



NPO法人

食科協ニュースレター 第180号

目 次

【 新理事長挨拶 】	2
消費者に信頼される衛生管理の普及・定着の為に 理事長 馬場良雄	
【 食科協の活動状況 】	3
1. 2018年6月～7月の主な活動(先月報告以降)	
【 行政情報 】	3
1. シアン化合物を含有する食品の取扱いについて	
2. 腸管出血性大腸菌食中毒の予防対策等の徹底について	
3. 食品表示の適正化に向けた取組について	
4. 平成29年度食品衛生法等の表示に係る年末一斉取締り結果	
5. 既存添加物の販売等の実態調査について	
6. 腸管出血性大腸菌による広域的な感染症・食中毒に関する調査について	
7. 米国におけるカット済みメロンに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (Salmonella Adelaide) 感染アウトブレイク等	
8. 欧州食品安全機関 (EFSA) のトランス脂肪酸の問題についての科学的および技術的補足 森田邦雄	
9. 食品安全委員会提供情報	
2018年6月12日第700回から2018年7月2日第703回までの開催分	8
「器具・容器包装のポジティブリスト化導入に向け食品健康影響評価指針(案)作成」－食品安全委員会・器具・容器包装専門調査会(第46回)から 関澤純	10
【 海外食品安全情報 】	12
・南アフリカのリステリア症、2017年からの報告数の累計が200を超える	
・EU 5カ国で冷凍野菜によるリステリア症	
・ISO 22000 が改訂	
・GFSI が東京で世界会議を開催 立石亘	

※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7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.shokkakyo@ccfhs.or.jp

【新理事長挨拶】

消費者に信頼される衛生管理の普及・定着の為に

理事長 馬場良雄

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会 (NPO 食科協) の第16回通常総会(6月5日開催)にて、関澤先生の後任として、理事長に選任されました馬場でございます。就任にあたり一言ご挨拶申し上げます。

NPO 食科協は設立16年目になりますが、その間一貫して、食品安全に関係する多くの人や組織との協力を強化し、食品安全、食品衛生に関する科学的情報の発信、勉強会の開催、必要に応じて意見発信やパブリックコメントに対応

した建設的意見提言などを行ってきました。私自身 NPO 食科協設立以来会員として、そして2014年からは常任理事として、その活動にかかわってまいりました。

15年前と言いますと、2000年前後からの食品の安全・安心を揺るがす大きな事件、事故が続き、消費者が食品の安全に対する不信が高まる中、「食品安全基本法の制定」、「食品衛生法の改定」が行われた時期に当たります。リスク分析の手法が取り入れられ、科学的手法による衛生管理体制の推進が図られてきました。

そして6月7日には15年ぶりとなる食品衛生法の改正が衆議院本会議にて全会一致で可決成立し、13日付けにて官報告示されました。今回の改正は、①外食・中食への需要増、食のグローバル化などの食を取り巻く環境変化への対応、②食品の広域流通に伴う広域食中毒発生などへの対応、③2020年を見据えた国際標準との整合性、等を背景として改正されました。

改正項目としては①広域的な食中毒事案への対策強化、②HACCPに沿った衛生管理の制度化等7項目の改定が行われましたが、重要な視点として、サプライチェーン全体にわたって食品衛生管理の強化を図ることを目指していることが挙げられます。

消費者が安全な食品を安心して食するためには、今回の食品衛生法の改正をしっかりと理解し、食に関係するすべての人や組織が信頼される行動をし、信頼される情報発信する事が重要でありましょう。また、どのような行動、情報発信が消費者の信頼を得られるか考え続ける必要があると思っています。私自身企業で食品衛生にかかわった経験と大学で教育にかかわった経験を生かし NPO 食科協の活動、発展に微力ながら尽くしたいと存じますので、会員の皆様のご指導ご鞭撻をお願い申し上げます。また、食科協の活動の定着発展の為には会員の増加が重要となりますので会員募集にもご協力賜りますようお願い申し上げます、就任の挨拶とさせていただきます。



【食科協の活動状況】

1. 2018年6月～2018年7月の主な活動

- 6月15日 かわら版 150 号を発行した。
- 6月20日 ニュースレター179 号を発行した。
- 6月22日 常任理事会兼運営委員会を 15 名の参加で開催した。馬場理事長挨拶にひきつづき平成 30 年度第 1 回理事会議事録について、平成 30 年度総会議事録について、役員改選について、会員研修会の結果について、今年度事業公開講演会及び勉強会について、その他が議論された。
- 6月22日 かわら版 151 号を発行した。
- 6月29日 かわら版 152 号を発行した。
- 7月 6日 かわら版 153 号を発行した。
- 7月13日 ニュースレター180 号を発行予定。
- 7月17日 常任理事会兼運営委員会を開催予定。

【行政情報】

1. シアン化合物を含有する食品の取扱いについて

6月14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通り。

独立行政法人国民生活センターの買上調査において、びわの種子を使用した食品等からシアン化合物が検出されたことを踏まえ、シアン化合物を含有する食品の取扱いについて、下記のとおりとすることとした。

1. 天然にシアン化合物を含有することが知られている以下の食品及びその加工品について、自主検査の実施等により、シアン化合物の濃度が 10ppm を超えないように適切に管理するよう製造・販売業者を指導すること。なお、10ppm を超えてシアン化合物が検出された場合は、原則として、食品衛生法第 6 条第 2 号に該当するものとして措置すること。

＜自主検査の対象食品＞

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、キャッサバの葉、びわの種子

2. 原料から 10ppm を超えてシアン化合物が検出された場合であっても、調理・加工等

により、最終製品においてシアン化合物の含有量が10ppmを下回る場合は、食品衛生法第6条第2号に該当しないものとして取り扱うこと。

3. 葉や種子の破砕片をティーバッグに入れた食品で、お湯等で抽出して飲むものについては、ティーバッグの内容物から10ppmを超えてシアン化合物が検出された場合でも、抽出液で10ppmを超えていない場合は、直ちに食品衛生法第6条第2号に該当するものとはしないこと。

<http://www.ourei.mhlw.go.jp/ourei/doc/tsuchi/T180618I0010.pdf>

2. 腸管出血性大腸菌食中毒の予防対策等の徹底について

6月15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。その内容は次の通り。なお、別紙の調査結果に「サンチュ」が記載されている。

本年5月25日以降、埼玉県、東京都、茨城県及び福島県で報告された腸管出血性大腸菌0157による食中毒・感染症の事案のうち、6件について、患者からの菌の遺伝子型が同一であったことが確認されています。

関係地方自治体が行った当該遺伝子型の腸管出血性大腸菌0157:H7による感染症法及び食品衛生法に基づく調査の結果（別紙参照）を踏まえ、腸管出血性大腸菌感染症・食中毒の発生及び拡大防止の観点から下記のとおり対応をよろしくお願いします。

なお、当該生産・出荷者は、既に出荷自粛及び自主回収の要請が行われており、改善後に出荷が再開される予定としていることを申し添えます。

記

- 1 野菜等を生で食べるときにはよく洗うことを注意喚起すること。
- 2 特に、高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設に対しては、引き続き、腸管出血性大腸菌による食中毒を予防する観点から、野菜及び果物を加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うよう改めて指導の徹底すること。

（参考通知）「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け衛食第85号（最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）の別添）

- 3 農林水産省に対して野菜等の衛生管理に関して協力を要請したので生産部局と適切に連携すること。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000212359.pdf>

3. 食品表示の適正化に向けた取組について

6月25日、消費者庁は、食品衛生の監視指導の強化が求められる夏期において、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取組を実施することを公表した。その主なものは次の通り。

(1)実施時期：平成30年7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

(3)表示の適正化等に向けた重点的な取組について

ア カンピロバクター食中毒対策の推進について

イ 食中毒等の健康被害発生時の連携について

ウ 原料原産地表示制度の普及啓発の協力依頼について

なお、本件については、6月6日消費者庁次長名をもって各都道府県知事等宛先「平成30年度食品衛生法等の規定に基づく食品等の表示に係る夏期一斉取締りの実施について」の通知がされている。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_180625_0001.pdf

4. 平成29年度食品衛生法等の表示に係る年末一斉取締り結果

6月25日、消費者庁は地方公共団体（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年度一斉取締りの指導件数等を公表した。その主な内容は次の通り。

表示に関して、法に基づく命令及び指示はなかったが、命令及び指示以外の措置については、夏期、2,181件、年末、2,185件であった。

違反の内容は、多かった順で見ると、製造者加工者、夏期、36件、年末、30件、添加物、夏期、34件、年末、31件、アレルゲン、夏期、22件、年末、33件であった。食品等の表示に係る一斉取締りの指導件数等

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_180625_0002.pdf

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_180625_0003.pdf

食品表示法の食品表示基準に係る国（消費者庁、国税庁及び農林水産省）による平成29年度下半期（平成29年10月～平成30年3月）の指導の件数等

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_180622_0001.pdf

5. 既存添加物の販売等の実態調査について

6月27日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品基準審査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通り。

厚生労働省では「消除予定添加物名簿の作成に係る既存添加物の販売等調査について」（平成29年12月22日）により、現に販売の用に供されていない可能性がある196品目の既存添加物に関して販売等の状況について調査を行ったところ。

その結果、別添1に掲げる68品目の既存添加物については、添加物としての販売等の実態を確認するに足りる資料の提出が得られなかったことから、今般これらの品目の販売等の状況について、国内及び海外において調査を拡大して行うこととした。

については、平成29年調査と同様に、貴管内の既存添加物又はこれを含む製剤若しくは食品（以下「既存添加物等」という。）を販売等する営業者に対し、調査対象の既存添加物等

について、販売等がなされているのであれば、別添2-1及び2-2により申出がなされるよう周知方お願いする。

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000213398.pdf>

別添1 食品添加物として販売の用に供されていない既存添加物（68品目）

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000213253.pdf>

6. 腸管出血性大腸菌による広域的な感染症・食中毒に関する調査について

6月29日、厚生労働省は健康局結核感染症課及び医薬・生活衛生局食品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。その主な内容は次の通り。

腸管出血性大腸菌による広域的な感染症・食中毒については、平成29年夏期の発生事例を踏まえ、同年11月に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を行い事例の検証、今後の対応等を整理し公表しています。

今般、当該取りまとめを踏まえ、病因物質が腸管出血性大腸菌0157, 026, 0111と疑われる場合は、下記の関係通知に加え、別紙のとおり取扱うこととしますので、実施方よろしくお願ひします。

別紙

腸管出血性大腸菌による広域的な感染症・食中毒に関する調査について

1. 概要

腸管出血性大腸菌による広域的な感染症・食中毒の調査について、事案の早期探知、関係部門間の連携及び情報の共有等を目的として新たに、疫学情報に感染症サーベイランスシステムにて付与された番号（以下「NESID ID」という。）を付して管理する

とともに反復配列多型解析法 (Multiple-LocusVariable-number tandem repeat Analysis) による解析結果を一覧化して共有を行うこととするため、その取り扱いについて定める。また併せて、国、都道府県等関係機関1の連携・協力体制を確保するため、腸管出血性大腸菌による広域的な感染症・食中毒に関する調査情報の共有手順等について定める。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000307591.pdf>

7. 米国におけるカット済みメロンに関連して複数州にわたり発生しているサルモネラ (Salmonella Adelaide) 感染アウトブレイク等

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部の食品安全情報 (微生物) No. 14 / 2018 (2018. 07. 04) で表記情報が掲載されている。主な内容は次の通り。

米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国食品医薬品局 (US FDA) は、7州にわたり発生しているサルモネラ (Salmonella Adelaide) 感染アウトブレイクを調査している。

2018年6月8日の初発情報以降、新たに10人が本アウトブレイクの患者に追加された。2018年6月18日時点で、S. Adelaide アウトブレイク株の感染患者が7州から計70人報告されている。

また、同食品安全情報 (微生物) には、Del Monte Fresh Produce 社製の野菜盛り合わせ製品に関連して米国の複数州で発生しているサイクロスポラ症アウトブレイクの情報が掲載されている

米国疾病予防管理センター (US CDC)、複数州の公衆衛生・食品規制当局および米国食品医薬品 (US FDA) は、複数州にわたり発生しているサイクロスポラ感染アウトブレイクを調査している。

ブロッコリー、カリフラワー、ニンジン、およびディル (ハーブの一種) ディップソースを盛り合わせた Del Monte Fresh Produce 社製の包装済み野菜製品を喫食したと報告し、検査機関でサイクロスポラ感染が確認された患者が、2018年6月28日までに4州から計185人報告されている。

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2018/foodinfo201814m.pdf>

8. 欧州食品安全機関 (EFSA) のトランス脂肪酸の問題についての科学的小および技術的補足

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部の食品安全情報 (化学物質) No. 14/ 2018 (2018. 07. 04) で表記情報が掲載されている。主な内容は次の通り。

EFSAの各パネルによって提示された科学的助言は、諸外国の機関や国際機関によって設定された最も新しいDRVs、栄養学的目標・推奨事項、及びTFAに関する食事ガイドラインの科学的根拠と一致している。介入試験の結果から、TFAを含む食事の摂取はcis-一価

不飽和脂肪酸や cis- 多価不飽和脂肪酸を含む食事をした場合よりも、冠動脈性心疾患 (CHD) リスクの増加の予兆となる血中脂質への有害影響を及ぼし、その影響は用量依存的であることが示されている。前向きコホート調査では、TFA の多量摂取と CHD リスク増加との間に一貫した関連性が示されている。これら 2 つのタイプの調査で得られた根拠の一貫性は、TFA 摂取が他の脂肪酸の摂取に比べて CHD リスクを増加させるという直線的で用量依存的な影響を与えるという結論を強く支持している。入手可能な根拠では、天然由来 (反芻動物) と工業由来の TFA による影響が同等であるのかどうかを確定するには不十分である。

欧州域内における TFA 摂取に関する推奨事項は、フランスと英国では 2%E (% of total energy) 未満とすることを維持しているが、その他の国では WHO と同様の 1%E 未満又は可能な限り少なくすべきとしている。最新の米国農務省 (USDA) によるアメリカ人のための食事ガイドラインでは、工業的に生産される TFA の摂取は避け、天然由来の TFA の摂取は 0.5%E 未満にすることを推奨している。これは、米国 FDA による工業的に生産される TFA の主な摂取源である部分水素添加油に関する決定を反映したものとなっている。

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfo2018/foodinfo201814c.pdf>

(森田 邦雄)

9 . 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700回:6月12日開催から第703回:7月2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。

9-1 第700回食品安全委員会 (2018 (平成30) 年6月12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リスク管理機関からの説明について・添加物1品目アルゴン →厚労省から説明 本件について、食品安全基本法代1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旨をリスク管理機関(厚生労働省)に通知することとなった。
- (2) 遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について・「JPAN001株を利用して生産されたグルコアミラーゼ」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について・「JPFV株を利用して生産されたプロテアーゼ」に関する審議結果の報告と意

見・情報の募集について →担当の山添委員及び事務局から説明 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依頼することとなった。

9-2 第701回食品安全委員会（2018（平成30）年6月19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) 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・薬剤耐性菌2品目（評価要請の取下げ）[1]デコキネート（飼料添加物）[2]デコキネート（動物用医薬品） →農水省から説明 本件について、取り下げられたものと認め、ワーキンググループにおける調査審議は中止することとなった。
- (2) 肥料・飼料等専門調査会における審議結果について・「飼料添加物に関する食品健康影響評価指針（案）」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 本件について、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肥料・飼料等専門調査会に依頼することとなった。
- (3) 動物医薬品専門調査会における審議結果について・「動物医薬品に関する食品健康影響評価指針（案）」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について →事務局から説明 本件について、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動物医薬品専門調査会に依頼することとなった。

9-3 第702回食品安全委員会（2018（平成30）年6月26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リスク管理機関からの説明について・農薬7品目[1]アフィドピロペン[2]インピルフルキサム[3]エトフェンプロックス[4]キャプタン[5]ゾキサミド[6]フェンピコキサミド[7]メトキシフェノジド（厚労省からの説明） →厚労省及び担当の吉田委員から説明 「エトフェンプロックス」、「キャプタン」及び「メトキシフェノジド」については、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。「ゾキサミド」について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ことから、農薬専門調査会において審議することとなった。農薬「アフィドピロペン」「インピルフルキサム」及び「フェノピコキサミド」については、農薬専門調査会で審議することとなった。

- (2) 農薬専門調査会における審議結果について・「イソプロチオラン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について・「シクロピリモレート」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 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農薬専門調査会に依頼することとなった。
- (3) 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「イソピラザム」に係る食品健康影響評価について・農薬「スピネトラム」に係る食品健康影響評価について →事務局から説明「イソピラザムの一日摂取許容量(ADI)を0.055mg/kg 体重/日、急性参照用量(ARfD)を0.3mg/kg 体重と設定する。」「スピネトラムの一日摂取許容量(ADI)を0.024mg/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。」との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚労省)に通知することとなった。・遺伝子組換え食品等「JSF-07-170-3株を利用して生産された α -アミラーゼ」に係る食品健康影響評価について →事務局から説明「『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)に通知することとなった。
- (4) 省略

9-4 第703回食品安全委員会(2018(平成30)年7月2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

- (1) 委員紹介 →7月1日付で任命された6名の食品安全委員会委員が紹介された。
- (2) 委員長選出 →委員の互選により佐藤委員が委員長に選出された。
- (3) シニアフェローの委嘱について、佐藤委員長から報告。

「器具・容器包装のポジティブリスト化導入に向け食品健康影響評価指針(案)作成」－食品安全委員会・器具・容器包装専門調査会(第46回)から

6月29日に表記調査会(能美健彦座長)は「食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針(案)」作成を審議した。第196回国会での食品衛生法改正を受け、先に厚生労働省は「食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会」を開催、「国内において、まず合成樹脂を対象にポジティブリスト制度の導入を検討すべき」との提言をまとめた。

食品安全委員会は、個別の器具・容器包装について規格基準の変更等の評価を実施してきたが、ポジティブリスト制度導入に伴い新たに用いられる物質等につき、評価

の公平性、透明性、必要なデータの明確化を一層重視しつつ評価を行うことになる。器具・容器包装から食品に移行する物質の特性として、原材料と原材料由来不純物、製造工程で非意図的に生成する物質等、様々な物質が含まれるが、本来食品への移行が意図されておらず、移行量は一般的に非常に小さく、人の摂取量は小さいと想定される。すでにポジティブリスト制度を制度化している米国、欧州では、予め想定されるヒトの曝露量を考慮の上、溶出試験に基づく食品への移行量（溶出量）に応じて、評価に必要となる毒性試験等の種類を決めている。国内業界団体は、これに習い自主基準を定めている。米国では食品接触物質は、間接食品添加物として扱われる特徴がある。

評価指針策定では、まず定義、主な検討項目（案）が取り上げられた。「定義」では食品衛生法の「食品または添加物に直接接触する」の「直接」について、ラミネート状の場合を含むとされた。今回の対象物質は合成樹脂であるが、生成反応の成分、触媒、不純物も検討するとされた。検討項目（案）には、(1) 食事中濃度を算出する溶出試験と算出方法の決定、(2) 食事中濃度区分の設定と必要な試験項目の設定、(3) 毒性試験の詳細（方法、動物種等）の決定が挙げられた。指針（案）は総則、各論よりなり今回は総則が議論された。論点のいくつかを以下に紹介する。「溶出試験」法は日々進歩がありうるが、妥当性を確認して適用する。毒性試験は、適正に管理運営された試験施設（GLP 対応施設）で実施とあるが、多くの大学は必ずしも対応できていないが、データと試験内容による。亜慢性試験データに追加の不確実性係数の10を適用とあるが、固定的にすべきでない。グループ（同一の標的と作用を持つ成分に適用）ADI/TDI では物質群中に代謝物への考慮は検討すべきでないか？「遺伝子改変動物を用いた試験結果は慎重に解釈する必要」とあるが、毒性メカニズム検討の参照に使えないか？NOAEL が検証できない場合に最大試験用量の利用、またPOD（対象物質の毒性の基準出発点）による推定一日曝露量とのMOE（曝露マージン）の考え方の適用などについても議論された。毒性が極めて低いと判断される物質は、対象物質に係る毒性の特性の情報に基づき、明確な根拠を示した上でADI/TDI の設定は必要ないと判断することもある。曝露シナリオは、国民健康・栄養調査の食品群別摂取量を基本に、器具・容器包装の使用方法、対象物質の毒性により、感受性が高いと思われるヒト集団も考慮に入れる。評価指針の対象は主に輸入食品などに使用されている新規物質だが、既に事業者団体の自主基準に適合し国内で販売、製造、輸入、使用されている物質（既存物質）については国際的な評価や使用実績など安全性確保につき一定の要件を参照し、混乱を生じないように考慮する。

次回は8月上旬に開催、5回程度の検討結果から12月上旬までに全体とりまとめ、1月に意見募集、3月に評価指針公表のスケジュール案が示された。

（関澤 純）

【海外食品安全情報】

南アフリカのリステリア症、2017年からの報告数の累計が200を超える

南アフリカでは昨年来、食品を媒介のリステリア・モノサイトゲネス (*Listeria monocytogenes*) による感染症が広がっている。アフリカの国立感染症研究所 (NICD) によると、2017年以前はリステリア症の報告数は年間平均で60~80だったが、昨年7月から症例が増加。昨年12月5日、南アフリカ開発共同体 (SADC) 保健大臣によってリステリア症の発生が宣言された。

当局では部門を横断してインシデント管理チームを組織して調査を行い、原因食品がエンタープライズフーズ社 (Enterprise Foods) のポロクワネ工場で製造されたポロニー (polony、ソーセージのような形態の RTE 食品※) であると特定し、即座に全国的な回収が行われた。

NICD によると2017年1月1日~18年6月20日に報告されたリステリア症による患者数は1053人、死亡者数は212人。死者の年齢は、28日以内が91人、1ヶ月~14歳が9人、15~49歳が50人、50~64歳が30人、65歳以上が29人、年齢不明が3人で、リステリア症が乳幼児や高齢者においてリスクが高いことがわかる。なお、世界保健機関 (WHO) では、このたびのリステリア症のアウトブレイクについて、世界で記録された最大のものとしている。

※RTE食品=Ready to Eat Food、消費者が喫食前に加熱処理などをせずに、そのまま食べる形態の食品。

EU 5カ国で冷凍野菜によるリステリア症

EUでは5カ国 (オーストリア、デンマーク、フィンランド、スウェーデン、イギリス) において、リステリア・モノサイトゲネス (*Listeria monocytogenes* 4b) による症例が確認されている。原因食品はハンガリーの Greenyard Frozen 社と Pinguin Foods 社が生産した冷凍トウモロコシおよびその他の冷凍野菜と特定されている。ハンガリーのフードチェーン安全局 (Hungarian Food Chain Safety Office) は6月29日、2016年8月~2018年6月に製造された当該製品 (43製品) の販売を禁止し、即時の回収を命じた。

2015年以降、このアウトブレイクに47人の患者が関係しており、死亡者は19%に当たる9人と発表されている (6月8日現在)。

ISO 22000 が改訂

ISO 22000 の改定版 (2018年版) が6月19日に発行された。同認証を受けている組織は、移行に向けて3年間の移行期間が設けられ、2021年6月までに移行を完了することとされている。

大きな改訂点の一つとして、2012年にISOが発行したHLS（ハイレベルストラクチャー、マネジメントシステムの共通の構造様式）に沿って策定された点が挙げられる（ISO 9001は2015年に、このHLSに沿った改訂がなされている）。その他、「2つのレベルのPDCAサイクル」という考え方の明確化（HACCP運用のレベルと、それらを安定的に運用し継続的改善を図る組織マネジメントのレベル）、管理手段に関する定義の整理（新しい定義として「重要な食品安全ハザード」（significant food safety hazard）などが設けられている）、OPRPの定義の変更なども行われた。

なお、ISO 22000:2018の発行に伴い、ISO 22004:2014（ISO 22000適用のための指針）は廃止となり、今後、新たなガイダンスなどが作成される予定である。

GFSI が東京で世界会議を開催

GFSI（Global Food Safety Initiative、世界食品安全イニシアチブ）※が毎年開催している世界食品安全会議（ヒューストン開催）が3月5～8日、東京・台場のグラウンドニッコー東京で開催された。通算18回目にして初めての日本開催で、世界60カ国から約1200人の食品安全の専門家が集まった。

会場内では「食品安全文化」「新時代における消費者理解」「食品安全におけるイノベーション」グローバル・マーケット・プログラム（GMaP）※などをキーワードに熱気のあるセッションが展開された。その他、会議に先立ち、G2Bミーティング（政府・企業間会議）、国際金融公社（IFC）とのグローバル・パートナーシップの締結なども行われた。また、世界食品安全会議では「GFSI ベンチマーク要求事項」※の最新版（バージョン7.2）のリリースも発表された。この最新版では、審査員の能力向上、サプライチェーン全体のカバーなどに焦点が当てられるほか、食品偽装（Food Fraud、フードフラウド）に関する要求事項も盛り込まれる見通しである。

※GFSI＝世界中の小売業やメーカー、フードサービス業、国際団体、行政、学術機関のほか、食品業界のサービス・プロバイダーなどが集まり、食品安全について議論する活動。主要な活動の一つとして、世界で活用されている食品安全規格の評価・承認（ベンチマーキング）などを行っている。

※GMaP＝GFSIが中小食品事業者に向けて食品安全マネジメントシステム構築を支援するために開発した自己チェックリスト。段階的にGFSI承認規格（FSSC 22000、SQFなど）の認証取得を目指すことができる。

※GFSI ベンチマーク要求事項＝GFSIが食品安全規格の評価・承認（ベンチマーキング）を行う際の基準。

（立石 亘）

以上