



NPO法人

食科協ニュースレター 第165号

目 次

【お知らせ】	北村忠夫	2
平成 29 年度総会、研修会、情報交換会を開催します。		
【食科協の活動状況】	関澤 純	2
1. 2017 年 3 月～2017 年 4 月の主な活動(先月報告以降)		
【行政情報】	森田邦雄	4
1. 「食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス」について 通知		
2. ブラジル産鶏肉等の取扱いについて通知		
3. ブラジル産鶏肉等の取扱いについて		
4. ブラジル産鶏肉等の取扱いについて通知		
5. ブラジルでの食肉の不正事件について Q&A の一部改定		
6. 加工食品の原料原産地表示に係る食品表示基準の一部を改正する内閣府令（案）に 関する意見募集		
7. ブラジルでの食肉の不正事件について Q&A の一部改定		
8. 「食品表示基準について」の一部改正について通知		
9. 消費者委員会、食品表示基準の一部改正に係る審議開始		
10. 食品安全委員会における養殖トラフグの肝臓に係る食品健康影響評価の結果につ いて通知		
11. 平成 29 年度輸入食品監視指導計画の策定について		
12. 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正案に関する意見の募集		
13. カンピロバクター食中毒対策の推進について通知		
14. 「国際会議 食品安全のための科学的国際協力の未来には何があるのか」の開催と 参加者募集		
15. 蜂蜜を原因とする乳児ボツリヌス症による死亡事案について事務連絡		
16. 平成 28 年度食品表示に関する消費者意向調査報告書公表		
17. 食品安全委員会提供情報	大神弘明	1 5
2017 年 3 月 7 日第 641 回から 2017 年 3 月 28 日第 644 回までの開催分		
【海外食品安全情報】	榎元徹也	2 2
欧州食品安全機関、小規模小売業者向 FSMS 簡略方式を提案		
【その他】	笈川和男	2 3
得体の知れない物には手を出すな		

平成 29 年 4 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】

平成 29 年度総会、研修会、情報交換会を開催します。

開催日	平成 29 年 6 月 6 日火曜日		
開催時間	総会	13 : 00 ~ 13 : 45	
	研修会	14 : 00 ~ 16 : 50	
	情報交換会	17 : 15 ~	
研修会テーマ	最近の食の安全の動向について		
講演 I	今後の HACCP への対応について		
講師	東京海洋大学大学院食品流通安全管理専攻 湯川剛一郎教授		
講演 II	最近の食品表示の動向と消費者の反応について		
講師	消費者コンサルタント (NPO 法人食科協常任理事) 森田満樹氏		
情報交換会	講師を交えて		

(北村 忠夫)

【食科協の活動状況】

1. 2017年3月～2017年4月の主な活動

- 3月16日 徳島県食の安全安心審議会に関澤理事長が会長として出席。消費者庁が平成 29 年度に消費者行政新未来創造オフィスを県庁に設置し、食の安全・安心に関する項目などにつき徳島県を実証フィールドとして消費者行政の発展・創造の拠点とし、政策の分析・研究機能のベースとすることになったことなどが紹介された。
- 3月17日 ニュースレター164号を発行した。
- 3月24日 かわら版93号を発行した。
- 3月30日 東京都庁記者クラブで、関澤理事長、山崎毅食の安全と安心を科学する会 (SFSS) 理事長、広田鉄磨 (一社) 食品品質プロフェッショナルズ代表理事・関西大学特任教授が『豊洲市場移転問題の「食の安全と安心」に関する専門家の見解』(注*)と題し、共同記者会見を行った。
- 3月31日 かわら版94号を発行した。
- 4月 1日 関澤理事長が、NHK の「週刊ニュース深読みー豊洲市場問題 どう考える? 食の“安全・安心”」に出演し、安全と安心の関係などの質問に答えた。

- 4月 5日 (一社)消費者市民社会を作る会(ASCON)主催の『加工食品の原料原産地表示に係る「食品表示基準改正案」を学び対話する』緊急対話会に、関澤理事長、森田満樹常任理事、村松運営委員が出席し、消費者庁赤崎食品表示企画課長の解説と質疑応答を聴講・参加した。
- 4月 7日 かわら版 95号を発行した。
- 4月 11日 平成 28 年度第 12 回常任理事会・運営委員会を開催予定。
- 4月 15日 「食品安全ナビ検定クイズ」検討会を食品衛生監視員らが参加しやすい土曜日午後 1 時半から江東区東大島文化センターで開催予定。
- 6月 6日 平成 29 年度総会(13 時より)と第 1 回理事会を江東区森下文化センターで開催予定。14 時より会員研修会を「最近の食品安全の動向について」をテーマに開催する。基調講演「今後の HACCP への対応について(仮題)」を東京海洋大学湯川剛一郎教授、講演「最近の食品表示の動向と消費者の反応について(仮題)」を森田満樹食科協常任理事・消費生活コンサルタントにお願いする。

(注*) 豊洲市場移転問題の「食の安全と安心」に関する専門家の統一見解

(2017. 3. 30.) : 会見 2 日前にウェブ公開し、当日朝まで 33 名の賛同者を得たが、理事長メッセージとして食科協 HP に掲載することになった。

1. 豊洲市場と現在の築地市場を衛生管理面から比較すると、安全性が高いのは豊洲市場の方である。
2. 豊洲市場の地下水で環境基準を超過するベンゼン等が検出されたが、環境基準の意味を考えると食の安全性が脅かされると言えない。
3. 都は、都民の食生活を支える上で重要な卸売市場の役割を考慮して都民と市場関係者ほかの不安に応える具体的施策を示しつつ、適切なリスクコミュニケーションを実施し問題解決を急ぐべきである。

(関澤 純)

【行政情報】

1. 食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス」について通知

3月17日、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。その内容は次のとおり。

厚生労働省では、平成28年12月に公表した「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」最終とりまとめを踏まえ、製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者を対象として、HACCPによる衛生管理の制度化の検討を進めていくこととしています。

制度化に際しては、事業者の負担軽減を図る観点から、各食品等事業者団体において、それぞれの食品の特性や業態を踏まえた手引書を作成するよう推奨するとともに、厚生労働省においては、その作成過程で技術的助言や内容の確認を行うこととしています。

今般、食品等事業者団体が手引書を作成する際の参考となるよう、手引書作成のための手続きや作業の進め方、手引書に含めるべき内容等について、別添のとおりガイダンスを取りまとめましたのでお知らせします。本ガイダンスの内容について御了知いただきますとともに、貴管下関係者への周知方よろしく願いいたします。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000155714.pdf>

2. ブラジル産鶏肉等の取扱いについて通知

3月21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輸入食品安全対策室長名をもって各検疫所長宛標記通知を出した。その主な内容は次のとおり。

今般、ブラジル政府から食肉検査の不正に関する事案が公表され、別添の施設が操業停止又は特別監査の対象とされた。

については、今後ブラジル産畜産食品の輸入届出があった場合には下記により対応するとともに、関係事業者の指導方よろしく願います。

なお、本措置については、ブラジル政府からの情報、輸入時検査の結果等により見直すことを申し添えます。

記

1. 別添の施設で処理・加工・製造された鶏肉、はちみつ、プロポリス等の畜産食品（以下「鶏肉等」という。）の輸入届出があった場合には、別途通知するまでの間、

輸入手続を保留すること。

保留した届出の情報については、検疫所業務管理室を通じて輸入食品安全対策室に報告すること。

2. 別添以外の施設の鶏肉等の輸入届出があった場合には、輸入者毎、施設毎の初回届出について、官能検査を実施して衛生状況の確認を行うとともに、食肉にあつてはサルモネラ属菌、食肉製品にあつては成分規格の検査を指導すること。なお、食肉からサルモネラが検出された場合には1と同様に当室に報告し、食肉製品が成分規格に適合しない場合には通常の手続に従い食品衛生法違反として処理すること。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000155988.pdf>

3. ブラジル産鶏肉等の取扱いについて

3月22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輸入食品安全対策室名をもって各検疫所宛標記事務連絡を出した。その内容様は次のとおり。

標記については、平成29年3月21日付け生食輸発0321第1号「ブラジル産鶏肉等の取扱いについて」により通知しているところです。同通知中の2.により、別添以外の施設の鶏肉等の輸入届出に対する輸入者毎、施設毎の初回届出の官能検査については、以下のとおり実施するようお願いします。

1 開梱数

平成28年3月31日付け生食輸発0331第3号「平成28年度輸入食品等モニタリング計画」の実施についての別表第4の検査項目「放射性物質」の欄による。

2 採取等

(1) 開梱した貨物について、変色などの衛生上の問題の有無を確認する

(2) 開梱したもののうち、(1)の確認において異常が認められた場合は、該当包装又は該当箇所を採取すること。また、(1)の確認において異常が認められない場合は、1箇所からおおむね500グラムを採取すること。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000156133.pdf>

なお、ブラジルでの食肉の不正事件についてQ&Aが出されており、その問いは次のとおり

Q1 ブラジルでの食肉の不正事件はどのようなものですか？

Q2 操業停止措置、特別検査の対象となった施設から鶏肉等の輸入はあったのですか？

Q3 厚生労働省は輸入検査を強化しているのですか？

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000156042.pdf>

4. ブラジル産鶏肉等の取扱いについて通知

3月24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。その内容は次のとおり。

今般、ブラジル政府から食肉検査の不正に関する事案が公表され、ブラジル国内の21施設が捜査の対象となり、ブラジル農務省がこれらの施設に対して、操業停止や出荷停止の措置をとっています。

現時点においてはこれらの施設から出荷された鶏肉等の安全性の問題の有無についての情報は得られていませんが、厚生労働省では念のため次の措置をとっているのご承知おき願います。

なお、別添のとおり関係団体宛にも周知していることを申し添えます。

- 1 操業停止又は特別監査の対象となった21施設で処理・加工・製造された鶏肉、はちみつ、プロポリス等の畜産食品については、3月21日以降、輸入手続を保留し、輸入を認めない。
- 2 上記21施設以外から鶏肉等の輸入届出があった場合には、輸入者毎、施設毎の初回届出について、官能検査を実施して衛生状況の確認を行うとともに、食肉にあつてはサルモネラ属菌、食肉製品にあつては成分規格の検査を指導する。
- 3 食肉のサルモネラ属菌の検査については、ブラジルでの衛生管理状況の把握を目的としているため、サルモネラ属菌が検出された場合であっても、直ちに食品衛生法違反とするものではない。
- 4 すでに輸入された鶏肉等については、検疫所を通じて、上記21施設のうち、輸入実績が確認された2施設(SEARA ALIMENTOS LTDA(SIF:530)、BREYER & CIA LTDA(SIF:3522))から輸入された鶏肉、はちみつ、プロポリスについて、輸入業者に流通状況を調査し、在庫が確認された場合には詳細な情報が確認されるまで販売を見合わせるよう要請しているところですが、これまでの調査の結果、輸入業者や販売先において、364トンの在庫が確認されたため、2施設から出荷された鶏肉等に加え、出荷施設が不明なものについても、指導の対象とする。

(参考) 1施設から、鶏肉が平成28年度に8千7百トン、平成27年度に8千9百トン、他の1施設からは、はちみつとプロポリスが平成27年度に7.3トン(平成28年度は0)輸入。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000156535.pdf>

各検疫所長宛にも通知が出されている。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000156531.pdf>

5. ブラジルでの食肉の不正事件について Q&A の一部改定

3月24日、厚生労働省は標記 Q&A の一部を改定した。改定された Q2 は次のとおり。

Q1 ブラジルでの食肉の不正事件はどのようなものですか？

Q2 操業停止措置、特別検査の対象となった施設から鶏肉等の輸入はあったのですか？

A2 平成 25 年度以降に営業目的で輸入された食品の食品衛生法に基づく届出情報(注)を確認したところ、操業停止措置がとられた 3 施設から鶏肉等の食品の輸入実績はありませんでした。

また、特別検査の対象となった 18 施設のうち、2 施設から直近の輸入実績が確認されました。1 施設から、鶏肉が平成 28 年度に 8 千 7 百トン、平成 27 年度に 8 千 9 百トン、また、他の 1 施設からは、はちみつが平成 27 年度に 7.28 トン（平成 28 年度は 0）とプロポリスが平成 27 年度に 27 キロ（平成 28 年度は 0）輸入されていました。上記以外の 16 施設からの鶏肉等の輸入実績はありませんでした。

なお、これら 2 施設から輸入された鶏肉、はちみつ、プロポリスについて、輸入業者に流通状況を調査し、在庫が確認された場合には詳細な情報が確認されるまで販売を見合わせるよう要請しているところですが、これまでの調査の結果、輸入業者や販売先において、鶏肉 364 トンの在庫が確認されたため、2 施設から出荷された鶏肉等に加え、出荷施設が不明なものについても、販売を見合わせるよう指導しています。

Q3 厚生労働省は輸入検査を強化しているのですか？

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000156670.pdf>

6. 加工食品の原料原産地表示に係る食品表示基準の一部を改正する内閣府令（案）に関する意見募集

3月27日、消費者庁食品表示企画課は、平成 28 年 1 月から同年 11 月までの間、消費者庁と農林水産省の共催で「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」を開催し、その検討結果について同年 11 月 29 日に中間取りまとめがなされ、その内容を踏まえた食品表示基準の一部を改正する内閣府令（案）を作成し、今回意見募集を行うものである。

募集期間は、平成 29 年 3 月 27 日（月）から平成 29 年 4 月 25 日（火）まで。

なお、当該募集には次の資料が示されている。

- (1) 食品表示基準の一部を改正する内閣府令案新旧対照条文
- (2) 食品表示基準改正のポイント

(3) 新たな原料原産地表示制度に係る考え方（補足資料）

[http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235080039
&Mode=0](http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235080039&Mode=0)

また、同日、消費者庁は、加工食品の原料原産地表示制度に係る食品表示基準の一部改正（案）に関する説明会の開催について公表した。これは、食品表示基準の一部を改正する内閣府令（案）について意見募集を開始したことにとともに、4月中に全国8か所で説明会を開催するもので、参加を希望のする方は申し込みする必要がある。

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods_index_18_170327_0001.pdf

7. ブラジルでの食肉の不正事件について Q&A の一部改定

3月28日、厚生労働省は標記 Q&A の一部を改定した。改定されたのは A2 の次の点である。

なお、これら2施設から輸入された鶏肉、はちみつ、プロポリスについて、輸入業者に流通状況を調査し、在庫が確認された場合には詳細な情報が確認されるまで販売を見合わせるよう要請しているところですが、これまでの調査の結果、輸入業者や販売先において、鶏肉812トン、はちみつ7.28トン（輸入全量）、プロポリス7kg（注2）の在庫が確認されたため、2施設から出荷された鶏肉等に加え、出荷施設が不明なものについても、販売を見合わせるよう指導しています。

（注2）平成29年3月28日12:00時点

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000158087.pdf>

8. 「食品表示基準について」の一部改正について通知

3月28日、消費者庁は次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、「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知）の「別添 栄養成分等の分析方法等」に基づく試験検査について、食品衛生検査施設（食品衛生法（昭和22年法律第233号）第29条に規定する検査施設をいう。）における検査等の業務管理に関する通知に基づき業務管理が行われるようその一部を改正した。

また、食品表示法（平成25年法律第70号）施行後における事業者等からの問合せを受け、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の解釈として「食品表示基準について」に明確化すべきと判断した点等についても併せて改正した。その主な改正点は次のとおり。

(1) （総則関係）

1 適用範囲について

(1)・(2) (略)

(3) 試験検査の業務管理の実施について

「別添 栄養成分等の分析方法等」、「別添 アレルゲンを含む食品の検査方法」及び「別添 安全性審査済みの遺伝子組換え食品の検査方法」に係る食品表示法第 8 条の規定に基づく試験検査については、その信頼性を確保する観点から、食品衛生検査施設（食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 29 条に規定する検査施設をいう。）における検査等の業務管理に関する通知である「食品衛生検査施設における検査等の業務管理について」（平成 9 年 1 月 16 日衛食第 8 号厚生省生活衛生局食品保健課長通知）の別紙「食品衛生検査施設における検査等の業務管理要領」及び「食品衛生検査施設等における検査等の業務の管理の実施について」（平成 9 年 4 月 1 日衛食第 117 号厚生省生活衛生局食品保健課長通知）の別添「精度管理の一般ガイドライン」に準拠した適切な業務管理を実施すること。

なお、個別の試験検査の実施において、特に留意すべき事項がある場合には、必要に応じて別途通知するので適宜参照すること。

(2) (生鮮食品)

1 義務表示事項

(1)～(4) (略)

(5) 食品表示基準別表第 24 に定めるもの

①～③ (略)

④ 冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたものに関する事項

名称のほか、冷凍食品である旨を表示する。

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods_index_18_170329_0010.pdf

食品表示基準について（新旧対照表）

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods_index_18_170329_0011.pdf

9. 消費者委員会、食品表示基準の一部改正に係る審議開始

3 月 29 日、消費者委員会は第 39 回食品表示部会を開催し、内閣府から諮問（消費表第 156 号諮問書（加工食品の原料原産地表示））のあった標記議題を次の資料により審議した。

(1) 食品表示基準の一部を改正する内閣府令案新旧対照条文

(2) 食品表示基準改正のポイント

(3) 新たな原料原産地表示制度に係る考え方（補足資料）

<http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/bukai/039/shiryou/index.html>

また、参考資料として次の文書が配付された

第 38 回食品表示部会が出された委員の主な懸念点の整理

http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/170329_sankou2.pdf

日本生活協同組合連合会 井之上委員提出資料

http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/170329_sankou3.pdf

益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会 蒲生委員提出資料

http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/170329_sankou4.pdf

日本チェーンストア協会 岸 克樹委員提出資料

http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/170329_sankou5.pdf

一般社団法人日本ヒーブ協議会 川口委員提出資料

http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/170329_sankou6.pdf

食品産業センター 渡辺委員提出資料

http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/170329_sankou7.pdf

10. 食品安全委員会における養殖トラフグの肝臓に係る食品健康影響評価の結果について通知

3月28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佐賀県知事宛標記通知を出した。その内容は次のとおり。

貴県及び貴県内事業者が提案する養殖から提供まで管理された方法により取り扱われる養殖トラフグの肝臓に係る食品健康影響評価につきましては、平成28年4月28日付け厚生労働省発生食0428第3号により内閣府食品安全委員会あて依頼したところですが、別添のとおり、当該食品健康影響評価の結果について、「食品健康影響評価の通知について」（平成29年3月28日付け府食第217号）により厚生労働大臣あて通知されましたのでお知らせします。

当該食品健康影響評価の結果を踏まえ、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第6条第2号ただし書の規定に基づき、同号ただし書きに規定する「人の健康を損なうおそれがない場合」として、「佐賀県及び佐賀県内事業者が提案する養殖から提供まで管理された方法により取り扱われる養殖トラフグの肝臓」を追加することは行わないこととするので御了知願います。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000158871.pdf>

1.1. 平成 29 年度輸入食品監視指導計画の策定について

3月27日、厚生労働省は、食品衛生法第23条第1項の規定により、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、平成29年度における食品、添加物、器具、容器包装及びおもちゃの輸入について国が行う監視指導の実施に関する計画（以下「平成29年度輸入食品監視指導計画」という。）を定め、同条第3項の規定により官庁報告として官報に搭載し公表するとともに、医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長各をもって各検疫所長宛通知した。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000157889.pdf>

平成29年度輸入食品監視指導計画の中で、HACCPに関し、その導入状況調査を含む輸出国の制度調査の計画的な実施等により、輸出国政府及び生産者等へのHACCPによる衛生管理の普及の推進に努めることとする。としており具体的には、5輸出国における安全対策の推進の中で次のように記載されている。

(4) HACCPによる衛生管理の推進等

本省は、輸出国政府及び生産者等のHACCPによる衛生管理について、導入状況を調査するとともに、輸入者に対し普及を図り、輸出国における安全対策を推進する。また、HACCPによる衛生管理が行われている施設において製造等された食品を輸入する場合における手続の在り方については、我が国におけるHACCPの制度化及び輸出国の調査結果を踏まえ、今後検討を行う。

平成29年度輸入食品監視指導計画

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000157941.pdf>

1.2. 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正案に関する意見の募集

3月30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意見募集を公表した。提出の締切日は4月28日（金）。改正の主な点は次のとおり

- (1) 高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者に供する野菜、果物の殺菌について
- (2) ノロウイルスの食中毒対策について

ノロウイルスによる食中毒は、患者数で全体の約6割を占め、その対策は重要な課題となっています。発生原因の約8割は、ウイルスを保有する調理従事者からの汚染とされ、調理従事者の健康管理が必要となっている。

調理従事者の健康管理の取組として、ノロウイルスが流行する10月から3月には月に1回以上のノロウイルスの検便検査に努めること、毎日作業開始前に各調理従事者等の健康状態の確認し、その結果を記録すること及び加熱せずに喫食する食品については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者が調理従事者の健康状態の確

認等ノロウイルス対策を適切に行っているか、確認することが必要と考えている。

<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495160494&Mode=0>

1 3. カンピロバクター食中毒対策の推進について通知

3月31日、厚生労働省及び消費者庁は医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長及び食品表示企画課長の連名で各都道府県等衛生主管部（局）長宛標記通知を出した。

その主な内容は次のとおり。

平成29年3月16日に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において、飲食店営業者に対して鶏肉の客への提供にあたって加熱調理が必要である旨の情報伝達が重要との議論を踏まえ、下記により対策の推進を図ることとしたので、関係事業者に対する周知及び指導を行うようお願いする。

記

1. 食鳥処理業者、卸売業者等は、飲食店営業者が当該鶏肉を客に提供する際には加熱が必要である旨を、「加熱用」、「十分に加熱してお召し上がり下さい」、「生食用には使用しないでください」等の表示や商品規格書への記載等（以下「加熱用の表示等」）を行うことにより、確実に情報を伝達するよう措置すること。

2. 飲食店において、生又は加熱不十分な鶏肉の提供が原因と特定又は推定（原因となった食事に含まれる場合を含む。）されるカンピロバクター食中毒が発生した際には、再発防止の観点から次により対応し、必要に応じて公表するとともに、食中毒調査結果として厚生労働省に報告すること。

(1) 鶏肉に「加熱用」の表示等が行われていない場合には、食鳥処理業者、卸売業者に対して、当該表示等の徹底について指導を行うこと。

(2) 鶏肉に「加熱用」の表示等が行われている場合には、飲食店営業者に対して、加熱用の鶏肉の生又は加熱不十分な状態での提供の中止を直ちに指導するとともに、定期的に当該業者に対する重点的な監視を行う等厳正に対応すること。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000159937.pdf>

1 4. 「国際会議 食品安全のための科学的国際協力の未来には何があるのか」の開催と参加者募集

4月4日、内閣府食品安全委員会事務局は食品安全委員会 国際専門家招へいプログラムとして標記国際会議の開催と参加者募集を公表した。その主な内容は次のとおり。

食品安全委員会は、これまで、欧州食品安全機関（European Food Safety Authority, EFSA）を始めとする海外のリスク評価機関と積極的に連携を進めてきたところですが、今般、EFSA と共催で、食品のリスク評価分野における国際協力について議論する国際会議を開催します。

本会議では、日本、東南アジア及び欧州のリスク評価機関が参加し、それぞれが直面している問題、現在の取組及び今後の展望について認識を共有するとともに、食品のリスク評価分野における今後の効果的な国際協力の在り方について議論します。

（日英同時通訳付き）

1. 開催日時：平成29年4月26日（水） 11:00～17:00
2. 会場：東京ウィメンズプラザ（東京都渋谷区神宮前 5-53-67）
3. 応募締切：平成29年4月21日（金）
4. プログラム

第一部

講演1：「ASEAN リスク評価センター（ASEAN Risk Assessment Centre for Food Safety, ARAC）について（仮）」

マレーシア保健省 食品安全品質課 課長補佐（ARAC 事務局） チン・チョウ・キート

講演2：「ヨーロッパの動向及びニーズ（仮）」

ドイツ連邦リスク評価研究所副所長 ライナー・ウィトコウスキー

欧州食品安全機関 規制製品の科学評価局局長 ギレム・デ・セゼ

フランス食品環境労働衛生安全庁 長官 ロジェ・ジュネ

講演3：「食品安全委員会の実績と今後の動向（仮）」

食品安全委員会 山添 康

第二部

パネルディスカッション

「食品安全分野におけるリスク評価の向上のためには何ができるのか」

パネリスト

Paul Chiew King Tion ARAC 科学委員会座長

Chin Cheow Keat マレーシア保健省食品安全品質課課長補佐（ARAC 事務局）

Patrick Deboyser ASEAN 欧州連合代表部保健及び食品安全担当公使参事官

Roger Genet ANSES 長官

Reiner Wittokwski BfR 副所長

Guilhem De Seze EFSA 規制製品の科学評価局 局長

山添 康 食品安全委員会委員

川島 俊郎 食品安全委員会事務局長

http://www.fsc.go.jp/koukan/osirase/tokyo_risk_annai290426.data/tokyo_risk_annai290426_program.pdf

15. 蜂蜜を原因とする乳児ボツリヌス症による死亡事案について事務連絡

4月7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名をもって各都道府県等衛生主管部(局)宛標記事務連絡を出した。青の内容は次のとおり。

乳児ボツリヌス症の予防対策については、昭和62年10月20日付け健医感第71号、衛食第170号、衛乳第53号、児母衛第29号「乳児ボツリヌス症の予防対策について」により通知しているところです。

今般、別添のとおり、東京都足立区において、乳児に対し離乳食としてジュースに蜂蜜を混ぜて与えたことによる乳児ボツリヌス症による死亡事案が発生したことから、情報提供するとともに、改めて1歳未満の乳児に蜂蜜を与えないよう関係事業者及び消費者に対し注意喚起を行うようお願いします。

なお、本事案については、製品に1歳未満の乳児に与えない旨の表示がなされていたことを申し添えます。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000161263.pdf>

16. 平成28年度食品表示に関する消費者意向調査報告書公表

4月11日、消費者庁食品表示企画課は標記報告書を公表した。その主な内容は次のとおり。

(1) 調査の目的

消費者の食品表示制度に対する理解度等を調査し、その結果を分析することで、食品表示法等の関係法令やガイドライン等の定着状況を把握するとともに、消費者の食品表示に対するニーズを把握し、食品表示制度の見直しに役立てることを目的とする。

(2) 調査対象者（有効回答数と標本数）

回収数	有効回答数	有効回答率	標本数
16,949	12,691	74.9%	10,648

(3) 調査内容の概要

食品表示制度等の理解・活用状況

- ・栄養表示、アレルギー表示、原材料・添加物表示、製造所固有記号等の理解・活用状況（製造所固有記号届出データベースの活用状況を含む。）
- ・特別用途食品の表示方法の理解・活用状況
- ・外食・中食のアレルギー情報提供の認知・活用状況

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2016/pdf/information_research_170411_0001.pdf

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2016/pdf/information_research_170411_0002.pdf

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2016/pdf/information_research_170411_0003.pdf

（森田 邦雄）

17. 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 29 年 3 月 7 日（第 641 回）から 3 月 28 日（第 644 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）

終わりに、本稿が長年にわたり、読者や関係者の業務や知識の入手にお役に立てたかどうかは分かりませんが、食品安全委員会の活動について会合情報を要約し、提供してきました。

拙稿を情報として読んでいただいたことに感謝申し上げます。しかし、この度、筆者の都合により、今回の報告をもって終わりとさせていただきます。

今後とも、NPO 法人食科協事業の益々の活性化、並びに役員、会員の皆様のご健勝をご祈念申し上げます。

【会議の概略】

17-1. 第 641 回 食品安全委員会会合（2017（平成 29）年 3 月 7 日）

(議題の(1)～(5)は議事概要等から抜粋・要約、(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の清涼飲料水のヒ素の試験法からのグットツァイト法の削除)→厚労省説明

●審議結果:本件について、試験法の削除による規格基準の改正であり、規格値の変更を伴うものではないことから、食安法第1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及び食安法第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の説明

・添加物1案件:食品添加物公定書の改正に伴う「食品、添加物等の規格基準」の改正等に関する事項について→厚労省説明

●説明概要:・照会案件は、試験の操作性の改善若しくは精度の向上等を目的とした試験法の変更、名称の変更又は用語若しくは用例の統一等による規格基準の改正であり、規格値の変更を伴う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。

・リスク評価案件は、アスパラギナーゼ、亜セレン酸ナトリウム及び1-ヒドロキシエチリデン-1、1-ジホスホン酸に係る成分規格について、

ヒ素の規格値を「As₂O₃として」から「Asとして」に変更することによる規格値の改正等については、実質的に規格値が緩和されるものではないことから、食安法第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ことが確認された。

(3)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

・「添加物(酵素)に関する食品健康影響評価指針」

・「加工助剤(殺菌料及び抽出溶媒)の食品健康影響評価の考え方」→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添加物専門調査会に依頼する

(4)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

・「クロラントラニプロール」、・「フルチアニル」、・「プロシミドン」→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農薬専門調査会に依頼する

(5) 食安法第 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：「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」→事務局説明

● 審議結果：

・「キャプタンの一日摂取許容量(ADI)を 0.1mg/kg 体重/日、一般の集団に対する急性参照用量(ARfD)を 3mg/kg 体重、

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を 0.3mg/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、農林水産省)に通知する

・「フェンキノトリオンの一日摂取許容量(ADI)を 0.1mg/kg 体重/日と設定し、急性参照用量(ARfD)を設定する必要がない」

・「フロメトキンの一日摂取許容量(ADI)を 0.008mg/kg 体重/日、急性参照用量(ARfD)を 0.044mg/kg 体重と設定する」

・「ホルペットの一日摂取許容量(ADI)を 0.1mg/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 0.1mg/kg 体重/日と設定し、一般の集団に対する急性参照用量(ARfD)は設定する必要がない」

・「マンジプロパミドの一日摂取許容量(ADI)を 0.05mg/kg 体重/日と設定し、急性参照用量(ARfD)は設定する必要がない」

・「メピコートクロリドの一日摂取許容量(ADI)を 0.3mg/kg 体重/日と設定し、急性参照用量(ARfD)を 0.3mg/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。

17-2. 642 回食品安全委員会会合(2017(平成 29)年 3 月 14 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 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の説明

・遺伝子組み換え食品等 1 品目：「カイマックス M(CHY-MAX M)」→ 厚労省説明

● 審議結果：本件は、遺伝子組換え食品等専門調査会で審議する。

(2) 遺伝子組換え食品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

・「MDT06-228 株を利用して生産されたエキソマルトテトラオヒドロラーゼ」

・「アクリルアミド産生低減及び打撲黒斑低減ジャガイモ (SPS-00E12-8)」

・「NZYM-BE 株を利用して生産されたグルコアミラーゼ」

→担当委員長、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遺伝子組換え食品等専門調査会に依頼する

▲[添付資料ファイル：全資料(略)]

17-3. 643 回食品安全委員会会合(2017(平成 29)年 3 月 21 日)

(議題の(1))は議事概要等から抜粋・要約、(2)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

- ・農薬 6 品目：[1]1, 3-ジクロロプロペン、[2]シアノホス (CYAP)、[3]ピフルブミド、[4]フルキサメタミド、[5]メタラキシル及びメフェノキサム、[6]レピメクチン
- ・農薬及び動物用医薬品 1 品目：テフルベンズロン →厚労省説明

●審議結果：

- ・農薬「1, 3-ジクロロプロペン」、「ピフルブミド」、「メタラキシル及びメフェノキサム」は、農薬専門調査会で調査審議する
- ・農薬「レピメクチン」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
- ・農薬及び動物用医薬品「テフルベンズロン」は農薬専門調査会で調査審議し、同調査会における審議結果が本委員会に報告された際に、動物用医薬品専門調査会において調査審議を行うかどうかを検討して決定する
- ・農薬「シアノホス (CYAP)」、「フルキサメタミド」は、農薬専門調査会で審議する

▲[添付資料ファイル：全資料(略)]

17-4. 644 回食品安全委員会会合(2017(平成 29)年 3 月 28 日)

(議題の(1)～(6)、(8)は議事概要等から抜粋・要約、(7)、(9)、(10)は略)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略：

(1)平成 29 年度食品健康影響評価依頼予定物質について(食品中の暫定基準を設定した農薬等)→厚労省報告

●報告：厚労省に対し、食品健康影響評価に必要な準備を整え、計画どおり評価依頼を行うよう要請

(2)平成 29 年度食品健康影響評価依頼予定物質について(飼料中の暫定基準を設定した農薬)→農林水産省報告

●報告：農林水産省に対し、食品健康影響評価に必要な準備を整え、計画どおり評価依頼を行うよう要請

(3)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

・添加物 4品目：

[1]過酢酸、 [2]過酢酸製剤、 [3]硫酸アルミニウムアンモニウム、
[4]硫酸アルミニウムカリウム →担当委員、厚労省説明

●審議結果：「過酢酸」、「過酢酸製剤」は、委員会で審議を行う。「硫酸アルミニウムアンモニウム」、「硫酸アルミニウムカリウム」は、添加物専門調査会で審議する

・農薬 4品目(評価申請の取下げ)：

[1]Sec-ブチルアミン、 [2]イマザメタベンズメチルエステル、 [3]シクロエート
[4]トリフロキシスルフロロン →厚労省説明

●審議結果：厚労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、調査審議は中止する

・農薬 25品目(全てポジティブリスト制度関連)：(一括削除)

[1]2-(1-ナフチル)アセタミド [2]2,2-DPA (DPA)
[3]Sec-ブチルアミン [4]イマザメタベンズメチルエステル
[5]エンドタール [6]オキサベトリニル
[7]オキシカルボキシシン [8]カルベタミド
[9]クロジナホップ酸 [10]クロロネブ
[11]シクロエート [12]テブチウロン
[13]テルブトリン [14]トリフロキシスルフロロン
[15]ナフトロホス [16]ピリチオバックナトリウム塩
[17]ブトロキシジム [18]フラチオカルブ
[19]フルプロパネート [20]フロラスラム
[21]ペブレート [22]ベンスリド (SAP)
[23]ホスファミドン [24]メトスラム
[25]硫化カルボニル →厚労省説明

・農薬及び動物用医薬品 3品目(全てポジティブリスト制度関連)：(一括削除)

[1]アザメチホス [2]テトラクロルビンホス (CVMP) [3]フェノトリン
→厚労省説明

・動物用医薬品 28品目(全てポジティブリスト制度関連)：(一括削除)

[1]アスポキシシリン [2]塩酸メトセルペイト
[3]オキサシリン [4]キタサマイシ

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| [5] 脂肪族アルコールエトキシレート | [6] スルファエトキシピリダジン |
| [7] スルファグアニジン | [8] スルファセタミド |
| [9] スルファトロキサゾール | [10] スルファニトラン |
| [11] スルファニルアミド | [12] スルファピリジン |
| [13] スルファブプロモメタジンナトリウム | [14] スルファベンズアミド |
| [15] スルファメトキシピリダジン | [16] スルファメラジン |
| [17] セファセトリル | [18] テメホス |
| [19] トリペレナミン | [20] ノボビオシン |
| [21] バクイノレート | [22] バクイロプリム |
| [23] ハロクソン | [24] ファムフル |
| [25] フェンプロスタレン | [26] ポリミキシンB |
| [27] メチルベンゾクエート(ネクイネート) | [28] ライドロマイシン |

→厚労省説明

●審議結果：

「本品目が国外において、食用及び飼料の用に供される農作物並びに食用に供される動物及び食用に供される乳、卵等の生産物を生産している動物(以下、「対象動物」という。)に

- ・使用される可能性は低いと考えられ、かつ
- ・本品目が国内において農作物及び対象動物に使用される可能性は低いと考えられ、
- ・かつ本品目が使用された農作物及び対象動物の肉、乳その他の食用に供される生産物が輸入されていないことを前提とした場合、

当該残留基準の削除については、食安法第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考えられ、

また、本品目については、海外において基準値が設定されているものもあることから、国内外において使用や残留が確認された場合及び当該物質に関する食品を介した健康被害等の情報があつた場合は、必要に応じてリスク管理措置の見直しを検討すべきであることをお伝えする。」

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

- ・遺伝子組換え食品等 2品目：

[1]Glu-no.9株を利用して生産されたL-グルタミン酸ナトリウム、

[2]RITE-A5株を利用して生産されたL-アラニン

→厚労省説明

●審議結果：本件は遺伝子組換え食品等専門調査会で審議する

(4)栄養成分関連添加物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

- ・「栄養成分関連添加物に関する食品健康影響評価指針」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について →担当委員長、事務局説明

● 審議結果：取りまとめられた指針案は、意見・情報の募集手続きに入ることとし、得られた意見・情報の整理、回答案の作成及び指針案への反映を栄養成分関連添加物ワーキンググループに依頼する

(5) 遺伝子組換え食品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

・「TRP-No.2 株を利用して生産された L-トリプトファン」→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・情報の募集手続きに入ることとし、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遺伝子組換え食品等専門調査会に通知する

(6) 食安法第 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：「ピラジフルミド」、「ミクロブタニル」→事務局説明

● 審議結果：

・ピラジフルミドは、一日摂取許容量(ADI)を $0.021\text{mg}/\text{kg}$ 体重/日と設定し、急性参照用量(ARfD)は設定する必要がない

・ミクロブタニルは、一日摂取許容量(ADI)を $0.024\text{mg}/\text{kg}$ 体重/日、一般の集団に対する急性参照用量(ARfD)を $2.4\text{mg}/\text{kg}$ 体重、

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 $0.31\text{mg}/\text{kg}$ 体重と設定する

・かび毒・自然毒等「佐賀県及び佐賀県内事業者が提案する養殖から提供まで管理された方法により取り扱われる養殖トラフグの肝臓」→事務局説明

● 審議結果：「・現時点の知見及び提出された試験・検討結果からは、提案された方法により陸上養殖されたトラフグの肝臓について、個別の毒性検査を行うことにより、食品としての安全性が確保されると確認することはできない。

・今回の提案は、従来、可食部位ではなかった部位の一部分を機器分析により個別検査し、TTX 濃度が検出下限値以下であれば販売等を認めるという、新たな管理体制への移行を求めるものである。

・このような管理体制の変更については、下痢性貝毒の管理方法の変更の際と同様、まずは、機器分析のデータ十分に蓄積する必要がある。

・その上で、致死以外の影響も含め、詳細な毒性データに基づいて人への健康影響について検討を行う必要があると考える。」

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「除草剤グリホサート耐性セイヨウナタネ DP-073496-4 並びに除草剤グルホシネート耐性及び稔性回復性セイヨウナタネ RF3 を掛け合わせた品種」→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、人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
 - ・ 特定保健用食品「松谷のミニビスケット」 → 事務局説明
 - 審議結果：「提出された資料に基づく限りにおいて安全性に問題はないと判断した。
 - ・ ただし、乳幼児を含む小児が本食品を摂取することの安全性は確立されておらず、このことについて注意喚起表示が必要である。
 - ・ 加えて、本食品が菓子(ビスケット類)であること及びその形態を考慮すると、過剰摂取を避けるためのより明確な注意喚起表示が必要である。」との審議結果が了承され、リスク管理機関(消費者庁)に通知する
- (8) 薬剤耐性(AMR)対策アクションプランに係る食品安全委員会行動計画について
→ 担当委員、事務局説明
- 審議結果：薬剤耐性(AMR)対策アクションプランに係る食品安全委員会行動計画については、報告された案を一部修正し決定された

(大神 弘明)

【海外食品安全情報】

欧州食品安全機関、小規模小売業者向 FSMS 簡略方式を提案

Food safety: simpler rules proposed for small retailers

https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170302?utm_source=EFSA+Newsletters&utm_campaign=1d58f70539-HL_20170303&utm_medium=email&utm_term=0_7ea646dd1d-1d58f70539-59411841

欧州食品安全機関(EFSA: European Food Safety Authority)は、食料品店、肉屋、パン屋などの小規模小売業における食品安全管理の簡略方式を提案した。この方式は、食品製造工程の各段階で最も重要な生物学的、化学的、物理的ハザードの特定方法、ハザードが発生する可能性の高い活動、慣行や、適切な管理方法についてのガイドラインが含まれる。

経営上、組織上、技術上のハードルが組み合わされると、多くの小規模食品小売業者は既存の食品安全管理システム(FSMS: food safety management systems)の要件を満たすことが困難となる。特に複雑なHACCP計画を適用することは多くの場合、僅かのスタッフしか雇えない事業所の能力を超えることになる。この問題を解決するために、EFSAは5分野の小規模食品事業(肉屋、食料品店、ベーカリー、魚屋、アイスクリームショップ)に、理解しやすく実施しやすい簡略したFSMSを開発した。この新しい方式は、生産の段階を要約した工程図、添付アンケート調査表、および小売

業者がハザードの特定から管理方法に至る食品安全管理プロセスを理解するための簡単な表を用いる。

EFSA の生物学的ハザードと汚染部門 (Biological Hazards and Contaminants unit) の責任者である Marta Hugas 氏は、次のように述べている。「現行の食品衛生規制のある側面は、中小企業、特に資源に余裕がなく、専門知識が不足している場合には困難であろう。欧州委員会が開発を要請した、この簡略方式は、このような事業者がハザードを特定し、対策を講じることを容易にするだろう。これは、消費者と食品事業者に利益をもたらす既知の問題に対する現実的対応である。」

この合理化されたシステムは、例えば、小売業者に特定のハザードについて詳細な知識を持つことを求めていることを意味している。単に、生物学的、化学的、物理的ハザードやアレルギーが存在する可能性があることや、鍵となる管理活動 (例えば、適切な冷蔵保存、未加工品を調理済製品から隔離するなど) を怠ると、消費者がハザードにさらされる可能性が増大することを認識しているだけでよい。管理方法の決定前に通常必要とされる、ハザードのランキングと優先順位付けの古典的手法は除かれた。科学的見解を出す EFSA の生物学的ハザードに関するパネルの専門家は、肉屋、食料品店、ベーカリー、魚屋、アイスクリームショップに対し、簡略方式の適用を推奨した。これはまた、他の小規模食品事業者が効果的な FSMS を導入しようとする場合に遭遇する多くの問題をも克服できるので、この簡略方式を食品業界に広く適用することの検討をすべきである旨付け加えている。

関連文献

特定の小規模小売業者のための、食品安全管理システムの適用を考慮したハザード分析方式

Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems.

EFSA Journal 2017;15(3):4697 [52 pp.]. 2 March 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4697>

(榎元 徹也)

【その他】

得体の知れない物には手を出すな

昨年 12 月 23 日に茨城県保健福祉部が報道発表した、飲食店で提供した熊肉による旋毛虫 (寄生虫) 食中毒事件です。茨城県の報道発表の概要を紹介したうえで私の意見を述べます。

報道発表の概要

11月24日（木）から12月8日（木）の間に水戸市内の飲食店において「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し、全員が医療機関を受診していることが判明した。

調査の結果、熊肉から旋毛虫の虫体が確認されたこと、患者の共通食が当該施設に限られていること、患者の症状が共通しており、旋毛虫症によるものと一致していること等から、水戸保健所は本日、当該施設が提供した熊肉を原因とする食中毒と断定した。

患者のうち1名が入院したが、現在は退院している。

なお、当該熊肉は北海道で捕獲されたものを常連客が当該施設に持ち込んだものであり、市場への流通はしていない。

原因食品 熊肉のロースト

検査状況

食 材： 1検体（冷凍保管されていた調理前の熊肉）

血 清： 9検体（患者血清）

検査機関： 国立感染症研究所 岐阜大学

結 果： 熊肉から旋毛虫の虫体が検出された。また、患者の血清2検体から旋毛虫に対する抗体が検出された

行政処分（水戸保健所）

営業種別：飲食店営業

営業禁止（食品衛生法第55条）：平成28年12月23日（金）から

※平成28年12月18日（日）から自主休業

旋毛虫（トリヒナ：Trichinella spp.）

特 徴：豚や馬などの家畜や多くの野生動物に寄生する寄生虫

旋毛虫の幼虫が寄生する動物の肉を生又は加熱不十分な状態で摂取した場合に感染する。※ただし、日本では、通常流通している食肉（豚肉・牛肉等）の旋毛虫汚染事例の報告はない。

潜伏期間：18～43日（青森県での集団発生例の場合）

主な症状：旋毛虫症の症状は多様であるが、虫体の発育に関連して3段階に分かれる。

(1)感染後1～2週 腹痛、下痢、発熱、好酸球増加 など

(2)感染後1～6週 眼瞼浮腫、筋肉痛、発熱 など

(3)感染後6週 顕著な眼瞼浮腫 重症例は全身浮腫、貧血、心不全 など

原因食品：野生動物や家畜の肉（日本での感染事例は熊肉が原因）

予防方法：食肉（野生鳥獣肉を含む）を喫食する際は、中心部まで十分に加熱する。

冷凍処理では死滅しない場合があるため注意が必要。

【国内の旋毛虫による食中毒発生状況】

発生年	場所	患者数（摂食者数）	原因食品
昭和49年	青森県	15名（20名）	ツキノワグマの刺身
昭和54年	北海道	12名（94名）	エゾヒグマの冷凍肉の刺身
昭和56年	三重県	172名（413名）	ツキノワグマの冷凍肉の刺身

生肉摂食の危険性

2011年に北陸地方を中心に集団発生したユッケによる腸管出血性大腸菌食中毒事件によって、牛肉の生での提供に関して大きな規制が設けられました。馬肉を生で提供する場合には寄生虫の肉胞子虫（サルコシスチス・フェアリー）食中毒対策として、中心温度 -20°C 48時間以上の冷凍処理が義務付けられています。豚肉を飲食店で生での提供に関しても、E型肝炎ウイルスなどの対策として加熱（中心部温度を 63°C で30分以上加熱するが、同等以上）が義務付けられています。そのほかの食肉の生での提供に関して法的な規制はありません。しかし、鶏肉はカンピロバクターに、猪肉・鹿肉はE型肝炎ウイルスに、熊肉は旋毛虫（トリヒナ）に汚染されているおり、生で食べた場合には感染発症する可能性があります。E型肝炎ウイルスに感染発症した場合には、劇症肝炎を発症し、死亡することがあります。

得体の知れない物には手を出さな

得体は、正体と言い換えられますが、得体には正体の陰に何かを含んでいると考えます。

原因施設となった飲食店は常連客が持ち込んだもので、熊肉と承知して提供していました。しかし、当該店はイタリア料理店と思われ、熊肉が旋毛虫に汚染されているのを知っていなかったと思います。つまり、正体まで知っていたが得体まで知っていなく、加熱不十分になったと思います。

同じことは、野生のキノコでも食中毒が発生しています。飲食店に客が「山林を散策して採ってきたキノコで、食べることができる安全なキノコなので、調理お願いしたい」と持ち込んで、調理して食中毒が発生しています。持ち込んだキノコに毒キノコが混入していたためです。飲食店営業者は毒キノコがあるのを知っていたが、毒キノコを分類できなかったためです。実際に、食用キノコと毒キノコの分類は大変難しいです。もちろん、飲食店は営業停止処分を受けています。

北海道において、狩猟される熊は年間約80頭（許可捕獲数は約600頭）で、食用されていると思います。しかし、約40年間旋毛虫食中毒が発生していないことになっています。これは、熊肉が旋毛虫に汚染されていることを、処理、調理する人が承知しているからで、得体を知っているからだと考えます。

ジビエ（狩猟によって捕獲された野生鳥獣やその食肉）料理が静かなブームのようですが、専門店以外の飲食店において「得体の知れない物（食肉）には手を出さない」でください。飲食店は安全な食品を提供する義務があるので、言い訳はできません。

1月16日現在、食中毒発生飲食店の「営業禁止解除処分」の発表が見当たりません。廃業した可能性があります。

—2017. 1.18 食品衛生レビューNo.93 より転載—

（笈川 和男）

以上