



NPO法人

食科協ニュースレター 第177号

目 次

【 巻頭言 】	2
食品衛生法等の一部改正をめぐる動きについて	関澤純
【 食科協の活動状況 】	3
1. 2018年3月～4月の主な活動(先月報告以降)	関澤純
【 行政情報 】	4
1. 食品衛生法等の一部を改正する法律案の概要	
2. 2016年の欧州における食品媒介寄生虫の優先順位付け	
3. 食鳥処理場への鶏の計画的な出荷について	
4. 平成30年度輸入食品監視指導計画の策定について	
5. 「食品表示基準について」の一部改正について	
6. カンピロバクター食中毒事案に対する告発について	
7. 食品衛生法等に基づく処分の理由の提示について	
8. 「自動車野生鳥獣を解体する食肉処理業の施設基準ガイドライン」の策定及び「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」の一部改正について	
9. サルモネラ(4:i:-)の取扱いについて	
10. 平成27年度 食品中の残留農薬等検査結果	
11. 「平成29年度特定保健用食品に係る関与成分及び機能性表示食品に係る機能性関与成分に関する検証事業(買上調査)」の調査結果について	森田邦雄
12. 食品安全委員会提供情報	1 5
2018年3月6日第687回から2018年3月27日第690回までの開催分	関澤純
【 海外食品安全情報 】	1 8
食品衛生格付け制度の運用は全ウェールズで向上、消費者認知度は過去最高	榎元徹也
【 その他 】	2 0
現在の日本の食品は放射性汚染に関しては安全である	関澤純

※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 30年4月13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.shokkaky@ccfhs.or.jp

【巻頭言】**「食品衛生法等の一部改正をめぐる動きについて」**

食科協理事長 関澤 純

2018年冒頭の通常国会に厚生労働省は「食品衛生法等の一部を改正する法律案」を上程した。同法の大幅改定が採択されれば、BSE問題を一つの契機とした食品安全基本法制定に伴う2003年の大改訂以来のこととなる。2003年当時には、食品の表示偽装、中国産野菜の残留基準超過農薬検出ほかの問題もあったことから、法律の目的に国民の健康の保護を図る旨を明記、監視指導指針と輸入食品監視指導計画及び都道府県等食品衛生監視指導計画の策定への国民の意見の反映、農薬残留基準のポジティブリスト化等などの諸々の改定がなされた。

前回の大改定から15年を経て最近では、食品流通を巡る国際的な衛生管理ルールの標準化、社会の高齢化、共働きの普及と世帯構成の変化に伴う食生活の変化、いわゆる健康食品の増加と一部での事故、広域食中毒事件の発生などがあり、これらを受けた新しい食品衛生規制等の必要が指摘された。

今回の改正内容は、①広域食中毒事案への対策強化、②HACCPに沿った衛生管理の制度化、③特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集、④国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制整備、⑤営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設、⑥食品リコール情報報告制度の創設、⑦乳製品・水産食品の衛生証明書添付等の輸入要件化、自治体などの食品輸出事務に係る規定の創設、とされている。

おりしも東京オリンピック・パラリンピック開催を2年後に控えて、事業者の自主管理の推進支援と食品衛生管理における目に見える化と、諸事案への効果的な対応の充実が考えられている。このため、HACCP衛生管理の制度化に関連しては、米国食品安全強化法施行に伴うサニテーション予防コントロール/アレルゲン予防コントロールの考え方に基づく国内事業者向けの様々の要求もされている。他方、中小・零細事業者向けには事業者団体で試作を進めている手引書など、営業や食品の特性に応じ柔軟な具体的指針による適切な対応のあり方の支援が必要であろう。広域の食中毒事案に対しては広域連携協議会の設置、またいわゆる健康食品については危害の未然防止のための情報提供、器具・容器包装における規格基準のポジティブリスト化と事業者間情報伝達、食品リコール情報の早期集約と周知、輸入食品の安全確保・食品輸出事務法定による輸出促進などの施策が掲げられている。いずれも食品事業者および、地域で衛生管理の指導・監督を担う食品衛生担当者には、新たな多くの課題がある。また大規模食中毒の発生やいわゆる健康食品によるリスクを被る可能性を持つ消費者の保護については、適切かつ早期対処の期待がある。

法令改正後の今後の施策の具体化に注目してゆかねばならない。食科協は会員の皆様及び関係諸機関・団体のご協力とご支援を得て、これまでにまして、情報提供と共有と、必要な提言発信の活動を進めてゆきたく思う。

【食科協の活動状況】

1. 2018年3月～2018年4月の主な活動

- 3月 1日 関澤理事長が21世紀社会デザイン研究誌に「福島第一原子力発電所事故被災者の生活再建への情報支援のあり方」を掲載した。
- 3月 9日 食科協かわら版 No.137 を発行した。
- 3月13日 関澤理事長が関西大学で開催のSRA Asia 2018でFood Safetyセッションを企画し、”Old prejudice, new issues and solutions by way of good risk communication”と題して講演した。
- 3月14日 ニュースレターNo.176 を発行した。
- 3月16日 食科協かわら版 No.138 を発行した。
- 3月20日 常任理事会兼運営委員会を開催した。平成30年度第1回理事会及び総会の日程と会場及び会員研修会開催について検討した。事業報告は、基本的に了解、月内に意見等を求め、事業計画は、食品衛生法の一部改正の確認し、食衛法改正関連、食品表示法関連の加工食品及び食品添加物表示、東京オリンピック・パラリンピック関連を柱とし状況を把握し、次回合同会議前に提示する。改選期にあたり、理事の若返りを考慮し、新たな運営委員の選任も検討するとした。会員研修会は食品衛生法改正をテーマに、「食品衛生法改正案について」厚労省の道野課長、「食品衛生法の変遷について」森田邦雄常任理事にお願いする。国会情勢により課長出席困難の場合の代案を用意するとし、HACCP講演会と食品表示勉強会アンケート結果の報告があり、次回開催を4月12日に予定した。
- 3月20日 「現在の日本の食品は放射性汚染に関しては安全である」と題して食科協の提言をホームページに掲載した。同時に海外の関係者向けに本提言の英訳を作成し、”English”という見出しのもと掲載した。同提言を4月号ニュースレターに掲載予定である。
- 3月22日 関澤理事長が徳島県食の安全・安心審議会に会長として出席した。
- 3月23日 食科協かわら版 No.139 を発行した。
- 3月30日 食科協かわら版 No.140 を発行した。
- 4月 6日 食科協かわら版 No.141 を発行した。
- 4月12日 常任理事会兼運営委員会を開催した。

(関澤 純)

【行政情報】

1. 食品衛生法等の一部を改正する法律案の概要

3月13日、厚生労働省が公表した食品衛生法等の一部を改正する法律案の概要は次のとおり。

(1) 改正の趣旨

我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際整合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

(2) 改正の概要

1. 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととするとともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

2. HACCP（ハサップ）*に沿った衛生管理の制度化

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

*事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

参考 今国会提出法律案

第五十条の二厚生労働大臣は、営業（器具又は容器包装を製造する営業及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第二条第五号に規定する食鳥処理の事業（第五十一条において「食鳥処理の事業」という。）を除く。）の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。）について、厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

一施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。

二食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（小規模な営業者（器具又は容器包装を製造する営業者及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第六条第一項に規定する食鳥処理業者を除く。次項において同じ。）その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱い食品の特性に応じた取組）に関すること。

②営業者は、前項の規定により定められた基準に従い、厚生労働省令で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

参考 今国会提出法律案

第八条 食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であつて、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定したもの（第三項及び第六十四条第一項において「指定成分等」という。）を含む食品（以下この項において「指定成分等含有食品」という。）を取り扱う営業者は、その取り扱い指定成分等含有食品が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報を得た場合は、当該情報を、厚生労働省令で定めるところにより、遅滞なく、都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長（以下「都道府県知事等」という。）に届け出なければならない。

4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。

参考 今国会提出法律案

第十八条（略）

② （略）

③ 器具又は容器包装には、成分の食品への溶出又は浸出による公衆衛生に与える影響を考慮して政令で定める材質の原材料であつて、これに含まれる物質（その物質が化学的に変化して生成した物質を除く。）について、当該原材料を使用して製造される器具若しくは容器包装に含有することが許容される量又は当該原材料を使用して製造される器具若しくは容器包装から溶出し、若しくは浸出して食品に混和することが許容される量が第一項の規格に定められていないものは、使用してはならない。ただし、当該物質が人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて定める量を超えて溶出し、又は浸出して食品に混和するおそれがないように器具又は容器包装が加工されている場合（当該物質が器具又は容器包装の食品に接触する部分に使用される場合を除く。）については、この限りでない。

5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種（政令で定める34業種）以外の事業者の届出制の創設を行う。

参考 今国会提出法律案

第五十四条 都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業を除く。）であつて、政令で定めるものの施設につき、厚生労働省令で定める基準を参酌して、条例で、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

第五十五条 前条に規定する営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。

第五十七条 営業（第五十四条に規定する営業、公衆衛生に与える影響が少ない営業で政令で定めるもの及び食鳥処理の事業を除く。）を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、あらかじめ、その営業所の名称及び所在地その他厚生労働省令で定める事項を都道府県知事に届け出なければならない。

6. 食品リコール情報の報告制度の創設

事業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

参考 今国会提出法律案

第五十八条 事業者が、次の各号のいずれかに該当する場合であつて、その採取し、製造し、輸入し、加工し、若しくは販売した食品若しくは添加物又はその製造し、輸入し、若しくは販売した器具若しくは容器包装を回収するとき（次条第一項又は第二項の規定による命令を受けて回収するとき、及び食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合として厚生労働省令・内閣府令で定めるときを除く。）は、厚生労働省令・内閣府令で定めるところにより、遅滞なく、回収に着手した旨及び回収の状況を都道府県知事に届け出なければならない。

一 第六条、第十条から第十二条まで、第十三条第二項若しくは第三項、第十六条、第十八条第二項若しくは第三項又は第二十条の規定に違反し、又は違反するおそれがある場合

二 第九条第一項又は第十七条第一項の規定による禁止に違反し、又は違反するおそれがある場合

7. その他（乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出入関係事務に係る規定の創設等）

参考 今国会提出法律案

第十一条 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管（新設）理するための措置が講じられていることが必要なものとして厚生労働省令で定める食品又は添加物は、当該措置が講じられていることが確実であるものとして厚生労働大臣が定める国若しくは地域又は施設において製造し、又は加工されたものでなければ、これを販売の用に供するために輸入してはならない。

② 第六条各号に掲げる食品又は添加物のいずれにも該当しないことその他厚生労働省令で定める事項を確認するために生産地における食品衛生上の管理の状況の証明が必要であるものとして厚生労働省令で定める食品又は添加物は、輸出国の政府機関によつて発行され、かつ、当該事項を記載した証明書又はその写しを添付したものでなければ、これを販売の用に供するために輸入してはならない

(3) 施行期日

公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日(ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/soumu/houritu/dl/196-26.pdf>

2. 2016年の欧州における食品媒介寄生虫の優先順位付け

3月26日、食品安全委員会が公表した食品安全総合情報システムに標記報告が掲載された。その内容は次のとおり。

Eurosurveillance (Volume 23, Issue 9, 01/Mar/2018)に掲載された論文「2016年の欧州における食品媒介寄生虫の優先順位付け (Prioritisation of food-borne parasites in Europe, 2016)、著者 Martijn Bouwknegt (National Institute for Public Health and the Environment, オランダ)ら」の概要は以下のとおり。

1. 背景及び目的：優先順位を決定することは公衆衛生従事者にとって困難な業務である。これに関与する保健従事者の支援及び国連食糧農業機関 (FAO) 及び世界保健機関 (WHO) の助言に従い、欧州及び欧州に含まれる地域で重要な食品媒介寄生虫を順位付ける目的で、欧州の寄生虫学者 35 名が 2016 年 2 月 8～12 日の学術会議に参加した。
2. 手法：欧州臨床微生物学及び感染症学会で用いられている欧州地域に従って、各国が各地域に分けられた。ここでは結果の比較のために FAO/WHO と同様の多基準決定分析手法を、又、より地域代表性を示すために修正版を用いた。予め定義された決定方法を用いて、25 の食品媒介寄生虫がサブグループで採点された。
3. 結果：欧州全体としては、エキノкокクス・マルチロクラリス (*Echinococcus multilocularis*) が第 1 位、次いでトキソプラズマ・ゴンディ (*Toxoplasma gondii*) 及びトリヒナ・スピラリス (*Trichinella spiralis*) となった。地域別では、北欧及び東欧においては *E. multilocularis* が最も高く、南西欧及び南東欧では *E. granulosus*、西欧では *T. gondii* がそれぞれ第 1 位であった。アニサキス (*Anisakidae*) は世界では 17 位であるが、欧州各域のそれぞれ上位 10 位内に入っていた。対照的に、有鉤条虫 (*Taenia solium*) は世界的にはトップであるが、欧州では 10 位となった。
4. 結論：欧州において重要な食品媒介寄生虫は世界的に重要な寄生虫とは異なっていたことから、対象を絞ったサーベイランス体制、介入策、及び世界と欧州とは

異なる防備計画が求められる。

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=2018&from_month=02&from_day=24&to=struct&to_year=2018&to_month=03&to_day=09&areaId=00&countryId=000&informationSourceId=0000&max=100&sort_order=date.desc

3. 食鳥処理場への鶏の計画的な出荷について

3月26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。これは、標記について農林水産省より都道府県農政部局宛て周知したとの情報提供があったことから出されたものでその内容は次のとおり。

食鳥処理場への鶏の計画的な出荷が行われず、鶏の保管時の滞留が発生することにより、積み上げられた生体輸送容器上段の鶏の排泄物が下段の鶏を著しく汚染させるなどの保管時の問題が確認された場合は、食鳥処理業者に対して、当該通知に基づく養鶏業者との調整状況を確認する等、特段の御配慮をお願いする。

なお、農林水産省生産局畜産部畜産振興課長及び食肉鶏卵課長から各地方農政局生産部長等へ出された内容は次のとおり。

採卵鶏の更新については、例年、不需要期である夏場や年明けにこれを行う養鶏業者が多く見られることに加え、最近では、鶏飼養羽数が増加傾向で推移していることから、今後、鶏の食鳥処理場への出荷が従来よりも多くなると見込まれる。

このため、仮に、鶏の食鳥処理場への出荷が過度に集中し、食鳥処理業者等において、輸送の過密化や食鳥処理場での保管の長時間化を余儀なくされた場合には、関係法令等に定める保管基準等の適切な遵守に支障を来すことが懸念される。

については、貴管内の都道府県に対し、特に鶏の食鳥処理場への出荷に当たっては、養鶏業者と食鳥処理業者が調整の上、関係法令等に留意しつつ、計画的に出荷すべき旨、養鶏業者等関係者に対して周知するよう依頼されたい。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000199531.pdf>

4. 平成30年度輸入食品監視指導計画の策定について

3月29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検疫所長宛標記通知を出した。これは、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」（平成15年厚生労働省告示第301号）に基づき、平成30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30年度輸入食品監視指導計画」という。）を定めたもので、その計画の主な内容は次のとおり。

(1) 輸出国段階での措置

- 輸出国政府との二国間協議、技術協力、計画的な現地調査等の実施
- 輸出国のHACCP導入状況等の制度調査、輸出国によるHACCPに基づく衛生管理の推進
- 諸外国の食品衛生、経済連携協定等に伴う輸入動向に基づく対応
- (2) 輸入時段階での措置
 - 輸入者への輸入前指導を含む安全性確保に関する指導の実施
 - 輸入届出の審査による食品衛生法への適合性の確認
 - 輸入届出内容と実際の貨物が同一であることの確認等
 - 多種多様な食品等の安全性を幅広く監視するためのモニタリング検査の実施
(検査件数約 98,500 件 (平成 29 年度検査件数約 97,500 件))
特に、病原微生物の検査、ポジティブリスト制度に対応した残留農薬等の検査及び冷凍水産加工食品等の成分規格に係る検査の実施
 - 食品衛生法違反の可能性が高いと見込まれる食品等の輸入者に対する検査の命令
 - 食品衛生法違反判明時の輸入者への改善結果報告の指導
 - 海外からの問題発生情報等に基づく緊急対応の実施
- (3) 国内流通段階での措置
 - 食品衛生法違反判明時の回収等の指示
- (4) その他
 - リスクコミュニケーションの実施

通知

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000157889_1.pdf

平成 30 年度輸入食品監視指導計画

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000162160_1.pdf

5. 「食品表示基準について」の一部改正について

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。その主な内容及び改正は次のとおり。

容器包装に入れられた生鮮食品の一部の表示事項については、容器包装に表示することとされているが、一部の生鮮食品の容器包装の形状によっては、容器包装に直接表示することが困難な場合も想定される。また、規制改革実施計画（平成 29 年 6 月 9 日閣議決定）では、生鮮食品における機能性表示食品制度の活用促進のため、必要な措置を講ずることとされている。

については、生鮮食品の容器包装の範囲を拡大し、生鮮食品における機能性表示食品の表示例を追記した。また、食品表示法施行後における事業者等からの問合せ等を受

け、食品表示基準の解釈を本通知において明確化すべきと判断した点等についても、併せて別紙新旧対照表のとおり一部改正した。

・改正内容

(生鮮食品)の3表示の方式に次の文章が追加され、卵のみに適用されていたものが生鮮食品に拡大された。

(1) 容器包装に入れられた生鮮食品の表示

生鮮食品の表示については、一部の事項を除き容器包装(容器包装が小売りのために包装されている場合は、当該包装。以下同じ。)の見やすい箇所に表示することとされているが、容器包装の形状等により当該包装に直接表示することが困難な場合は、以下の箇所への表示をもって、容器包装への表示に代えることができることとする。

- ① 透明な容器包装に包装されている等、必要な表示事項が外部から容易に確認できる場合にあっては、当該容器包装に内封されている表示書
- ② 容器包装に結び付ける等、当該容器包装と一体となっている場合にあっては、当該容器包装に結び付けられた札、票せん、プレート等

別添アレルギーを含む食品に関する表別の表1 特定原材料の範囲の中分類欄中、クリーム、濃縮ホエイ、クリームパウダー、ホエイパウダー及びたん白質濃縮ホエイパウダーについて(乳製品)の表示が削除され、

別表2 特定原材料等由来の添加物についての表示例の1 特定原材料の特定原材料の表示欄中、卵黄レシチン及び卵白リゾチームについて卵黄レシチン(卵由来)及び卵白リゾチーム(卵由来)と(卵由来)が追加された。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_180328_0005.pdf

新旧対照表

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_180328_0006.pdf

6. カンピロバクター食中毒事案に対する告発について

3月29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。

平成29年に発生したカンピロバクター食中毒事例について、都道府県等の報告に基づき集計したところ、飲食店等で発生したカンピロバクター食中毒の約半数の事例では、仕入れ品に加熱用表示があるにもかかわらず、生又は加熱不十分な鶏肉を客に提供していたことが判明しています。

これらの結果について、本年度の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会に報告し議論された結果、今後の対応として、過去の食中毒事例も踏まえつつ、事案

の悪質性、組織性、緊急性、広域性等を総合的に勘案し、カンピロバクター食中毒を発生させた関係事業者に対する告発の必要性が確認されています。

つきましては、下記に該当する事案を発生させた関係事業者に対し、「消費生活事犯対策ワーキングチームの検討結果について」(平成21年7月7日付け食安監発0707第4号)に基づき、警察等との連携や告発等、厳正な措置を講じるよう、御対応をよろしく申し上げます。

記

1. 加熱用鶏肉であることを認識しつつも、生食等料理を提供したことにより、カンピロバクター食中毒を繰り返し発生させた場合
2. 広域的に事業を展開するフランチャイズチェーン店において、一括仕入れする鶏肉が加熱用であることを認識しつつも、チェーンの複数店舗で生食等料理を提供し、カンピロバクター食中毒を広域的に発生させた場合

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000200841.pdf>

7. 食品衛生法等に基づく処分の理由の提示について

3月29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。

食品衛生法等に基づく処分の理由の提示については、行政手続法第8条第1項(申請に対する拒否処分)及び第14条第1項(不利益処分)の規定により、申請者等に対し、当該処分の理由を示さなければならないこととされています。

特に食品衛生法に基づく営業の禁停止処分等の不利益処分の理由の提示については、処分の取消訴訟において、例えば、「法第6条に違反した」と記載されているのみで、処分の原因となる基本的事実関係や、違反した条項が具体的に示されておらず、行政手続法が求める理由の提示がなされていないとして処分の違法性が判決において指摘された例がみられることから、下記を踏まえ、必要な手続が適切になされるよう特段の御配慮をお願いします。

記

- 1 一般に、処分に理由の提示が求められるのは、処分庁の判断の慎重と合理性を担保してその恣意を抑制するとともに、処分の理由を相手方に知らせて不服の申立てに便宜を与える趣旨であり、その提示を欠く場合には、処分自体の取消しを免れないこと。
- 2 1の趣旨から理由の提示が求められている場合における理由の提示の程度は、特段の理由のない限り、いかなる事実関係に基づき、いかなる法規を適用して当該処分がされたのかを、処分の相手方において、その提示内容自体から了知し得るものでなければならず、単に抽象的に処分の根拠規定を示すだけでは、それによって当該規定の適用の原因となった具体的事実関係をも当然に知り得るような例外的な

場合を除いては、理由の提示として十分でないこと。

- 3 以上を踏まえれば、食中毒を発生させ、食品衛生法第6条各号に違反したとして営業者に対して営業の禁停止処分を行う場合には、当該処分を通知する書面に、当該営業者、食品が食中毒の原因であると判断し、推定し、又は疑わしいとした根拠である食中毒調査を踏まえ、同条各号に違反したとする食品※、それが同条各号のいずれに該当するか、当該営業者の行為が同条が的事実関係と適用する法条の適用関係が明らかになるよう記載することが必要であること。

※ 例えば、原因施設のみ特定し、原因食品が特定できない場合には、「当該施設において加工、販売された食品」と記載することが考えられる。

- 4 上記のことは、原因食品及び原因施設が一応推定しかできない又は疑わしい場合においても、危害の拡大防止のため、営業の禁停止処分等の必要な措置をできるだけ速やかに実施しなければならないこと等、従来からの食中毒事件に対する取扱いを変更するものではないこと。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000200840.pdf>

8. 「自動車で野生鳥獣を解体する食肉処理業の施設基準ガイドライン」の策定及び「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」の一部改正について

3月29日、厚生労働省は厚生労働省大臣官房生活衛生・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。

近年、野生鳥獣の食肉としての利活用が推進される中で、食肉処理施設が近隣に近い地域における衛生的な処理等を目的として、野生鳥獣の解体に必要な設備等を備えた移動式解体処理車の開発及び普及が進められようとしている。

今般、食品衛生法第51条に基づく基準に係る「自動車で野生鳥獣を解体する食肉処理業の施設基準ガイドライン」を別添1のとおり策定したので、御了知されたい。

また、平成26年11月14日付け食安発1114第1号別添「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」についても、食肉処理施設に設置することが望ましい施設設備等として、専用のはく皮作業等を行う場所を追加し、別添2のとおり改正するので御了知されたい。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000200775.pdf>

9. サルモネラ（4:i:-）の取扱いについて

3月30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。

家畜伝染病予防法第4条第1項に基づき届出伝染病と定められているサルモネラ症

については、家畜伝染病予防法施行規則第 2 条において、サルモネラ・エンテリカであって血清型がダブリン、エンテリティディス、ティフィムリウム及びコレラエスイスによるものと規定されています。

今般、別添のとおり農林水産省から、サルモネラ・ティフィムリウムに性状が似ている、鞭毛抗原の第 2 相を欠くサルモネラ（以下、サルモネラ 4:i:-）の報告の増加を踏まえ、当該抗原構造を有する菌について、平成 30 年 4 月 1 日より家畜伝染病予防法第 4 条第 1 項に基づき規定されるサルモネラ症の原因であるサルモネラ・ティフィムリウムとして取り扱うことにしたとの連絡がありました。

つきましては、と畜場法第 14 条及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第 15 条に基づく検査を行う際には、以上について御留意いただくようお願いいたします。

なお、農林水産省の文書には、「サルモネラ 4:i:-について、我が国における家畜からの分離状況、病原体等を調査した結果、ST の遺伝子が一部変異したものであり、その病原性についても ST と同様であったことから、サルモネラ 4:i:-（臨床症状、疫学状況等から判断される場合を含む。）については、家畜衛生上、ST として取り扱うこととします。」とされ、「サルモネラ（4:i:-）の同定法マニュアル」が添付されている。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000201938.pdf>

10. 平成 27 年度 食品中の残留農薬等検査結果

4 月 4 日、厚生労働省医薬・生活衛生局食品基準審査課残留農薬等基準審査室は標記調査結果を公表した。これは、平成 27 年度に実施された食品中に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品の検査結果を取りまとめるため、地方公共団体及び検疫所注における検査結果を合わせて集計したもので、その主なものは次のとおり。

(1) 全体

検査の総数は、平成 27 年度は約 298 万件であった。検出数は、国産品と輸入品を合わせて約 1 万件、検出割合は 0.36%であった。基準値超過数及び検査全体に占めるその割合は、それぞれ 231 件及び 0.008%であった。

(2) 畜水産物

国産品については、約 17 万件的検査が実施された。検査全体に占める基準値超過数は 25 件、割合は 0.015%であった。また、輸入品については、約 11 万件的検査が実施され、基準値超過数は 12 件、割合は 0.011%であった。

国産品で検出率の高いものは次のとおり。（％）

メトクロプラミド 4.72、ヒドロコルチゾン 2.59、DDT 2.11、ドキシサイクリン 1.85

輸入品で検出率の高いものは次のとおり。（％）

エトキシキン 17.91、ナイカルバジン 10.14、ラサロシド 4.25、プロメトリン 1.19
(3)加工食品

国産品については、約 3 万件の検査が実施された。基準値を超過したものはなかった。

また、輸入品については、約 78 万件の検査が実施され、基準値超過の割合は 0.008%であった。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000194458.html>

平成 27 年度 食品中の残留農薬等検査結果

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000194453.pdf>

1 1. 「平成 29 年度特定保健用食品に係る関与成分及び機能性表示食品に係る機能性関与成分に関する検証事業（買上調査）」の調査結果について

4 月 9 日、消費者庁食品表示企画課は標記調査結果を公表した。その内容は次のとおり。

平成 29 年度特定保健用食品に係る関与成分及び機能性表示食品に係る機能性関与成分に関する検証事業（買上調査）については、市場に流通している特定保健用食品 40 品目及び機能性表示食品 60 品目を調査対象として買い上げ、許可等申請又は届出の際に提出された資料（以下「申請等資料」という。）に記載された分析方法ののちとして分析試験を実施した。以下のとおり、特定保健用食品に係る関与成分及び機能性表示食品に係る機能性関与成分（以下「関与成分等」という。）について調査結果を取りまとめたので、公表する。

1) 調査対象集計結果：100 品目（57 社）内訳 特定保健用食品 40 品目（31 社）機能性表示食品 60 品目（32 社）

2) 関与成分等調査結果：

① 関与成分等が申請等資料の記載どおり適切に含有されていた品目 98 品目（55 社）

② 関与成分等が申請等資料の記載どおり適切に含有されていなかった品目 2 品目（2 社）

3) その他

上記 2 品目のうち 1 品目は生鮮食品又は単一の農林水産物のみが原材料である加工食品であり、表示値を下回る可能性がある旨の表示がされている。

また、他 1 品目については、既に製造・販売を終了している。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/about_foods_with_function_claims/pdf/about_foods_with_function_claims_180409_0001.pdf

（森田 邦雄）

1 2. [食品安全委員会提供情報](#)

12-1 第687回食品安全委員会（2018（平成30）年3月6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) 農薬専門調査会におけるアシノナピル、ランコトリオンナトリウム塩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があり、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とした。
- (2) 動物用医薬品専門調査会におけるチモール、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があり、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。
- (3) 農薬キノメチオナート、フルアジホップ、農薬及び動物用医薬品「エトキサゾール」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があり、本3件については、意見・情報の募集は行わないこととし、キノメチオナートの一日摂取許容量（ADI）を0.0064 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）を1.5 mg/kg 体重とし、フルアジホップの一日摂取許容量（ADI）を0.0044 mg/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0.02 mg/kg 体重と設定し、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、エトキサゾールの一日摂取許容量（ADI）を0.04 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、との審議結果が了承され、厚生労働省に通知するとした。

農薬テトラコナゾール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・情報の募集は行わないとし、テトラコナゾールの一日摂取許容量（ADI）を0.004 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）を0.05 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。動物用医薬品オキシテトラサイクリン塩酸塩を有効成分とするふぐ目魚類の飼料添加剤（13剤）（再審査）、動物用医薬品ネオ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、オキシテトラサイクリン塩酸塩を有効成分とするふぐ目魚類の飼料添加剤（13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程度と考えられるとの審議結果が了承

承され、農林水産省に通知するとした。ネオマイシンの一日摂取許容量（ADI）を0.036 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。

12-2 第 688 回食品安全委員会（2018（平成 30）年 3 月 13 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 名出席

議事概要

- (1) 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）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）のカカオ豆の検体の改定について、厚生労働省から説明され、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) 農薬 1 品目シクロピリモレート、農薬及び動物用医薬品 2 品目イソプロチオラン、シペルメトリンについて厚生労働省から説明され、シクロピリモレートは農薬専門調査会において調査審議するとした。イソプロチオランについて、農薬専門調査会に調査審議させるとし、動物用医薬品専門調査会で調査審議を行うかどうかは農薬専門調査会における審議結果を踏まえ検討するとした。シペルメトリンについて、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、委員会において審議を行い、必要に応じて評価書を改定することとなった。
遺伝子組換え食品等 2 品目 JPBL002 株を利用して生産されたプルラナーゼにつき厚生労働省から説明され、本件について、遺伝子組換え食品等専門調査会で審議するとした。
除草剤グリホサート及び 4-ヒドロキシフェニルピルビン酸ジオキシゲナーゼ阻害型除草剤耐性ワタ GHB811 について厚生労働省及び農林水産省から説明され、本件について遺伝子組換え食品等専門調査会で審議するとした。

12-3 第 689 回食品安全委員会（2018（平成 30）年 3 月 20 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 5 名出席

議事概要

- (1) 動物用医薬品専門調査会における「過酸化水素を有効成分とするふぐ目魚類及びすずき目魚類の外部寄生虫駆除剤（ムシオチール）」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あり、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。

- (2) 肥料・飼料等専門調査会における「サラフロキサシン」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山本委員及び事務局から説明あり、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。

12-4 第 690 回食品安全委員会（2018（平成 30）年 3 月 27 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 5 名出席

議事概要

- (1) 厚生労働省から平成 30 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）の説明あり。厚生労働省に対し、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した。
- (2) 農林水産省から平成 30 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等）説明あり。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した。
- (3) 農林水産省から、肥料 1 案件、普通肥料の公定規格の設定について説明あり。腐熟を行い堆肥として既に使用している食品残さを、腐熟を行わずに加熱乾燥及び搾油して普通肥料として利用するための規格の設定で、現在ほ場において使用されている特殊肥料と人の健康に及ぼす影響が変わるものではないことから、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旨を農林水産省へ通知するとした。
- (4) 農薬専門調査会における「テブフェンピラド」「フルトリアホール」「ビール酵母抽出グルカン」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あり。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とした。
- (5) 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）「トコフェロール」に係る食品健康影響評価について事務局から説明あり。トコフェロールについては、動物用医薬品及び飼料添加物として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。」との審議結果が了承され、厚生労働省に通知するとした。農薬「1,3-ジクロロプロペン」「トリフルミゾール」に係る食品健康影響評価について事務局から説明あり。「1,3-ジクロロプロペンの一日摂取許容量（ADI）を 0.02 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）を 0.2 mg/kg 体重と設定する。」「トリフルミゾールの一日摂取許容量（ADI）を 0.015 mg/kg 体

重/日、急性参照用量 (ARfD) を 0.25 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。

農薬「クロロタロニル」「プロベナゾール」「メトキシフェノジド」に係る食品健康影響評価について事務局から説明あり。「クロロタロニルの一日摂取許容量 (ADI) を 0.018 mg/kg 体重/日、急性参照用量 (ARfD) を 0.6 mg/kg 体重、クロロタロニルの代謝物である 2,5,6-トリクロロ-4-ヒドロキシソフタロニトリルの一日摂取許容量 (ADI) を 0.0083 mg/kg 体重/日、急性参照用量 (ARfD) を 0.025 mg/kg 体重と設定する。」「プロベナゾールの一日摂取許容量 (ADI) を 0.01 mg/kg 体重/日、急性参照用量 (ARfD) を 2 mg/kg 体重と設定する。」「メトキシフェノジドの一日摂取許容量 (ADI) を 0.098 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。」との審議結果が了承され、厚生労働省に通知するとした。

農薬及び動物用医薬品「シペルメトリン」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あり。「シペルメトリンの一日摂取許容量 (ADI) を 0.022 mg/kg 体重/日、急性参照用量 (ARfD) を 0.04 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。

- (6) 平成 30 年度食品安全委員会運営計画について事務局から説明あり本件については、修正部分を含め、報告された案のとおり決定された。
- (7) 平成 30 年度食品安全モニターの依頼について事務局から説明あり。事務局において、平成 30 年度食品安全モニターの依頼手続を進めるとした。

(関澤 純)

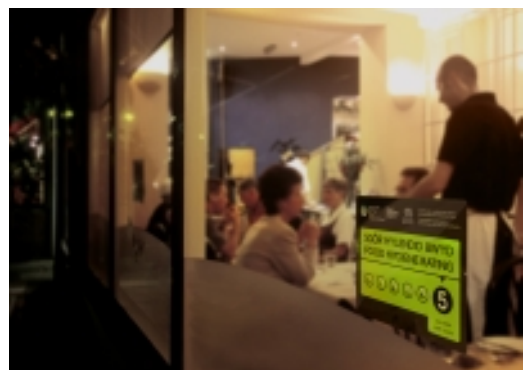
【海外食品安全情報】

食品衛生格付け制度の運用は全ウェールズで向上、消費者認知度は過去最高

Food Hygiene Ratings improving throughout Wales and consumer recognition at all-time high

<https://www.food.gov.uk/wales/news-updates/news/2018/16946/food-hygiene-ratings-improving-throughout-wales-and-consumer-recognition-at-all-time-high>

本日 (2018. 02. 28) 英国食品基準庁 (FSA : Food Standards Agency) が公表した、ウェールズの食品衛生格付け制度の実施と運用に関する報告書によると、消費者のこの制度の認知度は 2012 年の 43% から 2017 年の 89% に



継続して上昇している。

ウェールズの食品衛生格付け法 2013 は FSA に対し、施行 1 年後と、その後 3 年ごとにレビューを行う義務を課している。このレビューは、ウェールズ国民議会開催前に用意する必要がある。

最初の三年後のレビューである本報告書によると、飲食店の食品衛生格付け表示は、2012 年の僅か 21% に対し 2017 年は 84% となり、65% が最高格付け「5」（非常に良い）を取得している。ウェールズでは、飲食店のすべての入口に食品衛生格付け表示をする必要がある。消費者は、格付けを FSA のウェブサイトで閲覧することが出来る。また、テイクアウトのお店は、消費者がウェブサイトの格付け閲覧にアクセスできる広報資料の提供が求められている。

この報告書は、ウェールズ政府により義務づけられた食品衛生格付け制度（FHRS : Food Hygiene Rating Scheme）の運用状況の概要、FSA および地方自治体が当制度を支援・推進した内容、飲食店と消費者の対応状況が掲載され、前回の報告書の提言に対する措置についての最新情報もある。さらに、当制度の実施運用中の観点からの勧告（例えば、携帯電話やタブレットを介してアクセスするオンライン格付けの有効性の向上等。）も掲載されている。

FSA のウェールズ暫定担当部長 **Richard Bowen** は次のように述べた。「FSA の支援を受けて、ウェールズの地方自治体は食品衛生格付けの普及達成に向けて一貫した活動をして来た。これは飲食店の透明性、公平性とウェールズのどこにおいても立地のハンデをなくし、競争力の確保に役立っている。この報告書は、全体として飲食店の食品衛生水準が改善したことを示している。ウェールズでは、食品衛生格付けの最も高い飲食店の数は過去最多で、これは消費者の食中毒リスクの軽減に最も重要なことである。」

ウェールズの保健・福祉担当内閣官房、**Vaughan Gething** のコメント。「法制化した食品衛生格付け制度の導入は、ウェールズの大きな成功事例であり、全ウェールズのレストラン、パブ、カフェなどの食品衛生水準向上に寄与している。この制度は消費者に食品の購入、喫食場所を決定する際の重要な情報を提供し、より多くの消費者に店頭の格付けを認識することを促している。このことは一方で、飲食店が食品衛生水準を改善する上で重要な役割を果たしている。この制度を成功させるために、ご尽力されたウェールズの地方自治体に感謝致します。」

ウェールズの健康・衛生部長会議長（Chair of the Directors of Public Protection Wales）**Mark Elliott** は次のように述べている。「この制度は、ウェールズ住民の健康と福祉を大きく改善する素晴らしい協力の事例です。地方自治体は、飲食店に歓迎さる一貫した公平な取り組みを通じて食品衛生の水準を高め、食品衛生格付け制度を全面的に支援している。」

報告書の全文はこちら参照

<http://www.assembly.wales/laid%20documents/gen-ld11433/gen-ld11433-e.pdf>

(榎元 徹也)

【その他】

現在の日本の食品は放射性汚染に関しては安全である

本意見表明は3月のニュースレター発信に間に合わず、今月号掲載とさせて頂いた。

我々は食品安全に関する科学的情報の交換と発信を推進している日本の特定非営利活動法人である。2011年の福島原子力発電所事故以来、早や7年を経過したが、我々は放射性物質による食品汚染に係る食品安全の情報を収集、広報してきた。最近の福島県産食材の検査結果によると、そのすべては事故の1年後に厚生労働省が設定した厳格な放射性汚染基準以下であり、周辺17都県産でも個人消費用に採取された野生動植物以外で同様となっている（添付参照）。日本の汚染基準は国際機関や各国の同様な基準に比べて最も厳格なものといえる（添付参照）。

残念ながら、一部の人々や国では、日本の食品の放射性汚染が不安に思われている。原発事故後に極度の困難に遭遇させられている福島県被災者は、安全な食品を生産し、住民の近隣関係を大切にしながら、自らの安全で穏やかな生活の再建に向けて努力を重ねている。彼らの生産する食品の安全性とその生活の現状について適切な理解を進めることで被災者への支援としたい。さらにこのような惨事を世界のどこでも繰り返させないように、具体的な仕組みを確立することを忘れてはならないだろう。

添付： 福島原子力発電所事故後の最近の放射性検査による安全性の確認結果
<http://www.ccfhs.or.jp/teigen/Japanese%20foods%20are%20safe%20with%20radioactive%20nuclides%20now%20.pdf>
<http://www.ccfhs.or.jp/teigen/slidecaption.html>

本提言と添付は、食科協ホームページの「食科協の提言」欄に掲載し、同時に海外の関係者向けに本提言の英訳を作成し、“English”という見出しのもとに掲載した。

(関澤 純)

以上