時の食品備蓄機能の整備や、交通アクセスの改善などに対応した具体的施策を速やかに講じることこそ必要であり、都民の日常生活の安全と食品供給の利便改善を考慮することで、多大の後年度負担を負わせるオリンピック施設の整備以上に都民への「レガシー」となりうる。東京都卸売魚市場には日本の生鮮食品を広報する窓口的役割もあり、多種多量の食品が輸入され日本からも輸出する時代になりつつある現在、伝統的な商慣習と職人的目利きの継承も尊重しつつ、国際的な安全衛生管理ルールを卸売市場の現場に具体化することが緊急に求められる。

強権的処分職員や関係者の意欲や誇りを貶めるのではなく、都関係者の指導・教育の充実と、都民への卸売市場の役割の理解の推進や支援が必要とされる。今のままでは、国内外から、日本の食の安全管理への不信が拡大しかねず、科学的な目を見た情報の内外への発信と実践が求められている。なおパネル討論会の討議資料は以下サイトで閲覧可能である。

[http://www.nposfss.com/blog/toyosu\\_market\\_relocation.html](http://www.nposfss.com/blog/toyosu_market_relocation.html)

## 追記

1月14日東京都築地市場講堂で開催された「第4回土壌汚染対策専門家会議」を傍聴した。驚いたことに、これまで8回の豊洲市場予定地地下水のモニタリングデータとかけ離れた数値が最新データとして公表され、翌朝新聞に「基準値79倍のベンゼン検出」見出しのトップ記事になった。専門家グループは数日前に初めてデータを知り検討したが、何が原因かつかめていないとの説明が繰り返され、移転反対派から強い不信感が表明された。筆者は指示により傍聴席から「説明ができないままの状況で専門家会議開催と公表に至ったことは極めて不適切で残念である。同時に基準値の意味を適切に説明しないと大きな風評被害を招くので都関係者とメディアには、上記報告で記したような丁寧な説明を求める」とコメントしたが、残念ながら新聞記事にはこのような説明はない。食の安全・安心と科学を重視するならば、伝統的商慣習と技の継承を尊重し零細な食品事業者を守りつつ、国際的な安全衛生管理ルールを卸売市場の現場に具体化することがまず緊急に求められる。

(関澤 純)

**【行政情報】****1. 食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ(案)まとまる**

12月14日開催された厚生労働省の第9回食品衛生管理の国際標準化に関する検討会において標記最終とりまとめ(案)がまとまった。

平成28年10月、同検討会において取りまとめられた中間とりまとめについて、平成28年10～11月に国民から意見募集を行い、その結果を踏まえて、更に議論を行い、最終とりまとめを行ったものである。その主な点は次のとおり。

**(1) 衛生管理についての基本的な考え方**

一般衛生管理は、食品の安全性を確保する上で必ず実施しなければならない基本的な事項であり、加えて、食中毒の原因の多くは一般衛生管理の不備であることから、食品の安全性を確保するためには、施設設備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生の管理等の一般衛生管理を着実に実施することが不可欠である。このため、一般衛生管理をより実効性のある仕組みとする必要がある。

その上で、HACCPによる衛生管理の手法を取り入れ、それぞれの事業者が使用する原材料、製造方法等に応じて、食中毒菌汚染、異物混入等の危害のリスクを把握し、それらの危害を防止するために特に重要な工程を管理し、検証・改善する仕組みを自ら構築し、実行することにより、我が国の食品の安全性の更なる向上を図ることが必要である。

**(2) 対象となる事業者の範囲**

HACCPによる衛生管理の考え方は、事業者が自ら考えて安全性確保のための取組を

向上させることであり、フードチェーン全体で取り組むことによって、原材料の受入れから製造・加工、販売に至るまで各段階で関わる食品等事業者のそれぞれの衛生管理の取組・課題が明確化されることにつながる。

このため、国内の食品の安全性の更なる向上を図る観点から、フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行う食品等事業者を対象とすることが適当である。

また、食品衛生法の営業の規制が施設単位で適用されていることを踏まえ、食品の製造・加工、調理、販売等を行っている営業の施設単位で適用されることを基本とすることが適当である。

対象となる食品等事業者の範囲については、現行の食品衛生法の許可業種(34業種)に限らず、全ての食品等事業者を対象として検討することが適当である。

### (3) 衛生管理計画の作成

食品等事業者自らが使用する原材料、製造方法、施設設備等に応じて、食品等を製造・加工、調理等を行っている施設ごとに、一般衛生管理及びHACCPによる衛生管理のための計画(以下「衛生管理計画」という。)を作成することを基本とすることが適当である。

衛生管理計画の作成に当たっては、食品の業態や特性を考慮し、業界団体等と連携しながら、当該計画の策定及び実施の支援を行うことが必要である。

衛生管理計画には、一般衛生管理の概要に加え、後述する基準Aにあつては製品説明書、製造工程図、危害要因分析表及びHACCPプランの概要、基準Bにあつては製品の概要、必要に応じてHACCPによる管理の概要が含まれると想定される。((4)参照)

### (4) 適用する基準の考え方

コーデックスのガイドラインに基づくHACCP(以下「コーデックスHACCP」という。)の7原則が一定程度普及している我が国でHACCPによる衛生管理を制度化するに当たっては、コーデックスHACCPの7原則を要件とする基準(基準A)を原則としつつ、コーデックスHACCPの7原則をそのまま実施することが困難な小規模事業者や一定の業種については、コーデックスHACCPの7原則の柔軟な運用を可能とするHACCPの考え方に基づく衛生管理の基準(基準B)によることができる仕組みとすることが適当である。

a) 基準A(コーデックスHACCPの7原則に基づく衛生管理)コーデックスHACCPの7原則を要件とし、具体的には、別紙参考の考え方に基づくものとする。

b) 基準B(HACCPの考え方に基づく衛生管理(一般衛生管理を基本として、業界団体が事業者の実情を踏まえ、厚生労働省と調整して策定した使いやすい手引書等を参考にしながら必要に応じて重要管理点を設けて管理する衛生管理))

従業員数が一定数以下等の小規模事業者のほか、当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工、調理を行っている事業者、提供する食品の種類が多く、かつ、変

更頻度が高い業種又は一般衛生管理による対応で管理が可能な業種等（飲食業、販売業等）、一定の業種を対象とする。

一般衛生管理を基本として、業界団体の手引書等を参考にしながら必要に応じて重要管理点を設けて管理することを可能とし、その他の点についても柔軟な取扱いを可能とする。

このため、基準 B については、食品の特性や業態等に応じて、一般衛生管理に加えて重要管理点を設けるものから一般衛生管理のみの対応で管理が可能なものまで、多様な取扱いが想定される。

(5) 総合衛生管理製造過程承認制度の承認施設については、当該承認基準がコーデックス HACCP の 7 原則に基づくものであることから、基準 A の要件を満たしていると考えられる。

(6) 小規模事業者を含む食品等事業者が円滑かつ適切に HACCP による衛生管理に取り組むことが可能となるよう、十分な準備期間を設けることが必要である。

その際、事業者にきめ細かな支援を行っていくことができるよう、地方自治体等の監視指導とも連動して計画的に取り組む必要がある。

<http://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000145933.pdf>

中間とりまとめに関する主な意見

<http://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000145929.pdf>

## 2 感染性胃腸炎の流行状況を踏まえたノロウイルスの一層の感染予防対策の啓発

12 月 21 日、厚生労働省は健康局結核感染症課及び医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課の連名で各都道府県等 衛生主管部（局）宛標記事務連絡を出した。その内容は次のとおり。

ノロウイルスの感染及び食中毒の予防については、平成 28 年 11 月 22 日付け事務連絡「感染性胃腸炎の流行に伴うノロウイルスの予防啓発について」において、啓発や指導等を行っていただくよう依頼しました。

直近の第 49 週（12 月 5 日～12 月 11 日）において、本シーズンの感染症発生動向調

査における感染性胃腸炎患者の報告数は、直近 5 年間で最も流行した平成 24 年のピーク時に迫る水準となっています（一部の自治体で検出された多くのノロウイルスは過去に流行した GII.2 の変異株であることが判明しています。）。

つきましては、ノロウイルスの感染や食中毒の予防の観点から、引き続き「ノロウイルスに関する Q&A」（最終改定：平成 28 年 11 月 18 日）、「ノロウイルス等の食

中毒予防のための適切な手洗い（動画）」等を参考に、手洗いの徹底、糞便・吐物の適切な処理等、より一層の感染予防対策の啓発に努めるようお願いします。

加えて、これまで感染者が食品の調理に従事することによる食中毒も多発していることから、従事者の健康状態の確認を徹底するとともに、体調不良者については食品の調理に従事しないよう引き続き指導方よろしくをお願いします。

なお、現在、流行が確認されているノロウイルス GII.2 変異株については、現在市中で使用されているノロウイルス迅速診断検査キット（イムノクロマト法を用いたキット）では、他の株より更に感度が低い可能性があることが、国立感染症研究所より指摘されています。ノロウイルスによる感染の疑いがある場合は、検査結果に関わらず感染防止対策等に努めていただくことをご留意願います。

「参考」

(※1) ノロウイルス等検出状況 2016/17 シーズン

<http://www.nih.go.jp/niid/ja/iasr-noro.html>

(※2) 宮城県内で流行しているノロウイルス（NoV）の遺伝子型について

<http://www.nih.go.jp/niid/ja/norovirus-m/norovirus-iasrs/6921-443p03.html>

(※3) ノロウイルスに関する Q&A

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html)

(※4) ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い（動画）

<http://www.youtube.com/watch?v=z7ifN95YVdM&feature=youtu.be>

事務連絡

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000146727.pdf>

### 3 クマ肉による旋毛虫（トリヒナ）食中毒事案について

12月23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）長宛標記通知を出した。これは、茨城県内の飲食店において、加熱不十分な「熊肉のロースト」を喫食した利用客及び営業者27名のうち、15名が喫食後5日～20日で発疹、発熱、倦怠感等の症状を呈する旋毛虫（トリヒナ）食中毒が発生したことから、下記について、関係事業者及び消費者に対し注意喚起を行うとともに、必要に応じ、農林部局等関係部局とも連携し、関係事業者への監視指導を行うようお願いするというものである。

(1) 野生鳥獣肉による食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して喫食すること。

(2) 肉眼的異常がみられない場合にも高率に微生物及び寄生虫が感染していることから、まな板、包丁等使用する器具を使い分けること。また、処理終了ごとに洗浄、消毒し、衛生的に保管すること

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000147007.pdf>

## 4 食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ公表

12月26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は標記とりまとめを公表した。これは、12月14日開催された第9回食品衛生管理の国際標準化に関する検討会における最終とりまとめ（案）とほぼ同様な内容である。なお、同時に「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ（概要）」も公表された。その内容は次のとおり。

### 【現状】

- 食品衛生管理の国際標準である HACCP は先進国を中心に義務化。
- 食中毒事件数は下げ止まりの傾向。今後の高齢化による食中毒リスク増加の懸念。
- 金属等の危害性のある異物混入による回収告知件数が増加傾向。
- 多くの食中毒の原因は一般衛生管理の実施の不備。
- 食品流通の更なる国際化、東京オリンピック・パラリンピック等を見据えた我が国の食品衛生管理の水準を国内外に示す必要。

### 【趣旨】

- 国内の食品の安全性の更なる向上には、HACCP による衛生管理の定着を図る必要。
- HACCP による衛生管理の考え方は、これまでの衛生管理と全く異なるものではなく、事業者が自ら考えて安全性確保の取組を推進するもの。
- フードチェーン全体で取り組むことにより、各段階で関わる食品等事業者のそれぞれの衛生管理の取組・課題が明確化。これにより、フードチェーン全体の衛生管理が「見える化」され、食品の安全性の向上につながる。
- あわせて、施設設備の衛生管理等の一般衛生管理の着実な実施が不可欠。
- 食品ごとの特性や、事業者の状況等を踏まえ、小規模事業者等に十分配慮した実現可能な方法で着実な取組を推進。

### 【制度のあり方の方向性】

- 基本的な考え方  
一般衛生管理をより実効性のある仕組みとするとともに、HACCP による衛生管理の手法を取り入れ、我が国の食品の安全性の更なる向上を図る。
- 対象事業者  
フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者が対象。
- 衛生管理計画の作成  
食品等事業者は、一般衛生管理及びHACCP による衛生管理のための「衛生管理計画」を作成。
- HACCP による衛生管理の基準
  - ・基準 A : コーデックス HACCP の7原則を要件とするもの。
  - ・基準 B : 一般衛生管理を基本として、事業者の実情を踏まえた手引書等を参考に必

要に応じて重要管理点を設けて管理するなど、弾力的な取扱いを可能とするもの。  
小規模事業者や一定の業種等(注)が対象

(注) 一定の業種等とは、当該店舗での小売のみを目的とした製造・加工、調理を行っている事業者 / 提供する食品の種類が多く、かつ、変更頻度が高い業種 / 一般衛生管理で管理が可能な業種等 (飲食業、販売業等)

○ 小規模事業者等への配慮

ガイドラインの作成、導入のきめ細かな支援、準備期間を設定等。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000146747.html>

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ

<http://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-11135000-Shokuhinzenbu-Kanshianzenka/0000146746.pdf>

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ (概要)

<http://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-11135000-Shokuhinzenbu-Kanshianzenka/0000147065.pdf>

## 5 植物由来製品による健康被害 (疑い) について

12月27日、厚生労働省は医薬・生活衛生局監視指導・麻薬対策課長及び同局生活衛生・食品安全部監視安全課長の連名で各都道府県衛生主管部(局)長宛標記通知を出した。

これは、リュウキュウアイ、ホソバタイセイ等の植物から得られる青黛(せいたい)を摂取した潰瘍性大腸炎患者において、肺動脈性肺高血圧症が発現した症例が複数存在することが判明したことから、地方自治体において使用実態及び健康被害情報を収集することとしたもので、青黛は、中国では生薬等として、国内でも染料(藍)や健康食品等として用いられている。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000147458.pdf>

## 6 平成28年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果(中間報告)公表

12月26日、厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部は「平成28年度輸入食品監視指導計画の策定について」の別添「平成28年度輸入食品監視指導計画」に基づき実施している計画の実施状況について、中間報告を取りまとめ、公表した。その概要は次のとおり。(速報値、【 】内は前年同期の数値)

平成28年4月から9月までの輸入届出の件数は1,161,978件【1,134,155件】、重量は11,874千トン【11,416千トン】であった。

これに対し、98,172件(モニタリング検査29,387件、検査命令27,641件、自主検査45,285件等の合計から重複を除いた数値)【101,922件(モニタリング検査

28,539 件、検査命令 31,764 件、自主検査 47,067 件等の合計から重複を除いた数値】の検査を実施し、358 件【431 件】に法違反が確認され、積戻しや廃棄等の措置を講じた。

条文別の違反件数は、法第 11 条違反（食品の規格（微生物、残留農薬、残留動物用医薬品）、添加物の使用基準等）が 224 件と最も多く、次いで法第 6 条違反（アフラトキシン等の有害・有毒物質の付着等）が 89 件、法第 18 条違反（器具又は容器包装の規格）が 38 件、法第 10 条違反（指定外添加物の使用）が 12 件、法第 9 条違反（食肉の衛生証明書の不添付）が 3 件、法第 62 条違反（おもちゃの規格）が 2 件であった）。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000147056.pdf>

11 月 14 日、厚生労働省は医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長名をもって各都道府県知事等宛、標記通知を出した。これは例年実施しているもので、食品衛生法第 22 条に基づく「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」第 3 の 6 に基づき、食品流通量が増加する年末及び食中毒患者が最も発生する冬期における食中毒の発生防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図る見地から、全国一斉に標記取締りを行うこととしたもので、実施に当たっては、これまでの年末一斉取締りの結果を参考とし、冬期に食中毒患者が増加するノロウイルス食中毒の発生防止のため、大量調理施設等に対する監視指導を重点的に行うとともに、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター等による食中毒の発生防止のための対策等について監視指導を行うようとしている。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000143573.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 12 月 13 日（第 632 回）から 12 月 20 日（第 633 回）までに 2 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】

#### 1. 第632回 食品安全委員会会合(2016(平成28)年12月13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

- ・「キャプタン」・「フェンキノトリオン」・「フロメトキン」・「ホルペット」
- ・「マンジプロパミド」・「メピコートクロリド」 →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

- ・農薬「アセフェート」・「ブプロフェジン」・「メタミドホス」 →事務局説明

●審議結果：・農薬の「アセフェート」、「ブプロフェジン」、「メタミドホス」について

- ・「アセフェートの一日摂取許容量(ADI)を0.0024 mg/kg 体重/日、急性参照用量(ARfD)を0.1 mg/kg 体重と設定する」
- ・「ブプロフェジンの一日摂取許容量(ADI)を0.009 mg/kg 体重/日、急性参照用量(ARfD)を0.5 mg/kg 体重と設定する」
- ・「メタミドホスの一日摂取許容量(ADI)を0.00056 mg/kg 体重/日、急性参照用量(ARfD)を0.003 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(厚労省)に通知する。

#### 2. 第633回 食品安全委員会会合(2016(平成28)年12月20日)

(議題の(1)~(6)は議事概要等から抜粋・要約、(7)、(8)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について

・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(昭和34年厚生省告示第370号)の2, 4, 5-T試験法、ダミノジッド試験法、マラカイトグリーン試験法の改正 →厚労省説明

●審議結果：本件は、試験方法の追加であり、規格そのものを変えるものではないことから、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6品目

[1] クロルプロファム、 [2] シアゾファミド、 [3] ジフェノコナゾール、  
[4] シフルメトフェン、 [5] ピリフルキナゾン、 [6] フェンブコナゾール

・農薬及び添加物1品目：プロピコナゾール

・動物用医薬品1品目：スピラマイシン →厚労省説明

●審議結果：農薬「シアゾファミド」、農薬及び添加物「プロピコナゾール」は、現時点で、既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があるとは認められることから、農薬専門調査会で調査審議する

農薬「ジフェノコナゾール」、「シフルメトフェン」、「ピリフルキナゾン」は、既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があるとは認められないことから、専門調査会による調査審議を経ることなく、今後、委員会において必要な審議を行い、必要に応じて評価書を改訂する

農薬「フェンブコナゾール」は、農薬専門調査会で調査審議する

農薬「クロルプロファム」及び動物用医薬品「スピラマイシン」は、新たな科学的知見の存在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生労働大臣に通知する

・動物用医薬品1案件：動物用ワクチンの添加剤として使用する成分(9成分)

→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で審議する。

(3) 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

・「酢酸メレンゲステロール」

・「豚繁殖・呼吸障害症候群生ワクチン(フォステラ PRRS)」→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

(4) 新開発食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

・「ピュアカム葉酸、ピュアカム葉酸MV」の食品健康影響評価及びその別添として取りまとめられた「疾病リスク低減表示特定保健用食品の葉酸(プテロイルモノグルタミン酸)に係る安全性評価の基本的考え方」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)への反映を新開発食品専門調査会に依頼する

(5) 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「ガミスロマイシン」 →事務局説明

●審議結果：「一日摂取許容量(ADI)を 0.01 mg/kg 体重/日と設定する。」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

(6) 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

・「ガミスロマイシンを有効成分とする豚の注射剤（ザクトランメリアル）」

→ 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

(※：以上、内容に関する詳細情報、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](#)】

### FDA は、栄養成分表示および摂取量に関する 2 つのガイダンス文書最終規則

FDA Issues Two Guidance Documents on the Nutrition Facts Label and the Serving Size Final Rules

January 4, 2017

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm535373.htm>

2017 年 1 月 4 日、米国食品医薬品局（FDA）は業界がこれらの規則を遵守するのを支援するため、栄養成分表示および摂取量に関する最終規則に関する 2 つのガイダンスを示した。

最初のガイダンスは、コンプライアンス、添加された糖の表示、ビタミンやミネラル量の明示、およびラベル形式（線の太さと線の間隔）に関連する質問に答えるものである。

2 番目のガイダンスは、FDA の摂取量基準で定められている食事当りの慣習的に消費される標準量（RACCs : Reference Amounts Customarily Consumed）の表で示されている製品カテゴリーに属する食品の例を示している。これらの例は、業界が製品の適切な食品カテゴリーを特定するのを助け、製品の栄養成分表示で提供サイズを決定するのに役立つ。

遵守期限は 2018 年 7 月 26 日ですが、年間食品販売額が 1000 万ドル未満の小規模企業は 2019 年 7 月 26 日まで遵守する必要がある。

FDA はガイダンス文書の草案に対する意見を受け入れており、最終的な文書の作成を開始する前に、連邦登録簿に掲載されてから 60 日以内に要請している。意見提出の手順は、下記のリンクで入手可能な通知に記載されている。

追加情報については：

- ・業界草案のガイドライン：栄養に関する質問と回答、遵守日付、添加糖、およびビタミンやミネラル量の明示に関する批准書  
(質問と回答に関する草案のための連邦規則)
- ・産業用草案のガイダンス：慣習的に消費される参照量：各製品カテゴリ-の製品リスト  
(参照量の草案のための連邦規則)
- ・栄養成分表示の変更

(伊藤 澄夫)

## 【その他】

### 牛海綿状脳症 (BSE) 国内対策の見直しと、関連する研究の紹介

昨年 8 月末に第 620 回食品安全委員会は、プリオン専門調査会の「牛海綿状脳症 (BSE) 国内対策見直しに関わる食品健康影響評価」を了承し厚生労働省に評価結果を通知した(\*1)。また食品安全委員会の英文電子ジャーナル「Food Safety」の Vol.4, No.4 が 2016 年 12 月に発刊された(\*2)が、同年 5 月の Prion 2016 Tokyo Conference で討論された動物プリオン病の種間障壁と食品安全に関わるいくつかの論文などがここに掲載されており、以下概要を紹介する。

食品安全委員会は、2013 年 5 月に BSE 国内対策見直しの評価書を公表した。2001 年 10 月に肉骨粉の飼料への使用禁止、屠畜場での特定危険部位 (SRM) の除去と及び焼却が開始され、2002 年 1 月以前に生まれた牛で、2013 年の見直し評価以降 2016 年 5 月末までに BSE 検査の陽性牛は見つかっていない。今回の見直しでは、飼料規制と SRM 除去の実効性が維持されており、現行屠畜で実施されている、食用に供される 48 か月齢超の健康牛の検査を継続した場合と、廃止した場合のリスクの差は非常に小さく無視できるとした。しかし生体検査において、運動障害、知覚障害、反射また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 24 か月齢以上の牛を対象とする検査は継続される必要があると回答された。2001 年以降に、異常プリオンたんぱくを検出する検査で定型の BSE と異なるウエスタンブロットパターンを示す非定型 BSE が知られるようになった。非定型 BSE の知見は限られているため、今後このものに係る知見を引き続き収集する必要がある。

BSE以外にも、人獣共通感染症は、黄熱、オウム病、カンピロバクター感染症、狂犬病、クリプトスポリジウム症、トキソプラズマ症、日本紅斑熱、日本脳炎など多く知られ、種を超えて感染する場合の障壁については、病原性要因と宿主である人の側の諸要因について、まだ研究途上にある。さらには、異常プリオンがどのように形成、また経口で感染し、ヒト体内で増殖するかについても解明すべき課題が多い。最近の知見では、パーキンソン病やアルツハイマー病においても、プリオンたんぱくの特徴に類似する所見も見られるという報告もあり、研究の進展が待たれる。

#### 参照

\*1 食品安全委員会「牛海綿状脳症(BSE)国内対策見直しに係る食品健康影響評価について一健康屠畜牛のBSE検査の廃止」

[http://www.fsc.go.jp/senmon/prion/bse\\_information.html](http://www.fsc.go.jp/senmon/prion/bse_information.html)

\*2 [https://www.jstage.jst.go.jp/browse/foodsafetyfscj/4/4/\\_contents](https://www.jstage.jst.go.jp/browse/foodsafetyfscj/4/4/_contents) から原文を読む

(関澤 純)

以上