



NPO 法人

食科協ニュースレター 第193号

目 次

【食科協の活動状況】2019年7月～8月の主な活動(先月報告以降)	2
【会員様からのご寄付について】NPO法人食科協事務局	
【行政情報】	2-11
1 「食品衛生法において定められた公衆衛生上必要な措置の実施のためのガイドライン案」に関する御意見の募集について	
2 バーベキューにおける食品安全に関する消費者行動のインターネット調査	
3 農林水産物・食品の輸出拡大に向けた輸出先国の規制への対応を強化するための緊急増員について	
4 世界保健機関(WHO)、A型肝炎及びE型肝炎に係るファクトシートを更新	
5 「食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令(案)」に関する御意見の募集について	
6 「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令案」に関する御意見の募集について	
7 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会資料	
8 今日の食品関連課題に対する欧州の消費者の意識レベルの最新の調査結果を発表	
9 と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果について	
10 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について	
11 平成30年度食料自給率・食料自給力指標について	
12 訪日外国人に対する食中毒予防に関するリーフレットについて	
追加 1-3	
1 食品表示の全体像に関する報告書	
2 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件(案)」(器具及び容器包装のポジティブリスト制度導入に伴う規格の設定)に係る御意見の募集について	
3 製造所固有記号制度の運用に係る周知・普及について	森田邦雄
【飲食店等におけるピクトグラムの活用について】	北村忠夫 11-13
【食品安全委員会提供情報】	13-18
2019年7月23日第750回から2019年8月6日第752回までの開催分	
※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。	

令和元年8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、全麺連会館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. 2019年7月～2019年8月の主な活動

- 7月19日 かわら版 203号を発行。
- 7月22日 ニュースレター192号を発行。
- 7月26日 かわら版 204号を発行。
- 8月 2日 かわら版 205号を発行。
- 8月 9日 かわら版 206号を発行。
- 8月16日 かわら版 207号を発行。
- 8月20日 2019年度第3回理事会開催。ニュースレター193号発行。

【会員様からのご寄付について】

永年の NPO 法人食科協の会員様から、勤務先を退職するにあたりまして、本協議会の活動に賛同し今後の活動を支援するためとして「200万円」のご寄付をいただきました。NPO 法人食科協では、このご趣旨を尊重していかに活用すべきか常任委員会等において検討を行っているところです。

併せまして、ご寄付の方へ馬場理事長から感謝状を贈呈したところです。

以上、報告いたします。

なお、会員の皆様からのこのご寄付の活用についてのご意見をおよせいただけますようお願いいたします。

NPO 法人食科協事務局

【行政情報】

1 「食品衛生法において定められた公衆衛生上必要な措置の実施のためのガイドライン案」に関する御意見の募集について

7月19日、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課は標記募集を開始した。締切日は8月17日。これは、平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴い、施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置を厚生労働省令で定めることとなるが、その実施のためのガイドラインを策定するものである。

ガイドライン案の構成は次の通り。

第1 一般衛生管理（改正食品衛生法 50 条の2第1項第1号関係）

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基準について

第2 HACCP に基づく衛生管理（改正食品衛生法第 50 条の2第1項第2号関係）

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に関する基準について

第3 HACCP の考え方を取り入れた衛生管理（改正食品衛生法第 50 条の2 第1 項 第2号関係）

法第 50 条の2 第1 項第2号の政令で定める小規模な事業者が行う取り扱う食品の特性に応じた取組（簡略化された取組）の基準は、厚生労働省が確認をした手引書の内容とする。

<https://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495190140&Mode=0>

2 バーベキューにおける食品安全に関する消費者行動のインターネット調査

7 月 23 日、消費者庁 消費者安全課は標記調査を公表した。消費者庁では、全国の消費者を対象に、食品安全の観点から、バーベキューにおける行動等について、アンケート調査を実施した。本調査は、直近 1 年間でバーベキューを経験した方を対象にしており、最近のバーベキュー事情に沿った調査となっている。その主な内容は次の通り。

- ・ 調査方法：インターネット調査
- ・ 実施期間：令和元年6月 21 日（金）～6月 23 日（日）
- ・ 有効回答数：2,000 人
- ・ 「肉や魚が中心までよく焼けているか、肉や肉汁の色を確認する」、「肉等を焼くときに使う tong や箸は専用にする（食べる時に使う箸と使い分けている）」や「十分に加熱されるよう、食材を焼く位置を変えたり、火の加減を確認する」という、食品の加熱や tong の使い分け等の項目では、約 8 割の方が「どちらかといえばできている」又は「できている」と回答した。なお、年代によるクロス集計結果では、「肉魚が中心までよく焼けているか、肉や肉汁の色を確認する」について、「どちらかといえばできている」又は「できている」と回答した割合は、20 代においては約 75%であったのに対し、60 代においては約 92%と差が見られた。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/pdf/food_safety_190723_0001.pdf

3 農林水産物・食品の輸出拡大に向けた輸出先国の規制への対応を強化するための緊急増員について

7 月 23 日、厚生労働省及び農林水産省は同時に標記増員を公表した。その内容は次の通り。

輸出先国の規制に関する相手国との協議や輸出のための施設認定の迅速化などを図ることにより、関係省庁とも調整を行いつつ、工程表で示された項目を着実に実施するため、厚生労働省に 28 人（食品監視安全課 14 名、地方厚生局 12 名、国立医薬品食品衛生研究所 2 名）の定員を緊急的に増員します。また、内閣審議官 1 人を農林水産省に配置するとともに、農林水産省に 20 人（食料産業局輸出促進課に 16 人及び水産庁加工流通課に 4 人）の定員を緊急的に増員します。

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_05862.html

<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kaigai/190723.html>

4 世界保健機関（WHO）、A 型肝炎及び E 型肝炎に係るファクトシートを更新

7 月 24 日、食品安全委員会が公表した食品安全関係情報に標記情報が掲載されている。

その概要は以下のとおり。

A 型肝炎

- (1) A 型肝炎は、軽度から重度までの疾病を引き起こすウイルス性の肝臓疾患である。
- (2) A 型肝炎ウイルス(HAV)は、汚染食品及び水の摂取、あるいは感染者との直接の接触を通して伝播される。
- (3) A 型肝炎感染者のほぼ全員は完治し、免疫は生涯保持される。しかしながら、ごく少数だが A 型肝炎感染者が劇症肝炎により死亡することがある。
- (4) 2016 年には A 型肝炎が約 7,134 人の死因となったと WHO は推定している（ウイルス性肝炎による死亡率の 0.5%を占める）。
- (5) A 型肝炎感染の危険性は、安全な水の欠如及び不衛生な設備や不衛生状態（汚れた手等）に関連する。
- (6) 食品あるいは水からの感染の危険性が低い国においては、男性間性交渉（MSM）及び薬物注射をする人（PWID）の間で集団感染が発生している。
- (7) 流行が長期化することがあり、相当な経済的損失の原因となる可能性がある。
- (8) A 型肝炎予防のための安全で効果的なワクチンが利用可能である。
- (9) 安全な水の供給、食品安全、衛生設備の改善、手洗い及び A 型肝炎ワクチンが、当疾病に抗する最も効果的な手段である。感染レベルの高い国を旅行する MSM 及び PWID 等、高リスクの人は予防接種を受けることが可能である。

E 型肝炎

- (1) E 型肝炎は、E 型肝炎ウイルス（HEV）として知られるウイルスの感染によって引き起こされる肝臓疾患である。

- (2) 毎年、世界では約 2,000 万人が HEV に感染し、E 型肝炎発症者は推定 330 万症例になると推定されている。
- (3) E 型肝炎は 2015 年に約 44,000 人の死因となったと WHO は推定している（ウイルス性肝炎による死亡の 3.3%を占める）。
- (4) ウイルスは、主に汚染した水を介して、糞口経路で伝播する。
- (5) E 型肝炎は世界中で確認されているが、当該疾病は東南アジアで最もよく見られる。
- (6) 中国では E 型肝炎ウイルス感染を予防するワクチンが開発、認可されているが、他の国ではまだ使用できない。
- (7) 比較的良好な衛生状態及び水供給のある地域においては、E 型肝炎疾患はまれであり、時折散発的な症例があるだけである。これらの症例の大部分は遺伝子型 3 ウイルスにより引き起こされる。通常は加熱不十分な動物の肉（動物の肝臓等、特に豚肉）の摂取による動物由来ウイルスの感染が原因であり、水あるいは他の食品の汚染とは関連していない。

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=2019&from_month=06&from_day=29&to=struct&to_year=2019&to_month=07&to_day=11&areaId=00&countryId=000&informationSourceId=0000&max=100&sort_order=date_desc

5 「食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令（案）」に関する御意見の募集について

7 月 26 日、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課は標記意見募集を開始した。締め切りは 8 月 24 日。その主な内容は次の通り。

- ・ 改正後の食品衛生法第 54 条の規定により都道府県が施設についての基準を定めるべき営業（施行令第 35 条関係）として、調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、これを販売する営業、水産製品製造業、液卵製造業、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業、漬物製造業及び食品の小分け業を新たに規定し合計 32 業種が規定されている。
- ・ 法第 57 条第 1 項に規定する営業の届け出を必要としないものとして、容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品又は添加物のうち、冷凍又は冷蔵によらない方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化により食品衛生上の危害の発生のおそれがないものの販売をする営業等が規定されている。

- ・ 公布日、令和元年9月上旬（予定）。施行期日、改正法の公布の日から起算して3年を超えない範囲内において政令で定める日。

<https://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495190146&Mode=0>

6 「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令案」に関する御意見の募集について

7月26日、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課は標記意見募集を開始した。締め切りは8月24日。その主な内容は次の通り。

○ 食品衛生法施行規則関係

食品又は添加物の輸入に関し、

イ 輸入時に輸出国の衛生証明書の添付が必要な食品として、乳及び乳製品を追加する。

ロ HACCPに沿った衛生管理が行われていることが求められる輸入食品は、食肉及び食鳥肉とする。等が規定されている。

改正後の法第50条の2の営業者が遵守すべき衛生管理に関する事項として、

イ 改正後の法第50条の2第1項第1号に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、次の事項に関するものとする。

・食品衛生責任者等の選任 ・施設の衛生管理 ・設備等の衛生管理 ・使用水等の管理 ・ねずみ及び昆虫対策 ・廃棄物及び排水の取扱い ・食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理 ・検食の実施 ・情報の提供 ・回収 ・廃棄 ・運搬 ・販売 ・教育訓練

第2号に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、次の事項に関するものとする。

・危害要因の分析 ・重要管理点の決定 ・管理基準の設定 ・モニタリング方法の設定 ・改善措置の設定 ・検証方法の設定 ・記録の作成

第2号の政令で定める営業者にあつては、改正法による改正後の法第50条の2第1項第2号に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、ロの基準を簡略化したものとする。

法第50条の2第2項の規定に基づき、営業者は衛生管理計画及び必要に応じて手順書を作成しなくてはならないこととする。

法第50条の2第1項第2号の政令で定める営業者のうち、小規模な事業者等として厚生労働省令で定めるものは次のとおりとする。

- ・ 飲食店営業、喫茶店営業及び調理機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業者等が規定されている。

- その他、と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の改正案が示されている。

- 公布日：令和元年9月（予定）。施行期日：令和2年6月1日（予定）。

<https://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495190147&Mode=0>

7 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会資料

7月29日開催された標記部会において次の資料が公表された。

- ・ 既存添加物の安全性評価について

「基原、製法、本質からみて、現段階において安全性の検討を早急に行う必要はないもの」に分類された109品目のうち、海外での評価結果が得られた38品目について、その安全性の評価を行ったため、その結果を報告する。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000532674.pdf>

- ・ 平成30年度 マーケットバスケット方式による保存料等の摂取量調査の結果について、
次の表の添加物について加工食品群による摂取量調査を実施した。

保存料	安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸
着色料	ノルビキシシ及びビキシシ、食用タール色素（12品目）
甘味料	アセスルファムカリウム、スクラロース、ステビア抽出物6
製造用剤	プロピレングリコール
結着剤	オルトリン酸、縮合リン酸

その結果、摂取量は、ADIに対して0から16%の範囲であった。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000532679.pdf>

- ・ 平成30年度 清涼飲料水中の安息香酸の摂取量調査の結果について

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000532680.pdf>

8 今日の食品関連課題に対する欧州の消費者の意識レベルの最新の調査結果を発表

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.15 / 2019（2019.07.24）に標記調査結果が登載されている。その主な内容は次の通り。

欧州食品安全機関（EFSA）は、欧州連合（EU）域内での住民意識調査として行われるユーロバロメーター（Eurobarometer）を新たに実施し、その結果を初の世界食品安全デー（2019年6月7日）に発表した。

- ・ 欧州の消費者が食品を購入する際に最も重要と考える要因は、原産地（53%）、価格（51%）、安全性（50%）および味（49%）の順であった。
- ・ EU加盟20数カ国において最も頻繁に挙げられた懸念事項は、食肉中に残留する抗生物質・ホルモン剤・ステロイド剤（44%）、食品中の残留農薬（39%）、

魚・肉・乳製品中の環境汚染物質（37%）、および食品・飲料に使用される着色剤・保存料・香料などの添加物（36%）であった。

- ・ 食品関連リスクの情報源として信頼度が最も高かったのは、科学者（82%）および消費者団体（79%）で、次いで農家（69%）、国の機関（60%）、EUの機関（58%）、NGO（56%）およびジャーナリスト（50%）の順であった。消費者の信頼度が低かったのは、スーパーマーケット／レストラン（43%）、食品業界（36%）、および有名人／ブロガー／インフルエンサー（19%）であった。

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201915m.pdf>

9 と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果について

8月2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、平成30年度実績を集計したものでその主なものは次の通り。

- ・ と畜場数 一般と畜場 174 簡易と畜場 3 計 177
- ・ と畜頭数 牛 1,061,403 馬 9,763 豚 16,411,263 めん羊 5,164 山羊 3,677
- ・ 食鳥処理場数 大規模食鳥処理場 146 認定小規模食鳥処理 1,739 計 1,885
- ・ 処理羽数 ブロイラー 721,601,064 成鶏 96,065,985 その他 2,430,060 計 820,097,109

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000534864.pdf>

10 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について

8月5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。食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件が同日告示され、これにより食品、添加物等の規格基準の一部が改正されたことに伴うもので、その主な内容は次の通り。

食品衛生法第11条第1項の規定に基づき、規格基準告示に規定する、農薬イソピラザム、農薬エトフェンブロックス、農薬フェンピロキシメート、飼料添加物ブチルヒドロキシアニソール、動物用医薬品フルメキン、農薬マンデストロビン及び動物用医薬品[モノ、ビス（塩化トリメチルアンモニウムメチレン）]ーアルキルトルエンについて、食品中の残留基準値を設定したこと。

適用期日は告示の日から適用すること。ただし、下表の農薬等ごとに掲げる食品の残留基準値については、告示の日から起算して6月を経過する日までの間は、なお従前の例によること。

運用上の注意として、残留基準値欄が空欄になっている食品及び表中にない食品については、一律基準（0.01ppm）が適用される。ただし、フルメキンは、食品、添加物等の規格基準第1食品の部A食品一般の成分規格の1に規定する化学的合成品たる抗菌性物質に該当することから、表中にない食品については、本剤を含有する

ものであってはならないこと。また、今回残留基準値を設定するフルメキンも含め、局所に投与する注射剤については、注射部位直下に当該成分が高濃度に残留する可能性があることから、と畜検査申請書等により当該成分の使用が確認された場合には、その特性に留意して検査を実施すること。

<https://www.mhlw.go.jp/content/000535139.pdf>

11 平成 30 年度食料自給率・食料自給力指標について

8 月 6 日、農林水産省は標記自給率及び指標を公表した。

食料自給率とは、食料の国内生産の国内消費仕向に対する割合で、国内消費をどの程度国内生産で賄えるかを示す指標で、我が国の食料の国内生産及び消費の動向を把握するため、毎年公表。

食料自給力指標とは、国内生産のみでどれだけの食料を最大限生産することが可能かを試算した指標で、我が国の食料の潜在生産能力の動向を把握するため、平成 27 年から公表。

その主なものは次の通り。

- ・ カロリーベース食料自給率

平成 30 年度においては、米の消費が減少する中、主食用米の国内生産量が前年並みとなった一方、天候不順で小麦、大豆の国内生産量が大きく減少したこと等により、37%となった。

- ・ 生産額ベース食料自給率

平成 30 年度においては、野菜や鶏卵等の単価下落により国内生産額が減少した一方、魚介類の輸出増加等により国内消費仕向額も減少したことから、66%となった。

- ・ 主な食品の自給率（%）（食料需給表）

米 97、小麦 12、いも類 73、大豆 6、野菜 77、牛肉 36、豚肉 48、鶏肉 64、鶏卵 96、牛乳・乳製品 59、食用魚介類 59。

- ・ 飼料自給率を考慮した畜産物の自給率（%）

牛肉 10、豚肉 6、鶏肉 8、鶏卵 12、牛乳・乳製品 25。

<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/190806.html>

平成 30 年度食料自給率・食料自給力指標について

<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/attach/pdf/190806-2.pdf>

食料需給表

<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/attach/pdf/190806-1.pdf>

12 訪日外国人に対する食中毒予防に関するリーフレットについて

8 月 6 日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品監視安全課名をもって各都道府県等衛生主管部(局)食品衛生担当課宛標記事務連絡を出した。その内容は次の通り。

訪日外国人旅行者数は、平成 30 年（2018 年）に 3,119 万人（出典:日本政府観光局（JNTO）「訪日外客数」）に達し、増加傾向となっている。

本年から来年にかけて、ラグビーワールドカップ2019、東京オリンピック・パラリンピック競技大会等の大規模な国際スポーツイベントが開催され、さらなる訪日外国人旅行者数の増加が見込まれている。

ついては、訪日外国人に対し、日本での食事を、安全に美味しく楽しむためのリーフレット（英語、フランス語、スペイン語、中国語、韓国語、タイ語）を作成しホームページに掲載したので、監視指導の参考として活用されたい。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000536151.pdf>

ホームページ

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syokuchu/index.html

1 食品表示の全体像に関する報告書

8月9日、消費者委員会食品表示部会標記報告書を公表した。その主な内容は次のとおり。

(1) 活用される食品表示とするための考え方（結論）

- 一括表示部分の「分かりやすさ」について、科学的根拠に基づく客観的定義が定まっておらず、改善すべき要素も明確ではなく、消費者の意向に関してもエビデンスが不十分である。
- 表示事項は、状況や必要とする消費者の態様によって重要性がその都度変わる事等から、全ての消費者にとっての重要性は一致しない。優先順位により表示事項を容器と容器以外とに仕分けることには現時点では慎重であるべきである。
- ウェブによる食品表示に関しては、整理すべき課題が多く、引き続き検討を行うべきである。

(2) 分かりやすく活用される食品表示とするために（提言）

- 「分かりやすさ」の定義を明確にするために、また、消費者のより詳細な利活用の実態や問題点等を把握するために、表示可能面積に対する一括表示面積の割合や、一括表示のデザイン、フォント、文字サイズ等の情報量の把握等の科学的アプローチに基づく調査が必要。
- ウェブによる食品表示を検討するために、優良事例等の現状を把握する調査が必要。

食品表示の全体像に関する報告書

https://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/201908_houkoku.pdf

「食品表示の全体像に関する報告書」の概要

https://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/201908_houkoku_gaiyou.pdf

食品表示の全体像に関する報告書を受けて、8月15日消費者委員会は食品表示の全体像に関する提言を公表した。その主な内容は次のとおり。

同報告書では、食品表示の全体像に関し、現状の整理から課題の抽出、それに基づく今後の方向性やその具体的方針について、適切な取りまとめが行われたものといえる。

同報告書は現時点までの議論によって整理された内容に基づくものであることから、将来的に、実態把握のための調査結果を踏まえ、熟議の上で、食品表示が消費者、食品関連事業者等の両者にとって良い方向に改善されることを期待する。

https://www.cao.go.jp/consumer/content/20190815_teigen.pdf

2 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（案）（器具及び容器包装のポジティブリスト制度導入に伴う規格の設定）に係る御意見の募集について

8月9日、厚生労働省医薬・生活衛生局食品基準審査課は標記募集を公表した。締め切りは、9月7日。その主な内容は次のとおり。

食品衛生法等の一部を改正する法律による改正後の食品衛生法第18条第3項において、政令で定める材質（合成樹脂を想定）の原材料であって、これに含まれる物質は、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に含有され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同条第1項の規格に定められたものでなければならないこととされている。

今般、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会器具・容器包装部会の審議を踏まえ、規格基準告示を改正し、改正食品衛生法第18条第3項に規定される「政令で定める材質の原材料であって、これに含まれる物質」に関する規格を設定し、その他所要の改正を行う。

規格基準告示中「第3 器具及び容器包装 A 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格」につき、別紙に記載する合成樹脂の原材料であって、これに含まれる物質についての規格（基ポリマー及び添加剤等）を定めるため必要な改正を行う。
<https://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDDETAIL&id=495190164&Mode=0>

ポジティブリスト案について

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_06143.html

3 製造所固有記号制度の運用に係る周知・普及について

8月9日、消費者庁は次長名をもって各関係団体宛標記通知を出した。また、同日、各都道府県知事等宛指導を依頼する文書を出した。その主な内容は次のとおり。

平成27年4月1日に施行された、食品表示法に基づく食品表示基準については、経過措置期間が令和2年3月31日をもって終了となり、経過措置期間終了後に製造される食品は新制度に基づく表示を付す必要がある。

経過措置期間の終了が目前に迫り、現在、固有記号の届出が集中しており、その処理に時間を要している。そのため、これから届出を行う食品関連事業者については、期間に十分な余裕をもって届出をしてください。現在の届出件数と処理状況から、令和元年12月27日（金）までに届出されたものに関しては、令和元年度内に審査が完了するが、それ以降に届出されたものについては、審査完了が年度をまたぐ可能性があることを申し添える。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_190813_0001.pdf

【飲食店等におけるピクトグラムの活用について】

間もなく、ラグビーワールドカップの開催を迎え、来年には東京オリンピック、パラリンピックが開催されることとなり食品業界もいろいろ準備がされています。その

中で食中毒の危害発生を防止するための対策は HACCP の義務化をはじめ新たな展開が進んでいます。

ハラールやアレルギーに関するピクトグラムがインバウンド対策として飲食店等において採用をする施設が増えています。アレルギー対策としてのピクトグラムは健康問題対策として、ハラールは宗教上の問題として取り上げられていますが、最近ではベジタリアンに対するものもみられるようになっていきます。

ピクトグラムについては、前回の 1964 年の東京オリンピックにおける施設関係案内及び種目の案内に関するものが新鮮なものとして映るとともに、なるほどオリンピックは国際的なものであるから共通言語として絵文字があると感心するやら納得したものです。

東京オリ・パラに先立ちハラールに関する対応としてのピクトグラムが関係団体等から示され活用がされて、ある程度認知されています。

東京都多言語メニュー作成支援ウェブサイト「EAT TOKYO」として掲載されるほか、ハラールとアレルギーを対象とする導入の試みが進み、ラグビーワールドカップ開催の大分県では地元高校とまた、札幌市では地元大学と共同で開発し活用されている。そのほかの自治体や複数のデザイン系の企業・団体が関係する開発や活用がされています。

この活用については、インバウンドを対象とするということで成田空港等をはじめとしてかなりの飲食施設においての取り組みが進んでおります。

この中で、いくつかの問題点が指摘されております。

問題点 1、ピクトグラムの提案者による図案の違いについて

食品向けのピクトグラムの開発が、交通標識やスポーツ競技などのように標識として統一された状態で定着しているものではなく、その開発が必要となった関係者のアイディアから独自に提案され活用が始まったことによる。

このため、多くの類似点と若干の相違点が見られる。アレルギーの問題から考えると若干の相違でも重大な危害を招く可能性があることです。現実に印刷され活用されていることからこれを統一するためには時間がかかりそうです。

問題点 2、ピクトグラム活用者が、提案されたピクトグラムが国際的に共通であると錯覚していることについて

食品事業者にとって、ピクトグラムがハラール問題から認識したため、アレルギーに関するものについても国際的なものとして錯覚した可能性があります。

まず、アレルギー物質は国際共通ではなく、日本におけるアレルギー発生の重篤性を考慮し、食品衛生法で指定したものであります。諸外国におけるアレルギーに対する対応は「地域や食生活により」異なります。

また、アレルギーとハラールの区別なくともピクトグラムを見ればある程度の判断がつくところから、その違いへの理解が正確ではなくあやふやな説明がされることがあります。

問題点 3、ピクトグラムの活用者がアレルギーのデータを得にくいことについて

飲食施設では、使用する原材料をレシピに反映させてそこから、アレルギーとして指定されているものを表示すればよいので、簡単ではないかとの指摘もありますが、季節や市場の関係で常に一定のものを仕入れることが困難であり、店舗の形態によっては、常にメニューの変更を求められることがあります。

また、使用する原材料に加工品や半製品を使用する場合、製造所や加工所から原材料に含まれるアレルゲンの情報を得ることが困難な場合が多いことであります。業務用であるため、主原料及び主要な副原料と異なり調味料や添加物に含まれるアレルゲンについては、ほとんど教えてもらえないことが多々あります。少量だから、キャリアオーバーだからとの理由が多いです。店舗において、使用原材料の 3 次元展開を試みてもデータがないため空欄となってしまいます。

以上、いくつかの問題点のうち主要なものを挙げてみました。

では、どうすればよいのかということで、問題のすべての解決にはなりません、次のような提案をしております。

- 1、 アレルゲン表示に当たっては、このピクトグラムを採用した範囲及び内容を明確にすることです。
例えばこのピクトグラムの提案者が誰か（どこの団体か）、目的は「ハラル及び食品衛生法に基づく特定原材料 7 品目」限るものであることを記載することなどの記載をすることです。
表示推奨品目についても可能ならば表示しますが、メニューが多い場合や変更頻度が高い場合には混乱が生じないように留意すること。
- 2、 ピクトグラム表示には、日本語、英語、中国語、韓国語、アラビア語等を記載した説明があることは必要と思われます。
- 3、 仕入れ先からのデータの入手については、あらかじめ契約事項として明確にしておくことが重要です。これは、将来、飲食店における店頭表示においても重要となります。
- 4、 ピクトグラムの活用が成功するかについては、正確な情報伝達が鍵となります。学校給食や飲食店における食物アレルギー事件例では、被害者からの申告や注文があったにもかかわらず発生しています。注文者からの情報を接客担当・調理担当で共有して対応するためには、マニュアルの作成とそれに基づくシミュレーションを繰り返し行うことが大切です。

以上のような対応を行うことが時間的にも現実的であると思われます。しかし、食品表示法の施行に合わせより見易い表示を目指し、ピクトグラム等のようなツールの効果的な活用を望んでおります。

以上
NPO 法人食科協 運営委員 北村忠夫

【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 750 回:7 月 23 日開催から第 752 回:8 月 6 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(かわら版にもリンクがあります)。

8-1 第 750 回食品安全委員会 (2019 (令和元) 年 7 月 23 日)

主な議事事項及び審議結果から

出席者:佐藤委員長ほか 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・遺伝子組換え食品等3品目
 - [1] LG-108 株を利用して生産されたL-ロイシン
 - [2] SCM2034 株を利用して生産されたシアノコバラミン→厚生労働省から説明。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こととなった。
 - [3] K12 KCCM11252P 株及びK12 KCCM11340P 株を利用して生産されたL-メチオニン→農林水産省から説明。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こととなった。
- (2) 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・動物用医薬品「ジエチルスチルベストロール」に係る食品健康影響 評価について→事務局から説明。本件について、動物用医薬品専門調査会におけるものと同じ結論、「ジエチルスチルベストロールについては許容一日摂取量（ADI）を設定することは適当ではないと考えた。」との審議結果が了承され、意見・情報の募集手続により得られた意見への回答を一部修正の上、 リスク管理機関（厚生労働省）に通知することとなった。
- (3) 「令和元年度食品健康影響評価技術研究の3次公募における採択課題（案）について」及び「令和元年度食品安全確保総合調査追加課題（案）について」→事務局から説明。「令和元年度食品健康影響評価技術研究の3次公募における採択課題について」及び「令和元年度食品安全確保総合調査追加課題について」は、事前・中間評価部会座長に確認し、案を一部修正の上、決定することとなった。
- (4) 食品安全委員会の運営について(平成31年4月～令和元年6月)→事務局から報告。

8-2 第751回食品安全委員会（2019（令和元）年7月30日）

主な議事事項及び審議結果から

出席者:佐藤委員長ほか6名出席

議事概要

- (1) 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
 - ・「JPBL003 株を利用して生産されたβ-ガラクトシダーゼ」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
 - ・「ORN-No.1 株を利用して生産されたL-オルニチン塩酸塩」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について→担当の川西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。

(2) 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「ジエトフェンカルブ」に係る食品健康影響評価について
- ・農薬「ピカルブトラゾクス」に係る食品健康影響評価について
- ・農薬「ベンチアバリカルブイソプロピル」に係る食品健康影響評価について
→担当の吉田（緑）委員及び事務局から説明。

本件について、意見・情報の募集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、

「ジエトフェンカルブの一日摂取許容量（ADI）を 0.42 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）を 2 mg/kg 体重と設定する。」

「ピカルブトラゾクスの一日摂取許容量（ADI）を 0.023 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）は設定する必要がないと判断した。」

「ベンチアバリカルブイソプロピルの一日摂取許容量（ADI）を 0.069 mg/kg 体重/日、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（厚生労働省）に通知することとなった。

- ・農薬「ペンチオピラド」に係る食品健康影響評価について
- ・農薬「メチルテトラプロール」に係る食品健康影響評価について
→事務局から説明。

本件について、農薬専門調査会におけるものと同じ結論、

「ペンチオピラドの一日摂取許容量（ADI）を 0.081 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）を 1.2 mg/kg 体重と設定する。」

「メチルテトラプロールの一日摂取許容量（ADI）を 2.5 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。」

との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省）に通知することとなった。

- ・飼料添加物「Aspergillus niger LU17257 株が産生する 6-フィターゼを原体とする飼料添加物」に係る食品健康影響評価について
→事務局から説明。

本件について、肥料・飼料等専門調査会におけるものと同じ結論、

「Aspergillus niger LU17257 株が産生する 6-フィターゼの濃縮物を原体とする飼料添加物は、飼料添加物として適切に使用される限りにおいて、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た。」

との審議結果が了承され、リスク管理機関（農林水産省）に通知することとなった。

- ・遺伝子組換え食品等「GLU-No.10 株を利用して生産されたL-グルタミン酸ナトリウム」に係る食品健康影響評価について
- ・遺伝子組換え食品等「SKG 株を利用して生産されたL-セリン」に係る食品健康影響評価について
→事務局から説明。

本件について、遺伝子組換え食品等専門調査会におけるものと同じ結論、

「『GLU-No.10 株を利用して生産されたL-グルタミン酸ナトリウム』及び『SKG 株を利用して生産されたL-セリン』については、『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』に基づき、安全性が確認されたと判断し、本添加物については、『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（厚生労働省）に通知することとなった。

- ・動物用医薬品「フロルフェニコール」に係る食品健康影響評価について
→事務局から説明。

本件について、意見・情報の募集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、

「フロルフェニコールの許容一日摂取量（ADI）を0.01 mg/kg 体重/日と設定する。」

との審議結果が了承され、リスク管理機関（農林水産省）に通知することとなった。

（3）肥料・飼料等専門調査会における審議結果について

- ・「フロルフェニコールを有効成分とする牛の注射剤（フロルガン）」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。

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肥料・飼料等専門調査会に依頼することとなった。

8-3 第752回食品安全委員会（2019（令和元）年8月6日）

主な議事事項及び審議結果から

出席者：佐藤委員長ほか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 案件

食品添加物公定書追補の作成のための「食品、添加物等の規格基準」
（昭和34年厚生省告示第370号）の改正に関する事項について
（厚生労働省からの説明）→厚生労働省から説明。

本件について、

① 既存添加物「イソアルファー苦味酸」、「カプリル酸」、「カプリン酸」、「ステアリン酸」、「パルミチン酸」、「ベヘニン酸」、「ミリスチン酸」、「ラウリン酸」及び「生石灰」に係る成分規格を作成することについては、既に使用されている添加物であり、当該添加物の品質をより確保するため、新たに成分規格を設定するものであること、

② 指定添加物「アセト酢酸エチル」の成分規格に関し、純度試験の改正を行うことについては、一般試験法で規定された操作法との整合を目的としたものであること、から、人の健康に悪影響を及ぼすおそれはないと考えられるとし、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。との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省）に通知することとなった。

- 農薬 2 品目

[1] オキサチアピプロリン [2] シクラニリプロール（厚生労働省からの説明）

- 農薬及び添加物 1 品目

アゾキシストロビン（厚生労働省からの説明）→厚生労働省及び吉田委員から説明。

農薬「オキサチアピプロリン」及び「シクラニリプロール」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訂することとなった。

農薬及び添加物「アゾキシストロビン」については、農薬専門調査会において審議することとなった。

- 化学物質・汚染物質 1 案件

水道により供給される水の水質基準の改正について（六価クロム化合物）

（厚生労働省からの説明）→厚生労働省、担当の川西委員及び事務局から説明。

本件について、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、評価内容の改定は行わず、今回の諮問に係る経緯のみを評価書に盛り込むこととする審議結果が了承され、これを評価結果としてリスク管理機関（厚生労働省）に通知することとなった。

（2）農薬専門調査会における審議結果について

- 「シクワット」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

- ・「ピリミジフェン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
- ・「プロフラニリド」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

本件について、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こととなった。

(3) 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

- ・「ジャガイモ疫病抵抗性、低遊離アスパラギン、低還元糖及び低ポリフェノール酸化酵素ジャガイモ SPS-000Y9-7」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
 - ・「除草剤グルホシネート耐性及び雄性不稔セイヨウナタネ MS11」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について →担当の川西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。

(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「ピリプロキシフェン」に係る食品健康影響評価について
- 事務局から説明。

本件について、農薬専門調査会におけるものと同じ結論、「ピリプロキシフェンの一日摂取許容量（ADI）を 0.1 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）を 3 mg/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（厚生労働省）に通知することとなった。

以上