



NPO法人

食科協ニュースレター 第173号

9

目 次

【 食科協の活動状況 】	2
1. 2017年11月～2017年12月の主な活動(先月報告以降)	
	関澤純
【 行政情報 】	3
1. 腸管出血性大腸菌感染症・食中毒事例の調査結果取りまとめについて通知	
2. 「豆腐の規格基準の改正」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	
3. 食品表示の適正化に向けた取組について公表	
4. 平成29年度食品衛生法等の表示に係る夏期一斉取締り結果について公表	
5. 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について通知	
	森田邦雄
6. 食品安全委員会提供情報	
2017年11月14日第673回から2017年12月5日第676回までの開催分	7
	関澤純
【 海外食品安全情報 】	9
クリスマス予約前に見よう：不十分な食品衛生が職場の仲間を落胆させないよう	
	榎元徹也

※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12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

【食科協の活動状況】

1. 2017年11月～2017年12月の主な活動

- 11月18日 小暮常任理事が月刊食品器械装置誌に「HACCP 制度化と保健所の監視指導項目」を掲載した。
- 11月20日 ニュースレター172号を発行した。
- 11月21日 常任理事会兼運営委員会を関澤理事長他常任理事、運営委員9名が出席し開催。平成29年度第2回理事会の議事録を確認、議事録署名人の署名を頂いた。11月6日開催の公開講演会のアンケート結果を確認し、講演者にお送りし、また今後の活動の参考にするとした。その概要はニュースレター（NL）で紹介した。NL 海外情報執筆の件について、従来通りに隔月で榎元常任理事に執筆を依頼し、その間の月は山田運営委員に輸入検疫情報を中心にご紹介頂くとした。次回勉強会について、公開講演会のアンケート結果等をもとに議論し、HACCP の法制化が進む中で、FSMA のように HACCP だけでなくフードディフェンスの考え方を組み入れるなど国際的動向をテーマに、これから問われるサプライチェーン全体における衛生管理の現状と動向をテーマに開催することにした。平成30年2月16日（金）に江東区森下文化センター 多目的ホールで「HACCP をめぐる国際動向等について」を仮題に、基調講演を月刊 HACCP の立石氏「FSMA を含めた HACCP の概要について（仮題）」講演日本生活協同組合連合会内堀氏に「日生協の HACCP の取組～サプライチェーンの HACCP 対策と課題～」を仮題に座長は食科協常任理事森田邦雄氏で開催を計画するとした。
- 11月21日 食科協かわら版 No. 126 を発行した。
- 11月24日 小暮常任理事が Japan Business Press に「おしりの拭き方から考える冬の食中毒対策」を掲載した。
- 12月 1日 小暮常任理事が月刊 HACCP12月号に「次亜塩素酸水の活用と電解技術」を掲載した。
- 12月 1日 食科協かわら版 No. 127 を発行した。
- 12月 2日 笈川運営委員が食品衛生レビューNo.102「ヒト汚染病・ノロウイルス食中毒」を公表した。
- 12月14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. 腸管出血性大腸菌感染症・食中毒事例の調査結果取りまとめについて通知

11月20日、厚生労働省は健康局結核感染症課長及び医薬・生活衛生局食品監視安課長の連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。

平成29年8月の感染症発生動向調査における腸管出血性大腸菌感染症のうち、特に0157VT2の報告が関東地方を中心に多発したため、地方自治体において通常の感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律及び食品衛生法に基づく調査に加え、「腸管出血性大腸菌による食中毒等の調査及び感染予防対策の啓発について」（平成29年9月1日付け健感発0901第2号、薬生食監発0901第3号通知）に基づき患者の行動等の調査を行い、国立感染症研究所の協力を得て、これらの調査結果を分析し、取りまとめ、平成29年11月17日の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会に報告したものを通知したものである。

取りまとめの主なものは次のとおり

- (1) 曝露状況調査票に記載のある0157VT2タイプの遺伝子型分析の結果、7月17日から9月1日までに発症した141件のうち116件の菌株情報が判明し、91件が同一遺伝子型であった。
- (2) この同一遺伝子型の0157VT2による患者の報告数は、発症日別にみると7月24日から8月8日までに最初の山があり、東京都（17件）、神奈川県（14件）、埼玉県（6件）、千葉県（4件）、長野県（3件）、群馬県、栃木県、福島県、三重県、愛知県、兵庫県から各1件ずつ報告された（8割以上が関東地方からの報告）。調査の結果、いずれも疫学的関連性を把握することはできなかった。
- 8月9日から8月17日に2つ目の山があり、この集積の中に惣菜チェーン店、飲食店における食中毒事例を含む集団発生事例があった。
- (3) 8月9日から8月17日の期間に発生したこれらの食中毒事例は、埼玉県、前橋市、川越市、滋賀県で報告され、埼玉県及び前橋市は同一の惣菜チェーン店の一部を原因施設としていたが、川越市、滋賀県の原因施設との関連を見出すことはできなかった
- (4) 食中毒調査では、惣菜チェーン店や飲食店が提供した食品が原因とされたが、各事例に共通する発生要因は明らかになっていない。
- (5) 7月下旬に最初の山が認められたが、明らかな集団事例がなく、広域食中毒としての有効な調査開始が困難であった。

(6) 調査に際して、広域発生事例の早期探知等が遅れた要因としては、①各自治体間の情報共有、②国による情報のとりまとめ、③当該とりまとめ情報の関係自治体間への共有、④遺伝子型別の検査手法の違いによる結果の集約等に時間を要したことが挙げられる。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000185419.pdf>

2. 「豆腐の規格基準の改正」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

11月22日、内閣府食品安全委員会事務局評価第二課は標記意見・情報の募集を行った。

厚生労働大臣から食品安全委員会に求められた「豆腐の規格基準の改正」に係る食品健康影響評価について、平成29年11月21日に開催された第674回食品安全委員会において微生物・ウイルス専門調査会における審議結果（案）が審議され、広く国民から意見・情報を募ることとしたものである。募集期限は12月21日。その主な内容は次のとおりで、ボツリヌス菌及びセレウス菌について耐熱性等詳しく記載されている。

厚生労働省からの諮問を受け、豆腐の規格基準では冷蔵保存することとされている無菌充填豆腐について、その保存基準を常温保存に変更した場合の食品健康影響評価を実施した。

厚生労働省が条件として示す製造工程（原料の大豆に存在する可能性があり耐熱性を示す芽胞形成細菌に対応するため、豆乳は120℃・4分間加熱と同等以上で殺菌すること、凝固剤は衛生度の高い凝固剤を用いた上で、発育し得る微生物を死滅させ又は除去するのに十分な効力を有する殺菌又は除菌すること等）を踏まえて製造された無菌充填豆腐は、常温下で長期間保存及び流通することが想定されることから、ハザードとなり得る対象病原体として特定したボツリヌス菌及びセレウス菌が当該食品の最終製品に残存した場合、人に健康被害を引き起こす可能性がある。

「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」に基づき十分に衛生管理されることを前提として、かつ、厚生労働省が条件として示す殺菌、除菌等の製造工程を経た場合、ボツリヌス菌及びセレウス菌は死滅し、最終製品に残存しないと考えられることから、現在、豆腐の規格基準に基づき冷蔵で保存されている無菌充填豆腐について、冷蔵保存から常温保存に変更した場合のリスクに差があるとは考えられないと結論付けた。

意見・情報の募集

http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1_biseibutu-virus_tofu_291122.html

審議結果（案）

http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1_biseibutu-virus_tofu_291122.data/pc1_biseibutu-virus_tofu_291122.pdf

3. 食品表示の適正化に向けた取組について公表

11月27日、消費者庁は、食品衛生の監視指導の強化が求められる年末において、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。その主な内容は次のとおり。

国及び都道府県等においては、食品衛生の監視指導の強化が求められる年末において、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、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する。

(1) 実施時期：平成29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 保健機能食品を含めた健康食品に関する表示

ウ 生食用食肉、遺伝子組換え食品等に関する表示

エ 道の駅や産地直売所、業務用加工食品に関する表示

オ 食品表示基準に基づく表示方法の普及・啓発

また、11月14日、消費者庁は次長名をもって各都道府県知事等宛「平成29年度食品衛生法等の規定に基づく食品等の表示に係る年末一斉取締りの実施について」通知した。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_171127_0001.pdf

4. 平成29年度食品衛生法等の表示に係る夏期一斉取締り結果について公表

11月27日、消費者庁は、標記結果を公表した。その主な内容は次のとおり。

地方公共団体（都道府県、保健所設置市及び特別区の保健部局）による、食品等の表示に係る平成29年度夏期一斉取締りの指導件数等は以下のとおり。

(1) 食品表示法の措置概要 命令0 指示0 命令及び指示以外の措置2,181

(2) 許可を要する営業施設及び許可を要しない営業施設への監視指導施設数、違反件

数等

	監視指導延べ施設数	表示違反に対する措置	
		食品表示法	食品衛生法
許可を要する営業施設	251,928	834	17
許可を要しない営業施設	131,627	1,207	0
計	383,555	2,041	17

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_171127_0002.pdf

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_171127_0003.pdf

5. 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について通知

11月30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。これは、食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成29年厚生労働省告示第345号）が同日公布され、これにより食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号。以下「告示」という。）の一部が改正されたことに係わるものである。

施行期日については公布の日から適用されること。ただし、平成30年11月29日までに製造、加工又は輸入される添加物に係る第2 添加物の部の運用については、なお従前の

例によることができること。

なお、粗製海水塩化マグネシウムにあっては厚生労働大臣が定める日までの間、なお従前の例によることができることとなっている。

改正の概要は、告示中の第2 添加物の部が全面的に改正され、その主なものは次のとおり。

(1) 成分規格を新たに設定。

アガラーゼ、アクチニジン等62品目の酵素及びアナトー色素、カカオ色素、カラシ抽出物等27品目の酵素以外のもの

(2) 新規に規格が設定された添加物を製造する営業を営もうとする者は、食品衛生法第52条に基づき、添加物の製造業の許可を受けなければならないこと（ただし、平成30年11月29日までの間は、なお従前の例によることができること。）。

(3) 新規に規格が設定された添加物の製造又は加工を行う営業者は、法第48条に基づ

き、食品衛生管理者を置かなければならないこと（ただし、平成30年11月29日までの間は、なお従前の例によることができること。）。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000186590.pdf>

（森田 邦雄）

6. 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673回:11月14日開催から第676回:12月5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。

6-1 第673回食品安全委員会（2017（平成29）年11月14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) 動物用医薬品専門調査会における「ベタメタゾン」に関する審議結果報告と意見・情報の募集 吉田委員及び事務局の説明で、取りまとめられた評価書案について、一部修正の上意見・情報の募集手続に入り、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。
- (2) 遺伝子組換え食品等専門調査会の「RFESC02株を利用して生産されたリボフラビン」に関する審議結果報告と意見・情報の募集 山添委員及び事務局の説明で、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とした。

6-2 第674回食品安全委員会（2017（平成29）年11月21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) 微生物・ウイルス専門調査会の「豆腐の規格基準の改正」に関する審議結果報告と意見・情報の募集について、担当の山本委員及び事務局の説明で、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微生物・ウイルス専門調査会に依頼するとした。

6-3 第675回食品安全委員会（2017（平成29）年11月28日）

- (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 厚生労働省の説明で、農薬「テトラコナゾール」について、

現時点で評価結果に影響を及ぼす可能性があるため、農薬専門調査会で調査審議するとした。農薬「ピコキシストロビン」及び「ピリベンカルブ」について、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ず、専門調査会による調査審議を経ず、今後、委員会において審議を行い、必要に応じ評価書を改定するとした。動物用医薬品「スペクチノマイシン」について、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。農薬「フルピリミン」について、農薬専門調査会で審議するとした。

- (2) 動物用医薬品専門調査会における「ペグボビグラスチムを有効成分とする牛の免疫賦活剤（イムレスター）」に関する審議結果報告と意見・情報の募集について、吉田委員及び事務局の説明で、ペグボビグラスチムの評価書を改訂し、厚生労働省に通知するとした。また、イムレスターについては取りまとめられた評価書案の意見・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
- (3) 肥料・飼料等専門調査会における「フルメキン」に関する審議結果報告と意見・情報の募集について、山本委員及び事務局の説明で、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肥料・飼料等専門調査会に依頼するとした。
- (4) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見について、農薬及び添加物「フルジオキソニル」に係る食品健康影響評価について、吉田委員及び事務局の説明で「フルジオキソニルの一日摂取許容量(ADI)を0.33 mg/kg 体重/日、急性参照用量(ARFD)を2.5 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。動物用医薬品「[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」に係る食品健康影響評価について事務局の説明で、「（[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）の一日摂取許容量(ADI)を0.013 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とした。遺伝子組換え食品等「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（食品）」に係る食品健康影響評価について事務局の説明で、「（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（食品））」については、「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、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、厚生労働省に通知するとした。遺伝子組換え食品等「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（飼料）」に係る食品健康影響評価について山添委員及び事務局の説明で「（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（飼料））」については、「遺伝子組換え食品（種子植物）の安全性評価基準」に準じ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、農林水産省に通知するとした。

6-4 第 676 回食品安全委員会（2017（平成 29）年 12 月 5 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) 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厚生労働省からの説明について・添加物 7 品目 [1]イソブチルアミン [2]イソプロピルアミン [3]sec-ブチルアミン [4]プロピルアミン [5]ヘキシルアミン [6]ペンチルアミン [7]2-メチルブチルアミン、本件について、香料ワーキンググループで審議するとした。遺伝子組換え食品等 2 品目について厚生労働省及び農林水産省のミラクリン発現トマト TU-IPI05B-1（厚生労働省）EscherichiacoliK-12 DM235.0 株を利用して生産された L-トレオニン（農林水産省）からの説明について本件について、遺伝子組換え食品専門調査会で審議するとした。
- (2) 肥料・飼料等専門調査会における「ブチルヒドロキシアニソール」に関する審議結果報告と意見・情報の募集について、担当の山本委員及び事務局の説明で、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肥料・飼料等専門調査会に依頼するとした。
- (3) 平成 30 年度食品安全モニター募集について事務局から説明で、平成 30 年度の食品安全モニターの募集手続を開始することとなった。

（関澤 純）

【海外食品安全情報】

クリスマスの予約前に見よう：不十分な食品衛生が職場の仲間を落胆させないよう

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/16667/look-before-you-book-this-christmas>（2017 年 11 月 2 日最終更新）

食品衛生格付けステッカー

今年、職場のクリスマスパーティーのレストランを予約する場合は、食品衛生を軽視しない会場を必ず選択するようにしましょう。予約前に会場の食品衛生格付けの確認を。

正しい選択をする

食品衛生を真剣に行い、高い評価を得ているレス



トランは数多くあり、それらを選べば、このクリスマスの外出による食中毒のおそれはない。最新の数字によると、最も高い評価“5”を獲得しているレストランの割合は、2015年の53%から2017年には67%に上昇している。また、全体の95%が“3”以上である。

黒と緑のステッカーを探す

全国の職場が今年のクリスマスパーティーの会場について考える時期となり、当局はウェブサイト www.food.gov.uk/ratings で格付け評価を確認することを奨励しています。もし外出し、探している場合は、店の入り口に表示されている緑と黒のステッカーを確認してください。店は食品衛生格付けについて尋ねた際には、答えることが義務付けられています。

FSA（Food Standards Agency 英国食品基準庁）の地域飲食店担当部長（Director of Local Delivery）、Nina Purcell は次のように言った。

「クリスマスパーティーに最適な会場を選ぶには、多くのことを考慮する必要がありますでしょう。職場の同僚からの意見に不足することはほとんどないでしょうが、食品衛生格付けを忘れないでください。当局のウェブサイトを確認するか、事業者に尋ねることはとても簡単です。少なくとも“3”か、それ以上の事業者をお勧めします。ほとんどの事業者はこれを達成しています。職場のクリスマスパーティーは多くの後悔の可能性を含むものですが、この確認で食中毒の後悔の可能性を除くことができます。」

この食品衛生評価制度の枠組み

この制度はイングランド、北アイルランド、ウェールズの地方自治体で運営しており、レストラン、パブ、カフェなどのすべての食品事業所に適用する。

事業所の地方自治体の食品安全検査官による検査を受けた事業者には、食品衛生評価が与えられる。検査官は事業者が法律をどの程度満たしているかをチェックする。

- ・食品の衛生的に取扱い状況 一食材の前処理、調理、再加熱、冷却、貯蔵。
- ・建物の構造の状態 一清潔、レイアウト、照明、換気、害虫駆除およびその他の設備
- ・食品が安全であることの確認に事業者がどのように管理、記録しているか。

検査の終了時に、事業者は“0～5”の6段階の評価が与えられる。最高評価の“5”は、その事業所が“非常に良い”衛生基準を有することを意味する。他方、“0”は“速やかに改善が必要”を意味する。どんな事業所でもこの最高評価に達することができる。

事業者のメリット

格付けが高いほど、あらゆる食品事業に大きな利益をもたらすことができる。窓のステッカーやウェブ上の格付け表示は、既存の顧客を安心させ、新しい顧客を獲得す

るのに役立つ。より高い食品衛生評価を得た事業者は、この評価がより多くの顧客を呼び込むことを知っている。調査によると、“3”～“5”の格付け表示の事業者の3分の1以上は、商売が促進したと言っている。

事業者は下記サイトで詳細を見ることが出来る

<http://www.food.gov.uk/business-industry/caterers/hygieneratings>

(榎元 徹也)
以上