



NPO法人

食科協ニュースレター 第172号

9

目 次

【 食科協の活動状況 】	2
1. 2017年10月～2017年11月の主な活動(先月報告以降) 11月6日開催公開講演会の参加者アンケート概要	関澤純
【 行政情報 】	6
1. 鹿慢性消耗性疾患のファクトシート公表	
2. 英国食品基準庁(FSA)、英国産の市販生鮮鶏肉のカンピロバクター汚染に関する調査について最新情報を提供	
3. カナダ公衆衛生庁(PHAC)、パン粉をまぶした生鶏肉の冷凍製品が原因と見られるサルモネラ集団感染に関する調査について最新情報を提供	
4. 自動車による食品の移動販売に関する取扱いについて通知	
5. シアン化合物を含有する食品の取扱いについて事務連絡	
6. 葛の花由来イソフラボンを機能性関与成分とする機能性表示食品の販売事業者16社に対する景品表示法に基づく措置命令について	
7. ノロウイルスによる食中毒の予防について	
8. 平成29年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について通知	
9. 「食品衛生法改正懇談会」の報告書を取りまとめ公表	森田邦雄
10. 食品安全委員会提供情報	13
2017年10月17日第669回から2017年11月7日第672回までの開催分	関澤純
【 海外食品安全情報 】	17
ビオチン 消費者向けファクトシート 使用後のPETを食品と接触する材料へリサイクルするために使用される“Krones”プロセスの安全性評価	伊藤澄夫
【 食品輸出入通関関連情報 】	19
動物検疫関連 食品衛生(検疫所)関連	山田衛

※各リンク先に飛べない場合は URL をコピーペーストして下さい。

平成 29年11月20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

【食科協の活動状況】

1. 2017年10月～2017年11月の主な活動

- 10月13日 ニュースレター171号を発行した。
- 10月13日 食科協かわら版 No. 121 を発行した。
- 10月13日 常任理事会兼運営委員会を開催。平成29年度第2回理事会を11月6日日本橋社会教育会館で開催し、平成29年度上半期事業報告及び収支状況、平成29年度下半期事業計画及び予算を審議する。公開講演会を同所で開催し「食品安全規制の見直しについて」厚生労働省医薬生活衛生局食品安全監視課課長道野様、厚生労働省医薬・生活衛生局食品基準審査課課長補佐 近藤様に講演して頂く。NL海外情報執筆の件につき伊藤澄夫氏の後任の山田運営委員から輸出入に関わる情報の範囲でお願いする。会議室として利用させていただいている全麺連会館4階会議室を全麺連事務所として使用することになった旨連絡あり同事務所内5階会議室を使用させていただくこととなる。次回常任理事会兼運営委員会開催は11月21日に予定。
- 10月20日 食科協かわら版 No. 122 を発行した。
- 10月21日 関澤理事長が日本健康・養食品協会の食品保健指導士講習会で「リスクコミュニケーションの理論と実際」を講義した
- 10月27日 食科協かわら版 No. 123 を発行した。
- 11月 1日 笈川運営委員が食品機械装置11月号に「国内初の成型肉による0157 事故事例」を掲載した。
- 11月 6日 平成29年度第2回理事会および公開講演会を開催した。講演会は144名の参加を得て活発な討論があった。「最も注視している分野なので自費で有給を取り参加した。」「食品衛生法改正の4分野について豊富な統計資料を用いて解説され理解が深まった。」「懇談会の意見も紹介されて良かった」等の感想が寄せられた。*当日参加者によるアンケート集計概要は別掲。
- 11月10日 食科協かわら版 No. 124 を発行した。
- 11月14日 関澤理事長が東京中野区の食の安全・安心懇談会で「知っていますか？食品添加物のこと」と題して基調講演を行った。
- 11月17日 食科協かわら版 No. 125 を発行した。
- 11月21日 常任理事会兼運営委員会を開催予定。

(関澤 純)

平成29年度食科協公開講演会（11月6日開催）アンケート結果の概要

食科協事務局

「食品衛生規制の見直しについて」と題した公開講演会に山形市、日南市など遠隔地を含む会員と非会員の多くの皆様が参加され、熱心なご討論を頂き、主催者として、ご講演くださった道野、近藤両講師、およびご参加の皆様に深く感謝致します。講演終了後に頂いたアンケート（講演会参加者数144名 回答者数70名）からは、参加者の関心の大きさとご講演への感謝が示され、また今後の公開講演会開催に向けての多くの貴重なご意見を頂き、おおいに参考にさせていただきます。以下、ご意見については重なる部分などについては一部割愛させていただきました。

アンケート回答者の内訳

年代	
20代	5
30代	8
40代	25
50代	17
60代以上	13
記入無し	2
総計	70

所属

食品製造業者	20
食品製造・流通	2
流通業者	4
行政担当者	16
学生	1
消費者	1
その他	10
記入無し	16
総計	70

ご講演について

道野講師

よく理解できた	38
理解できた	27
普通	5
総計	70

- ・現在の検討状況と今後の方向性についてご説明いただき良くわかった。
- ・食品衛生法改正の4分野について豊富な統計資料を用いて説明いただき理解が深まった。①HACCPは基準AとBが定まると地方監視員は一生けんめい勉強し指導力をつけたい。②食中毒検査の手法は、複雑な事例や行政不服を経験すると違ってくると感じている。③業種について国が重複取得をよく把握していると思った。運搬のような未設定をどうされるか関心をもっている。
- ・食品衛生法改正の全体がよくわかった。食品衛生に関する直近のテーマを一望することが出来た。

- ・懇談会の意見をご紹介いただき面白かった。
- ・日々変化する食品業界の現状に合った食衛法の見通しがどれだけ重要なのがよく理解できた。
- ・とても聞きやすい話であった（聞き取りやすい話しぶり）
- ・食監の中で最も注視している動きなので自費で有休をとり参加したが、HACCPの基準は年内に10種程公表されるとのことなので注目しており、より具体的に行政向けに説明会を地方でも開催されることを期待する。
- ・都道府県等によりある程度の衛生基準の違いはやむを得ないが必要な基準はなるべく統一することが必要と思う。
- ・営業許可について興味深く話をうかがった。・営業許可分野見直しがどうなるか気になる

近藤講師

よく理解できた	27
理解できた	33
普通	9
良く解らなかった	1
総計	70

- ・モノマー、ポリマー、合成樹脂の説明もして頂き大変わかりやすく勉強になった。
- ・容器包装の講演は聞く機会がなかったのでありがたかった。以前は食品衛生学会の規制一覧表で把握をしていたつもりだが、最近是小六法の成分規格ページをくりながら苦労している。ポリカーボネイトのビスフェノールAが問題になったころは一生懸命勉強していたが、フタル酸の規制を頭に入れるのに苦労している。
- ・器具容器包装のポジティブリストの全体が見え、分かりやすい説明であった。
- ・食品接触について基礎知識なく講演拝聴したが初心者にも非常に分かりやすかった。
- ・比較的なじみのうすいテーマを知ることが出来た。
- ・容器包装のPL化というホットな話題について詳しく説明されて良かった。
- ・とても聞き取りやすい話しであった・PLの導入の経過を理解できわかりやすかった
- ・容器包装の話を詳しく聞ける機会はあまりないので大変勉強になった。
- ・届出制になり業者と話をする際には食監はかなり知識を身に付けないといけない危機感を感じた。パネルディスカッションの意見にもあったが、基準もなく届出制もない中、ポジティブリストとして検査を行う体制をどうしてゆくのかわかりづらさを感じる。
- ・包装容器に使用されている物質は企業秘密が多いとのこと公開する必要はないが、厚労省で把握システムを検討し、必要な規格基準のベースにする必要があると思う。
- ・専門用語が多く分かりづらい部分があった。
- ・あまり気にしなかった分野なので興味深かった

- ・食品メーカーからの規格書の作成依頼として食品だけでなく容器包装に関する安全証明書や外装内装の情報提供をする必要が出てきている。今回の話により使用している容器に対する知見を体系的に整理が出来たことで今後の社内での容器選定の際の一つの指標（判断要件）として安全面での検証に活用していきたい。
- ・印象としてまだ詰まっていない感じがした。・やや細かく分かりにくい部分もある。

全体について

とてもよかった	31
まあまあよかった	30
ふつう	6
記入なし	3
総計	70

- ・これから導入される規制のお話を聞くと心構えができ、法改正のお話を聞くことで法律のようなシステムを変えてゆくことで世の中がどう変わるのか分かり、より指導根拠の理解が深まった。
- ・最新情報を聞いて大変良かった。
- ・懇談会、検討会の議事録や資料を読む時間がなかなか取れずにいたので本日のように要点をまとめてお話しいただく機会は非常に助かった。
- ・資料が詳細でとても分かりやすく説明も丁寧だった。
- ・たくさんの意見参考になりました。・最後の Q&A が良かった
- ・厚労省の方から直接話を伺う機会となり参考になった。
- ・答えられる範囲で詳細に回答いただき大変参考になり、遠方から参加してよかった。
- ・両講師とも丁寧な説明だったが既に公表されている内容であり自分自身にとっては既知の内容が多かったとはいえこのような内容の講演会を開催されることは非常に有意義であると思う。
- ・両講演で体系的に制度改正の動きと内容を理解できた。
- ・多くの質問の回答がきけてよかった。
- ・パネルディスカッションで丁寧にお答えいただきありがとうございました。またさらに座長の追加のご質問でより理解が深まった。集まる質問も質が高く参加者のレベル、意識が高いというのも感心した。今回も期待以上の濃い内容だった。
- ・制度化に向けた内容の丁寧な説明がきけました。ありがとうございました。
- ・パネルディスカッションが他では聞けない内容もあり具体的にきけてよかった。
- ・パネルディスカッションの内容が濃かったがフロアの質問を受け付けず残念だった。
- ・階段式会場で見やすく場所も品川から近く便が良かった。パネルディスカッションも森田様の進行がとてもすばらしく有意義な話がきけた。

- ・検討が進んでいる事業につき講演いただき今後、最終とりまとめ時の理解が深くできると感じた。
- ・行政側と普段コンタクトを取っている人でないと理解しづらいと思った。
- ・PPTでは資料が見づらいので資料に添付して頂きたい。・1コマをもう少し短くしてほしかった。
- ・講演の長さ、休憩の回数、講演上の注意（飲食は良いのか）、椅子のすわり心地が良くないなど聞き手への配慮は不足していた。

今後の開催テーマなどへの希望

- ・食品表示法（原料原産地表示、機能性表示など）多発する食中毒（カンピロバクター、ノロウィルス、アニサキス）
- ・本日と同じテーマをしばらく時間がたち新しい情報が出てきたら企画していただきたい。
- ・HACCP関係を継続してほしく、中小企業向けのHACCP制度への対応、講習や実習等
- ・法整備の検討状況について今後も同様テーマで時点更新された内容を教示頂けると幸いである。
- ・関西でもやって頂けるとありがたい。
- ・テーマについては今回の様に時宜を得たものが有難いです。出張ではなく個人として自費で参加しましたが得られたものは大きかったと思います。ありがとうございました。
- ・食品ロス（回収事例も含め）・食品偽装（期限や検査すり抜け）問題への対策
- ・厚生労働省側以外の民間側の意見や考え方などもうかがいたい。
- ・オリパラの食糧調達基準等・原料原産地制度
- ・健康食品の留意事項や届出、申請等の具体的な手続きについて情報提供をしていただけると助かる。付加価値として健康や効能を副次的に訴求できる食品を開発する上で薬機法との線引きや医薬部外品用の中間原料、添加物の商品設計で注意すべき点が把握しづらく苦労している

【行政情報】

1. 鹿慢性消耗性疾患のファクトシート公表

10月24日、食品安全委員会は標記ファクトシートを公表した。

鹿慢性消耗性疾患（Chronic Wasting Disease: CWD）は、シカ科の動物が罹患する伝達性海綿状脳症（Transmissible Spongiform Encephalopathy: TSE）であり、アメリカアカシカ（*Cervus canadensis*）、アカシカ（*Cervus elaphus*）、ミュールジカ（*Odocoileus hemionus*）、オグロジカ（*Odocoileus hemionus*）、オジロジカ（*Odocoileus virginianus*）、ニホンジカ（*Cervus nippon*）、ヘラジカ（*Alces alces*）及びトナ

カイ (Rangifer tarandus) が感受性動物であることが知られている。これまでに日本における発生は確認されていない (2017年9月末現在)。また、食品を介した経路も含めて、病原体であるCWDプリオンが、人へ感染することを示す証拠はこれまでに確認されていない。一方、近年、諸外国ではCWDのシカ科動物間における感染拡大が報告されている。これらのことを踏まえ、査読を受けた科学論文として報告されている知見を整理し、本ファクトシートとして取りまとめたものである。

http://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/factsheets_cwd.pdf

2. 英国食品基準庁(FSA)、英国産の市販生鮮鶏肉のカンピロバクター汚染に関する調査について最新情報を提供

11月2日、食品安全委員会は食品安全関係情報を公表した。この中に標記最新情報が掲載されており、その主な内容は次のとおり。

全市場の平均で、最大汚染区分(1,000CFU(コロニー形成単位)/g超)に該当する検体の割合は6.5%であった。この割合は、調査が始まった2014/2015年の19.7%から低下した。

1. 主な結果

年次調査では、2016年8月～2017年7月に、市販の生鮮丸鶏合計3,980検体について検査が行われた。

- ・小売大手9社におけるカンピロバクター高汚染率(1,000CFU/g超)鶏肉の割合は5.6%であった。
- ・小規模事業者及び個人経営の精肉店で構成される「その他」グループでは、小売大手9社と比べ、鶏肉のカンピロバクター汚染率は17.1%とかなり高かった。
- ・レベルを問わずカンピロバクター陽性であった鶏肉の割合は、2014/2015年の73.2%から2016/2017年の54%と大幅に減少した。
- ・今回の調査結果(3年次目の最終期、2017年4～7月)は、合計1,437の鶏肉検体について検査が行われ、高汚染区分(1,000CFU/g超)に該当する検体の割合は、2014年同期の20.1%から5.9%に低下した。

2. 消費者向けの助言

鶏肉は、以下に示す厨房における適切な実践を行えば、安全に摂取できる。

- ・生の鶏肉は包装して冷蔵する。包装した生の鶏肉は、肉汁が他の食品にかかりカンピロバクターなどの食中毒原因菌による汚染が生じないように、冷蔵庫の最下段に保存する。
- ・生の鶏肉は洗淨しない。完全に加熱調理することで、存在するカンピロバクター

などの細菌は死滅する。鶏肉を洗浄すれば、水滴により細菌が拡散する可能性がある。

- ・生の鶏肉に使用した調理器具は完全に洗浄し清潔にする。生の鶏肉を取り扱った後は石鹸とぬるま湯でしっかりと手洗いをする。これらを実践することで、交差汚染が回避されカンピロバクター拡散防止の一助となる。
- ・鶏肉は完全に加熱調理する。湯気が出て熱くなるまで、最後までしっかりと加熱調理してから供する。鶏肉の最も厚い部分に切れ目を入れ、湯気が出ているか、ピンク色の部分がないか、流れ出る肉汁が透明であることを調べる

http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?keyword=%EF%BC%AC%EF%BC%A4%EF%BC%95%EF%BC%90&query=&logic=and&calendar=japanese&year=&from=struct&from_year=2017&from_month=10&from_day=06&to=struct&to_year=2017&to_month=10&to_day=20&areaId=00&countryId=000&informationSourceId=0000&max=100&sort_order=date.desc

3. カナダ公衆衛生庁(PHAC)、パン粉をまぶした生鶏肉の冷凍製品が原因と見られるサルモネラ集団感染に関する調査について最新情報を提供

11月2日、食品安全委員会は食品安全関係情報を公表した。この中に標記最新情報が掲載されており、その主な内容は次のとおり。

カナダ公衆衛生庁(PHAC)は10月18日、パン粉をまぶした生鶏肉の冷凍製品が原因と見られるサルモネラ・エンテリティディス集団感染に関する調査について最新の情報提供を行った。

これらの製品は全てカナダ全土で流通している。当該製品は今回の集団感染に関する調査と関連性があると見られることから、PHACはカナダ国民に対して、リコール製品を摂取しないよう助言する。

10月18日時点で、6州(前回9月28日と比べ2州増)で18人(同5人増)のサルモネラ・エンテリティディスが原因のサルモネラ症患者が報告されている。

患者は今年の6～9月に発病した。患者の年齢は0～85歳で、平均年齢は41歳である。患者の大半(67%)は女性である。

発病前に Pub Style Chicken Burgers(800g)を摂取していた。賞味期限2018年5月12日の同製品及び賞味期限2018年5月15日の Janes Pub Style Snack Popcorn Chicken(800g)の検体は、検査でサルモネラ・エンテリティディス陽性であった。陽性検体からは、今回の集団感染で報告された患者と同じ遺伝子フィンガープリントが検出された(全ゲノムシーケンス解析法による)。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?keyword=%EF%BC%AC%EF%BC>

[%A4%EF%BC%95%EF%BC%90&query=&logic=and&calendar=japanese&year=&from=struct&from_year=2017&from_month=10&from_day=06&to=struct&to_year=2017&to_month=10&to_day=20&areaId=00&countryId=000&informationSourceId=0000&max=100&sort_order=date.desc](#)

4. 自動車による食品の移動販売に関する取扱いについて通知

11月6日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品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。その主な内容は次のとおり。

自動車による食品の移動販売については、昭和42年3月3日付け環乳第5016号「自動車による食品の移動販売に関する取扱要領について」（以下「取扱要領」という。）を参考として指導願っているところ、今般、平成29年7月19日付け総評第80号「買物弱者対策に関する実態調査の結果（通知）」（別添）により、買物弱者対策に取り組む事業者の負担軽減等の観点から、営業許可手続の簡素化及び流水式設備の設置義務の緩和を求める調査結果が示された。については、下記を踏まえ、適切な対応がなされるよう特段の御配慮方お願いする。

(1) 営業許可について、近年の衛生水準の向上及び移動販売の形態の多様化等の現状を踏まえ、関係都道府県等の間で、同水準の施設基準が確保されており、監視指導の方法、違反判明時の通報体制、行政処分の取扱い等について調整がなされている場合は、営業所等所在地を管轄する都道府県知事等のみが営業許可を行うこととする取扱いとして差し支えない。

(2) 流水式手洗設備の設置について、液漏れのないように包装した食品のみを取り扱い巡回中にこれらの食品の小分けや再包装を行わない場合であって、巡回先で現地の手洗設備を利用する又は食品の取扱いの都度使い捨て手袋を着用する等の条件により、施設及び食品取扱者の適切な衛生管理が担保されると判断できるときは、流水式手洗設備の設置は省略して差し支えない。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000183659.pdf>

5. シアン化合物を含有する食品の取扱いについて事務連絡

11月6日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品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。天然にシアン化合物を含有する食品について法第6条第2号の解釈を示したもので、その主な内容は次のとおり。

地方自治体の買上げ調査において、びわの種子粉末からシアン化合物が検出された事例を踏まえ、天然にシアン化合物を含有することが知られている主な食品にびわの種子を追加したことから、下記により、引き続き、輸入者への指導の徹底をお願いする。

(1)天然にシアン化合物を含有することが知られている食品及びその加工品（検査命令対象食品を除く。）については、輸入の都度、貨物を保留の上、シアン化合物に係る自主検査を指導すること。なお、10ppm を超えてシアン化合物を検出した場合にあっては、食品衛生法第 6 条違反として措置すること。

＜主な食品＞ 亜麻の実、杏子の種子、梅の種子、ビターアーモンド、キャッサバの葉、びわの種子

(2)搾油用原料として輸入され、国内において油に加工されるなど、最終製品中にシアン化合物が検出されないことが明らかな場合にあっては、1 の検査を要しないものとする。その場合にあっては、当該品が国内において当該目的以外に使用されないことを確認すること。

(3) (1) の検査により 10ppm を超えてシアン化合物を検出した場合であっても、国内における調理・加工等により、最終製品においてシアン化合物の摂取量が低減されることが確認された事例については、食品衛生法第 6 条違反に該当しないものとして取り扱っているため、参考とすること。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000183546.pdf>

6. 葛の花由来イソフラボンを機能性関与成分とする機能性表示食品の販売事業者 16 社に対する景品表示法に基づく措置命令について

11 月 7 日、消費者庁は、葛の花由来イソフラボンを機能性関与成分として、痩身効果を標ぼうする機能性表示食品の販売事業者 16 社（以下「16 社」という。）に対し、16 社が供給する機能性表示食品の表示について、景品表示法に違反する行為（同法第 5 条第 1 号（優良誤認）に該当）が認められたことから、同法第 7 条第 1 項の規定に基づき、措置命令（別添 1～16 参照）を行ったことを公表した。その主な内容は次のとおり。

(1) 表示内容

16 社は、それぞれ、例えば、別紙記載のとおり表示することにより、あたかも、対象商品を摂取するだけで、誰でも容易に、内臓脂肪（及び皮下脂肪）の減少による、外見上、身体の変化を認識できるまでの腹部の痩身効果が得られるかのように示す表示をしていた。

(2) 実際

前記の表示について、当庁は、景品表示法第 7 条第 2 項の規定に基づき、16 社に対し、それぞれ当該表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の提出を求めたところ、16 社から資料が提出された。しかし、当該資料はいずれも、当該表示の裏付けとなる合理的な根拠を示すものとは認められなかった。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/pdf/fair_labeling_171107_0001.pdf

7. ノロウイルスによる食中毒の予防について

11月10日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品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。その主な内容は次のとおり。

例年、ノロウイルスによる食中毒は冬期に多発し、1件当たりの患者数も多くなる傾向にあることから、公衆衛生上、大きな問題となっている。ノロウイルス食中毒の約8割は調理従事者を介した食品の汚染が原因とされており、手洗いや就業前の健康状態の確認といった、調理従事者の衛生管理の徹底が予防対策として重要です。一方、昨年度実施した調査によれば、ノロウイルス食中毒が発生した施設のうち、調理従事者の健康の確認状況をきちんと記録している施設は3割以下という結果が得られている。

このような状況を踏まえ、大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院等）等に対し、リーフレット、ノロウイルスに関するQ&A及び関係通知を活用して、調理従事者の衛生管理について周知、指導を行うようよろしく願います。

なお、公益社団法人日本食品衛生協会においては、11月から1月までの間を「ノロウイルス食中毒予防強化期間」として、食品等事業者や消費者に対し、広く啓発活動事業を推進することから、厚生労働省では後援名義の使用を承認したので、貴管下の食品衛生協会等関係団体における自主衛生管理の推進及び食中毒の未然防止を図る事業について、支援・協力をよろしく願います。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000184271.pdf>

8. 平成29年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について通知

11月14日、厚生労働省は大臣官房生活衛生・食品安全審議官名をもって各都道府県知事等宛標記通知を出した。その主な内容は次のとおり、

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」（平成15年厚生労働省告示第301号）第三の六に基づき、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、例年のとおり、全国一斉に標記取締りを行うこととしましたので、別添の実施要領に基づき遺漏なく実施されるようお願いいたします。

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お願いいたします。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000184648.pdf>

9. 「食品衛生法改正懇談会」の報告書を取りまとめ公表

11月15日、厚生労働省の「食品衛生法改正懇談会」は、報告書を取りまとめ公表した。その主な内容は次のとおり。

主な提言内容

1. 健康被害の防止や食中毒等のリスク低減

① 食中毒対策の強化

- ・フードチェーン全体を通じた衛生管理の向上のため、食肉処理段階での対策の強化や、生産段階との連携強化等
- ・広域的な食中毒事案に対応するため、厚生労働省、都道府県等の関係者間での連携や食中毒発生状況の情報共有等の体制を整備

② HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）の制度化

- ・HACCPによる衛生管理を制度化（全ての食品等事業者を対象に、衛生管理計画を作成し、手洗い励行等の一般衛生管理に加え、事業者の規模等に応じたHACCPによる衛生管理の実施を求める）

③ リスクの高い成分を含むいわゆる「健康食品」等による健康被害防止対策

- ・健康被害防止の観点から、リスクの高い成分を含むいわゆる「健康食品」等について、製造工程管理や原材料の安全性の確保のための法的措置を講じ、実効性のある仕組みを構築
- ・事業者から行政への報告の制度化を含む健康被害の情報収集・処理体制を整備

④ 食品用器具及び容器包装規制の見直し

- ・認められた物質以外は原則使用禁止とするポジティブリスト制度導入に向け、対象材質・物質の範囲、事業者間で伝達すべき情報やその伝達方法、適正な製造管理等について具体化

2. 食品安全を維持するための仕組み

① 営業許可制度の見直しと営業届出制度の創設

- ・現在政令で定める34営業許可業種について、食中毒リスクや営業の実態に応じて、許可対象業種を見直すとともに、営業届出制度を創設

② 食品リコール情報の把握・提供

- ・食品等事業者が自主回収情報を行政に報告し、行政が国民に提供する仕組みを構築

③ 輸入食品の安全性確保・食品輸出事務の法定化

- ・輸入食品の安全性の確保のため、輸出国段階での対策強化として、HACCPによる衛生管理や乳製品・水産食品等の衛生証明書の添付の輸入要件化
- ・食品の輸出のため、自治体の食品輸出関連事務の根拠規定など、法的な規定の創設

3. 食品安全に関する国民の理解促進

リスクコミュニケーションの強化

- ・リスク等に関する情報を正しく消費者に伝えるため、行政から国民への情報の発信方法や内容を工夫
- ・国民との双方向の情報及び意見の交換を推進
<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000184688.html>

食品衛生法改正懇談会取りまとめ

<http://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-11131500-Shokuhinanzendu-Kikakujouhouka/0000184692.pdf>

(森田 邦雄)

10. [食品安全委員会提供情報](#)

本欄は食品安全委員会の会議開催実績(第669回:10月17日開催から第672回:11月7日開催分)の委員会議事概要をほぼそのまま参考にして記載させて頂いていますが、正確には食品安全委員会 HP (https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html) の当該箇所でご確認ください。

10-1 第 669 食品安全委員会 (2017 (平成 29) 年 10 月 17 日)

主な議事事項及び審議結果から

議 事 : 佐藤委員長ほか委員 6 名出席

議事概要

(1) リスク管理機関からの説明・農薬デスメディファムについて、厚生労働省から説明され、食品安全基本法第 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省に通知するとした。・動物用医薬品チモールと、チモールを有効成分とする蜜蜂の寄生虫駆除剤(チモバル)について、厚生労働省及び農林水産省から説明があり、動物用医薬品専門調査会において審議することとした。

(2) 農薬専門調査会及び動物用医薬品専門調査会における審議について、「シペルメトリン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について、吉田委員及び事務局

から説明され、取りまとめられた評価書案について、意見・情報の募集手続に入るとし、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及び動物用医薬品専門調査会に依頼するとした。

(3)動物用医薬品専門調査会「[モノ,ビス(塩化トリメチルアンモニウムメチレン)]-アルキルトルエン」に関する審議結果と意見・情報の募集について、吉田委員及び事務局から説明され、取りまとめられた評価書案について、意見・情報の募集手続に入るとし、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とした。

(4)遺伝子組換え食品等専門調査会における「コウチュウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシMZIR098系統」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について、山添委員及び事務局から説明され、取りまとめられた評価書案について、意見・情報の募集手続に入るとし、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こととした。

(5)事務局からの説明を受け、農薬「シアゾファミド」に係る食品健康影響評価について一日摂取許容量(ADI)を0.17 mg/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と判断した。」・農薬「シアノホス(CYAP)」に係る食品健康影響評価について一日摂取許容量(ADI)を0.001 mg/kg 体重/日、急性参照用量(ARfD)を0.01 mg/kg 体重と設定する。・農薬「ピフルブミド」に係る食品健康影響評価について一日摂取許容量(ADI)を0.0073 mg/kg 体重/日、急性参照用量(ARfD)を0.09 mg/kg 体重と設定する。・農薬「メタラキシル及びメフェノキサム」に係る食品健康影響評価について一日摂取許容量(ADI)を0.08 mg/kg 体重/日、急性参照用量(ARfD)を0.5 mg/kg 体重と設定する。」との審議結果が了承され、厚生労働省に通知するとした。

10-2 第670回食品安全委員会(2017(平成29)年10月24日)

主な議事事項及び審議結果から

議事：佐藤委員長ほか委員6名出席

議事概要

(1)プリオン専門調査会における「めん山羊又は馬に由来する肉骨粉等の養魚用飼料への利用再開」に関する審議結果について担当委員の山本委員から説明され、「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こととするとともに、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わず、農林水産省に通知するとした。

(2)鹿慢性消耗性疾患(CWD)ファクトシートの作成について事務局から報告され、一部修正の上、これまでに作成したファクトシートと同様にホームページで公表、リスク管理機関に周知するとともに、今後新たな科学的知見や情報があった場合は随時、ファクトシートの内容を更新するとした。

(3) 食品安全委員会の運営（平成29年7月～9月）について事務局から報告された。

10-3 第671回食品安全委員会（2017（平成29）年10月31日）

(1) 厚生労働省及び担当の吉田委員からの説明を受け、農薬アシベンズラル-S-メチル、フルトリアホールおよび農薬及び添加物フルジオキシニルについては、農薬専門調査会に調査審議させることとなった。また農薬及び添加物「フルジオキシニル」については、専門調査会による調査審議を経ることなく、今後、委員会において審議を行い必要に応じて評価書を改訂することとなった。なお、農薬「フルトリアホール」については、トリアゾール系の農薬評価書において、トリアゾール系の共通代謝物について取りまとめたものを参考資料として添付している一方、国際的なリスク評価機関における評価書を見ると新しい試験結果も記載されていることから、これらの結果を参考資料に加えることについても併せて調査審議をすることとした。農薬4品目（全てポジティブリスト制度関連）（一括削除）ヒドラメチルノン、フェンチン、フルカルバゾンナトリウム塩、プロパジン、動物用医薬品（ポジティブリスト制度関連）（一括削除）オレアンドマイシンについて、厚生労働省から説明され、農薬4品目については評価要請が取り下げられたものと認め、現在専門調査会において実施中の調査審議は中止することとした。本品目が国外において、食用及び飼料のように供される農作物及び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時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伝える。」との審議結果が了承され、厚生労働省に通知することとなった。

(2) 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に関する添加物専門調査会における審議結果報告と意見・情報の募集について、担当の山添委員及び事務局から説明され取りまとめられた評価書案について、意見・情報の募集手続に入るとし、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こととした。

(3) 農薬専門調査会における「クロルフルアズロン」「クロルメコート」「ジメテナミド」「ダイアジノン」「フルキサメタミド」「カプリン酸グリセリル（対象外物質）」「グリセリンクエン酸脂肪酸エステル（対象外物質）」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の吉田委員及び事務局から説明され、取りまとめられた

評価書案について意見・情報の募集手続に入るとし、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こととした。

(4) 動物用医薬品専門調査会における「テフルベンズロン」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の吉田委員及び事務局から説明され、取りまとめられた評価書案について、意見・情報の募集手続に入るとし、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及び動物用医薬品専門調査会に依頼することとした。

(5) 食品衛生法第 11 条第 3 項の規定に基づき人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質（対象外物質）「ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン」に係る食品健康影響評価について事務局から説明され、「ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプンについては、農薬として想定しうる使用方法に基づき通常使用される限りにおいて、食品に残留することにより人の健康を損なうおそれのないことが明らかであると判断された。」との審議結果が了承され、厚生労働省に通知することとした。

動物用医薬品「オルビフロキサシン」に係る食品健康影響評価について事務局から説明され、本件については意見・情報の募集手続は行わないこととし、以前の委員会で決定した評価結果と同じ結論である「オルビフロキサシンの一日摂取許容量を 0.012 mg/kg 体重/日と設定する。」との審議結果が了承され、厚生労働省に通知することとなった。

遺伝子組換え食品等「OYC-GM1 株を利用して生産された酸性ホスファターゼ」に係る食品健康影響評価について事務局から説明され、「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加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された。」との審議結果が了承され、厚生労働省に通知することとした。

遺伝子組換え食品等「CRP 株を利用して生産された L-シトルリン」に係る食品健康影響評価について事務局から説明され、「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」の附則「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物のうち、アミノ酸等の最終産物が高度に精製された非タンパク質性添加物の安全性評価の考え方」を準用して評価を行った結果、使用形態が現行と同等である場合に限り、比較対象とした従来品と同等の安全性が確認されたと判断するとともに、「遺伝子組換え食品（微生物）の安全性評価基準」による評価は必要ないと判断した。」との審議結果が了承され、リスク管理機関に通知することとなった。

10-4 第 672 回食品安全委員会（2017（平成 29）年 11 月 7 日）

主な議事事項及び審議結果から

議 事：佐藤委員長ほか委員 6 名出席

議事概要

(1) 遺伝子組換え食品等高オレイン酸含有ダイズ DP-305423-1、除草剤グリホサート耐性ダイズ MON89788 系統及び除草剤ジカンバ耐性ダイズ MON87708 系統からなる組合せの全ての掛け合わせ品種（既に食品健康影響評価が終了した除草剤グリホサート耐性ダイズ MON89788 系統及び除草剤ジカンバ耐性ダイズ MON87708 系統を掛け合わせた品種を除く。）について厚生労働省から説明され、遺伝子組換え食品等専門調査会で審議することとした。

(2) 動物用医薬品専門調査会における審議結果について担当の吉田委員から説明され、本件については、動物用ワクチンの添加剤として使用される限りにおいて、人への健康影響は無視できる程度と考えられるため、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こととされるとともに、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わず、農林水産省に通知することとなった。

(3) 農薬「フルエンスルホン」に係る食品健康影響評価について担当の吉田委員及び事務局から説明され、「フルエンスルホンの一日摂取許容量（ADI）を0.014 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）を0.33 mg/kg 体重と設定する。」との審議結果が了承され厚生労働省に通知することとした。

(4) 動物用医薬品及び飼料添加物「センデュラマイシン」に係る食品健康影響評価について、事務局から説明され、「センデュラマイシンの一日摂取許容量（ADI）を0.003 mg/kg 体重/日と設定した。」との審議結果が了承され、厚生労働省に通知することとした。

（関澤 純）

【海外食品安全情報】

ビオチン 消費者向けファクトシート

Biotin Fact Sheet for Consumers

Updated: October 3, 2017

<https://ods.od.nih.gov/factsheets/Biotin-Consumer/>

2017年10月3日、米国国立衛生研究所（National Institutes of Health）はビオチンに関する消費者のファクトシートを公表した。

ビオチンとは何かそしてどんな働きがあるのか？

ビオチンは、ビタミンB群に属し、様々な食品にあ、摂取した食物中の炭水化物、脂肪および蛋白質を必要なエネルギーに変える手助けをする。

ビオチンはどのくらい必要？

毎日必要なビオチンの量は年齢によって異なり、1日平均推奨量を年齢と推奨量をマイクログラム単位(μg)で示す。

生後6か月まで 5 μg、7-12か月の乳児 6 μg、1-3歳の幼児 8 μg、4-8歳の子供 12 μg、9-13歳の子供 20 μg、14-18歳 25 μg、19歳以上の成人 30 μg、妊娠している10代および成人女性 30 μg、授乳中の10代および成人女性 35 μg

ビオチンはどのような食品からとれるか？

数多くの食品にビオチンは含まれている。以下に示したような様々な食品を食べることで、ビオチンの推奨量を摂取することができる：

- ・肉、魚、卵および内臓肉(例えば肝臓)
- ・種子およびナッツ類
- ・特定の野菜(例：さつまいも、ほうれん草およびブロッコリー)

その他には以下のようなものを示している。

- ・ビオチンサプリメントのどの種類が有効か？
- ・十分にビオチンを摂取しているか？
- ・十分なビオチンを摂取していないとどうなるか？
- ・ビオチンの健康への影響はなにか？
- ・ビオチンは有害となり得るか？
- ・知っておくべきビオチンの相互作用はあるか？
- ・ビオチンと健康的な食事
- ・ビオチンについてより詳しくどこで調べられるか？

- ・ビオチンに関する一般的な情報：

Office of Dietary Supplements 公表のビオチンに関する医療従事者用ファクトシート(<https://ods.od.nih.gov/factsheets/Biotin-HealthProfessional/>)

- ・ビオチン源となる食品に関する情報：

Office of Dietary Supplements 公表のビオチンに関する医療従事者用ファクトシート(<https://ods.od.nih.gov/factsheets/Biotin-HealthProfessional/>)

- ・ダイエタリーサプリメント購入に関する助言：

Office of Dietary Supplements 公表のよくある質問：ダイエタリーサプリメントはどのブランドを購入すべきか？

(https://ods.od.nih.gov/Health_Information/ODS_Frequently_Asked_Questions.aspx#Brands)

- ・健康的な食事に関する情報：

MyPlate (<http://www.choosemyplate.gov/>)

Dietary Guidelines for Americans

(<http://health.gov/dietaryguidelines/2015/guidelines>)

使用後の PET を食品と接触する材料へリサイクルするために使用される "Krones"プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process 'Krones' used to recycle post-consumer PET into food contact material

EFSA Journal 2017;15(10):5015 [12 p p.]. 26 October 2017
<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5015>

食品接触材料、酵素、香料および加工助剤に関する EFSA のパネルは、リサイクルプロセス Krones pellet (EU 登録番号 RECYC0149)の安全性評価を行い、科学的見解を公表した。このプロセスから得られるリサイクル PET は、5%以下の PET を含有する PET フレークであり、洗浄後汚染除去される。パネルでは暴露試験の評価を行った。その結果、食品と接触する材料や製品に 100%使用しても、室温で長期保存されるあらゆる種類の食品において、それが熱いものでも熱くないものでも、安全上の懸念は生じない。ただしこの PET で作られたトレーは、電子レンジやオーブンで使用するべきではないと報じた。

(伊藤 澄夫)

【[食品輸出入通関関連情報](#)】

動物検疫関連

2017. 11. 08 ブータンから日本向けに輸出される乳製品の検査証明書様式が取り決められました。
http://www.maff.go.jp/aqs/topix/dairy_products.html#dairy_joken
2017. 11. 07 マレーシア向けに牛肉の輸出が可能になりました。
http://www.maff.go.jp/aqs/hou/exguuteirui2.html#indonesia_beef
2017. 11. 07 米国向けに携帯品として牛肉の輸出が可能になりました。
http://www.maff.go.jp/aqs/hou/exguuteirui2.html#us_b
2017. 11. 01 本日から、乳製品の動物検疫を開始しました。
http://www.maff.go.jp/aqs/topix/dairy_products.html
2017. 10. 31 対マカオ輸出牛肉取扱施設及び対香港輸出卵等取扱施設（殻付き家きん卵）の一覧が更新されました。
 対マカオ輸出牛肉取扱施設
http://www.maff.go.jp/aqs/hou/exguuteirui2.html#mo_b
 対香港輸出卵等取扱施設（殻付き家きん卵）
<http://www.maff.go.jp/aqs/hou/exkakin3.html>

2017. 10. 30 米国から日本向けに輸出される乳製品の検査証明書様式が改正されました。
http://www.maff.go.jp/aqs/topix/dairy_products.html#dairy_joken
2017. 10. 30 ブラジル（食用）及び香港（食用）から日本向けに輸出される乳製品の検査証明書様式が取り決められました。
http://www.maff.go.jp/aqs/topix/dairy_products.html#dairy_joken
2017. 10. 27 家畜伝染病予防法施行規則が改正され、家きん、家きん肉等の輸入禁止地域からフランスが除かれました。
<http://www.maff.go.jp/aqs/hou/43.html>
（※フランスの一部から、本日以降にと殺された家きん肉等の輸入が再開されました。）
http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/171027_5.html

食品衛生（検疫所）関連

2017. 11. 09 中国産ピーマンのプロフェノホスのモニタリング実施について
今般、輸入時に実施した、中国産冷凍ピーマンのモニタリング検査において、食品衛生法違反の事例があったことから、中国産ピーマン（パプリカと称されるジャンボピーマンを含む。）について、食品衛生法違反の可能性を判断する目的で、食品衛生法違反の製造者、製造所、輸出者又は包装者に対して輸入都度の自主検査を実施することとなりました。
<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000184035.pdf>
2017. 11. 06 シアン化合物を含有する食品の取扱いについて
平成 29 年 11 月 6 日付け事務連絡にて、今般地方自治体の買上げ調査において、びわの種子粉末からシアン化合物が検出された事例を踏まえ、天然にシアン化合物が含有することが知られている主な食品にびわの種子を追加したことから、びわの種子を含む食品にあつては、輸入の都度、貨物保留の上、シアン化合物に係る自主検査が指導されます。
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000162962.html>
2017. 11. 06 イタリアから輸入される牛肉の取扱いについて
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000162962.html>
2017. 10. 27 韓国産養殖ヒラメ及びその加工品の命令検査の実施について
今般国内において発生した養殖ヒラメを原因とする食中毒事例について韓国での養殖場が特定されたことから、別表 4 に追加されます。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000183019.pdf>

2017. 10. 27

オーストリアから輸入される牛肉等の取扱いについて

平成 29 年 10 月 27 日付 薬生食監発 1027 にて、今般オーストリア当局より対日輸出認定施設のリストの提出が別添の通りありました。尚、対日輸出認定施設については下記オーストリア当局のホームページに掲載されますので今後は当該ウェブサイトにて対日輸出認定施設リストを確認されるようお願いします。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000182789.pdf>

オーストリア当局ウェブサイト

https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/handel_transport/exportbetriebe_in_drittstaaten/japan.html

2017. 10. 19

中国産ほうれん草及びその加工品の検査命令について

平成 29 年 10 月 13 日付 薬生食輸 1019 にて今般、中国政府からほうれん草の新たな管理体制が示されたこと及び協議の結果を踏まえ、乾燥ほうれん草、冷凍ほうれん草及び冷凍調理ほうれん草について衛生証明書及び生産加工工程書の添付を求めないこととなりました。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000181277.pdf>

(山田 衛)

以上