



NPO 法人

食科協ニュースレター 第195号

目 次

【 食科協の活動状況 】 2019年9月～10月の主な活動(先月報告以降)	2
【 行政情報 】	2-10
1 ゲノム編集技術応用食品及び添加物の食品衛生上の取扱い等について	
2 酒精飲料中のメタノールの規制値について	
3 「アーモンド」を特定原材料に準ずるものに追加	
4 ゲノム編集技術応用食品等の食品衛生上の取扱いについて	
5 「食品ロスの削減の推進に関する法律」の施行及び本年10月の食品ロス削減月間について	
6 「食品衛生法第58条第1項に規定する食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合等を定める命令案」に関する御意見の募集について	
7 食品衛生法等の一部を改正する法律の施行期日を定める政令公布	
8 食品衛生法施行令及び厚生労働省組織令の一部を改正する政令公布	
9 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公布	
10 食品表示法の一部を改正する法律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公布（政令第一二五号）	
	森田邦雄
【 米国における過去17年間のサルモネラのアウトブレイクの分析 】	10-11
【 食品安全とブロックチェーン（主にトレーサビリティ、透明性） 】	
	立石 亘
【 食品安全委員会提供情報 】	11-16
2019年9月17日第757回から2019年10月8日第760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 10 月 15 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. 2019年9月～2019年10月の主な活動

- 9月20日 かわら版 212号を発行。
- 9月27日 かわら版 213号を発行。
- 9月17日 ニュースレター194号発行。
- 9月20日 2019年度第4回理事会開催。
- 10月4日 かわら版 214号を発行。
- 10月11日 かわら版 215号を発行。
- 10月11日 2019年度第5回理事会開催。
- 10月18日 ニュースレター195号発行。

【行政情報】

1 ゲノム編集技術応用食品及び添加物の食品衛生上の取扱い等について

9月13日開催された厚生労働省の薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会において、標記について報告され、パブリックコメント後の「ゲノム編集技術応用食品及び添加物の食品衛生上の取扱要領（案）」が示された。その主な内容は次の通り。

ゲノム編集技術とは、特定の機能を付与することを目的として、染色体上の特定の塩基配列を認識する酵素を用いてその塩基配列上の特定の部位を改変する技術と定義する。なお、最終的に、外来の遺伝子及びその一部を含む場合は組換えDNA技術に該当するものとする。

○ 届出の対象となるゲノム編集技術応用食品

ゲノム編集技術応用食品の中で、その食品が、

- ・ ゲノム編集技術によって得られた生物の全部若しくは一部である場合
 - ・ ゲノム編集技術によって得られた微生物を利用して製造された物である場合
- であって、その生物又は微生物の遺伝子の状況が外来の遺伝子及びその一部が残存しないことに加えて、特定の塩基配列を認識する酵素の切断等に伴う塩基の欠失、数塩基の置換、挿入、さらに結果として1～数塩基の変異が挿入される結果となるものを届出の対象とする（法令に基づく届出義務ではない）。

したがって、届出されたゲノム編集技術応用食品を利用して製造加工された食品については、届出は要しない。

また、微生物由来のゲノム編集技術応用添加物の場合も規定されている。

○ 届出の方法等

- ・ 当該添加物がゲノム編集技術により得られた微生物を利用して製造された、ゲノム編集技術応用食品及び添加物については、その開発者、その代理人その他適切な資料を提出することができる者が、原則として上市前に一定の情報を届け出るものとし、届出がされた内容の一部を厚生労働省は公表するものとする。

- ・ ゲノム編集技術応用食品等については、当該食品等が届出又は安全性審査のいずれかの対象に該当するか否かを確認するため、届出等に先立ち、開発者等は厚生労働省医薬・生活衛生局食品基準審査課新開発食品保健対策室に、事前相談を申し込むこと。
- ・ 事前相談において、届出に該当すると確認されたゲノム編集技術応用食品等については、開発者等は上市する前に、必要な添付資料とともに厚生労働省に届出を行うこと。
- ・ 厚生労働省は届出を受けた後、厚生労働省ホームページに掲載、公表する。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/000546889.pdf>

2 酒精飲料中のメタノールの規制値について

9月13日開催された厚生労働省の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会において標記規制値の見直しが提案された。「酒精飲料中のメタノールの取扱いについて」として提出され、今後、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼し、評価結果を受けた後、改正のための所要の進めることとしており、その主な内容は次の通り。

酒精飲料（酒精分1容量パーセント以上を含有する飲料をいう。）中のメタノールについては、昭和29年7月15日付け衛食第182号「有害飲食物等取締令の廃止について」及び昭和60年1月31日付け衛検第42号「酒精飲料中のメタノール含有量について」により取り扱っているところであり、1mg/1cm³以上のメタノールを検出した直接飲用に供することを目的とした酒精飲料は、食品衛生法第6条第2号違反として措置している。

メタノールは果実等を原料とする酒精飲料に含まれるが、一部の酒精飲料については主に原料に由来するメタノールのため我が国の規制値を超えることが避けられず日本国内で流通できない実態があること、また、我が国の規制値が諸外国と比較して低い傾向にあることから見直しに係る要請があった。特に一部のメキシコ産テキーラについて前述の実態があることを踏まえて要請されたため、厚生労働省においてメキシコにおける規制値と同程度の1.2mg/mlに変更することについて検討を開始した。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11121000/000547053.pdf>

3 「アーモンド」を特定原材料に準ずるものに追加

9月19日、消費者庁は次長名をもって各都道府県知事等宛「食品表示基準について」の一部改正について通知した。これは、平成30年度「食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書」の内容を踏まえ、「アーモンド」を特定原材料に準ずるものに追加したもので、そのほか、食品表示基準の解釈を明確化すべきと判断した事項について、別紙新旧対照表のとおり「食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）」を一部改正したものである。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_190919_004.pdf

新旧対照表

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_190919_005.pdf

4 ゲノム編集技術応用食品等の食品衛生上の取扱いについて

9月19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。同時に医薬・生活衛生局食品基準審査課長名をもって各検疫所長あてゲノム編集技術応用食品等の取扱いに関する留意事項について通知をだした。その主な内容は次の通り。

ゲノム編集技術を利用して得られた食品及び添加物（以下「ゲノム編集技術応用食品等」という。）の食品衛生上の取扱いについて、別添のとおりゲノム編集技術応用食品等の食品衛生上の取扱要領（9月13日開催された厚生労働省の薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会において報告されたもの）を決定したことから、今後は同要領に従い取り扱うよう取り計らわたい。

なお、輸入届出時又は輸入相談時において、ゲノム編集技術応用食品等であることが確認され、別添のゲノム編集技術応用食品等の食品衛生上の取扱要領に示す事前相談手続を経ていないことが判明した場合は、輸入者等に対して、本取扱要領を周知するとともに厚生労働省医薬・生活衛生局食品基準審査課新開発食品保健対策室に事前相談を行うよう指導されたい。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000549471.pdf>

ゲノム編集技術応用食品等の取扱いに関する留意事項について

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000549474.pdf>

なお、同日、消費者庁はゲノム編集技術応用食品の表示について公表し、現段階では食品表示基準の表示の対象外としている。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/genome/pdf/genome_190919_0001.pdf

ゲノム編集技術応用食品に係る Q&A

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_190919_011.pdf

5 「食品ロスの削減の推進に関する法律」の施行及び本年 10 月の食品ロス削減月間について

9月24日、消費者庁は、令和元年5月31日に公布された「食品ロスの削減の推進に関する法律」（略称 食品ロス削減推進法）が、10月1日から施行され、法律が施行される10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」であることを公表した（法第9条）。

また、消費者庁は、農林水産省、環境省と共に、食品ロスの削減に向けた取組の普及に取り組む旨公表。

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/016611/>

6 「食品衛生法第 58 条第 1 項に規定する食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合等を定める命令案」に関する御意見の募集について

9月30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公表した。締め切りは10月29日。その主な内容は次の通り。

○ 改正法による改正後の法第58条（食品リコール情報の報告制度）第1項の規定による食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合は、営業者が製造等した食品

等について、当該業者が回収に着手する時点において次に掲げる状況のいずれかに該当する場合とする。

- ① 当該食品等が不特定又は多数の者に対して販売されたものではないなど、容易に回収できることが明らかな場合
- ② 当該食品等を消費者が飲食の用に供しないことが明らかな場合
- 業者が、食品等を回収する場合は、回収に着手した後遅滞なく、次に掲げる事項を都道府県知事に届け出なければならない。
 - ① 業者の氏名及び住所（法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地）
 - ② 業者が回収の事務を他の者に指示又は委託した場合は当該者の氏名及び住所（法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地）
 - ③ 当該食品等の商品名及び一般的な名称、食品等に関する表示の内容その他の当該食品等を特定するために必要な事項
 - ④ 当該食品等が改正法による改正後の法第 58 条第 1 項各号のいずれかに該当すると判断した理由 等

<https://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495190216&Mode=0>

概要

<https://search.e-gov.go.jp/servlet/PcmFileDownload?seqNo=0000192717>

7 食品衛生法等の一部を改正する法律の施行期日を定める政令公布

10月9日、標記政令が政令第121号として公布された。その内容は、食品衛生法等の一部を改正する法律の施行期日は令和2年6月1日（HACCPに沿った衛生管理、特別の成分を含む食品により健康被害情報の収集、器具・容器包装の衛生規制等関係）とし、同法附則第1条第3号（営業許可制度の見直し、営業届出制度、食品リコール情報の報告制度関係）に掲げる規定の施行期日は令和3年6月1日とする。

<https://kanpou.npb.go.jp/20191009/20191009h00108/20191009h001080003f.html>

8 食品衛生法施行令及び厚生労働省組織令の一部を改正する政令公布

10月9日、標記政令が政令第122号として公布された。その主な内容は次の通り。

第1条 食品衛生法第18条第3項の政令で定める材質（器具・容器包装のポジティブリスト制度の対象となる物質）は、合成樹脂とする。

第2条及び第3条を削除

（小規模な業者等）

第34条の2 法第50条の2第1項第2号の政令で定める業者は、次のとおりとする。

一 食品を製造し、又は加工する業者であつて、食品を製造し、又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの

二 飲食店営業（一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、旅館、仕出し屋、弁当屋、レストラン、カフェー、バー、キャバレーその他食品を調理し、又は設備を設け

て客に飲食させる営業をいい、喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。以下この号及び次条第二号において同じ。）を除く。同条第一号において同じ。）又は喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する営業者であつて厚生労働省令で定めるもの

三 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者

四 前三号に掲げる営業者のほか、食品を分割して容器包装に入れ、又は容器包装で包み、小売販売する営業者その他の法第五十条の二第一項第一号に規定する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並びに同項第二号に規定するその取り扱う食品の特性に応じた取組により公衆衛生上必要な措置を講ずることが可能であると認められる営業者であつて厚生労働省令で定めるもの

<https://kanpou.npb.go.jp/20191009/20191009h00108/20191009h001080003f.html>

9 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公布

10月9日、標記政令が政令第123号として公布された。その主な内容は次の通り。

同日、政令第122号で改正された（小規模な営業者等）第34条の2第2号中「一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、旅館、仕出し屋、弁当屋、レストラン、カフェー、バー、キャバレーその他食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業をいい、喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。以下この号及び次条第2号において同じ。）を除く。同条第一号」を「食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業をいう。次条第1号」に、「喫茶店営業を」を「調理の機能を有する自動販売機（容器包装に入れられず、又は容器包装で包まれない状態の食品に直接接触するものに限る。同条第2号において同じ。）により食品を調理し、調理された食品を販売する営業を」に改める。

第35条各号（施設基準及び許可の対象）を次のように改める。

一 飲食店営業

二 調理の機能を有する自動販売機（容器包装に入れられず、又は容器包装で包まれない状態の食品に直接接触する部分を自動的に洗浄するための装置その他の食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な装置を有するものを除く。）により食品を調理し、調理された食品を販売する営業

三 食肉販売業（食肉を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売する営業を除く。）0月9日、標記政令が政令第122号として公布された。その主な内容は次の通り。四魚介類販売業（店舗を設け、鮮魚介類（冷凍したものを含む。以下この号及び次号において同じ。）を販売する営業をいい、魚介類を生きているまま販売するもの、鮮魚介類を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態販売するもの及び同号に該当するものを除く。）

五 魚介類競り売り営業（鮮魚介類を魚介類市場において競り売りその他の厚生労働省令で定める取引の方法で販売する営業をいう。）

六 集乳業（生乳を集荷し、これを保存する営業をいう。）

- 七 乳処理業（生乳を処理し、若しくは飲用に供される乳の製造（小分けを含む。以下この号において同じ。）をする営業又は生乳を処理し、若しくは飲用に供される乳の製造をし、併せて乳製品（飲料に限る。）若しくは清涼飲料水の製造をする営業をいう。）
- 八 特別牛乳搾取処理業（牛乳を搾取し、殺菌しないか、又は低温殺菌の方法によつて、これを厚生労働省令で定める成分規格を有する牛乳に処理する営業をいう。）
- 九 食肉処理業（食用に供する目的で食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第1号に規定する食鳥以外の鳥若しくはと畜場法第3条第1項に規定する獣畜以外の獣畜をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業をいい、第二十六号又は第二十八号に該当するものを除く。）
- 十 食品の放射線照射業
- 十一 菓子製造業（菓子（パン及びあん類を含む。）を製造する営業をいい、第二十六号又は第二十八号に該当するものを除く。）
- 十二 アイスクリーム類製造業（アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデーその他液体食品又はこれに他の食品を混和したものを凍結させた食品を製造する営業をいう。）
- 十三 乳製品製造業（粉乳、練乳、発酵乳、クリーム、バター、チーズ、乳酸菌飲料その他の厚生労働省令で定める乳を主原料とする食品の製造（小分け（固形物の小分けを除く。）を含む。）をする営業をいう。）
- 十四 清涼飲料水製造業（生乳を使用しない清涼飲料水又は生乳を使用しない乳製品（飲料に限る。）の製造（小分けを含む。）をする営業をいう。）
- 十五 食肉製品製造業（ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するもの（以下この号において「食肉製品」という。）を製造する営業又は食肉製品と併せて食肉若しくは食肉製品を使用したそうざいを製造する営業をいう。）
- 十六 水産製品製造業（魚介類その他の水産動物若しくはその卵（以下この号において「水産動物等」という。）を主原料とする食品を製造する営業又は当該食品と併せて当該食品若しくは水産動物等を使用したそうざいを製造する営業をいい、第二十六号又は第二十八号に該当するものを除く。）
- 十七 氷雪製造業
- 十八 液卵製造業（鶏卵から卵殻を取り除いたものの製造（小分けを含む。）をする営業をいう。）
- 十九 食用油脂製造業（マーガリン又はショートニング製造業を含む。）
- 二十 みそ又はしょうゆ製造業（みそ若しくはしょうゆを製造する営業又はこれらと併せてこれらを主原料とする食品を製造する営業をいう。）
- 二十一 酒類製造業（酒類の製造（小分けを含む。）をする営業をいう。）
- 二十二 豆腐製造業（豆腐を製造する営業又は豆腐と併せて豆腐若しくは豆腐の製造に伴う副産物を主原料とする食品を製造する営業をいう。）
- 二十三 納豆製造業
- 二十四 麺類製造業（麺類を製造する営業をいい、第二十六号又は第二十八号に該当するものを除く。）

- 二十五 そうざい製造業（通常副食物として供される煮物（つくだ煮を含む。）、焼物（いため物を含む。）、揚物、蒸し物、酢の物若しくはあえ物又はこれらの食品と米飯その他の通常主食と認められる食品を組み合わせた食品を製造する営業をいい、第十五号、第十六号、第二十二号又は次号から第二十八号までに該当するものを除く。）
- 二十六 複合型そうざい製造業（前号に規定する営業と併せて第九号に規定する営業に係る食肉の処理をする営業（法第 51 条第 1 項第 2 号に規定する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（以下この号において「重要工程管理」という。）を行う場合に限る。第二十八号において同じ。）又は第十一号、第十六号（魚肉練り製品（魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコンその他これらに類するものを含む。）の製造に係る営業を除く。第二十八号において同じ。）若しくは第二十四号に規定する営業に係る食品を製造する営業（重要工程管理を行う場合に限る。第二十八号において同じ。）をいう。）
- 二十七 冷凍食品製造業（第二十五号に規定する営業に係る食品を製造し、その製造された食品の冷凍品を製造する営業をいい、次号に該当するものを除く。）
- 二十八 複合型冷凍食品製造業（前号に規定する営業と併せて第九号に規定する営業に係る食肉の処理をする営業又は第十一号、第十六号若しくは第二十四号に規定する営業に係る食品（冷凍品に限る。）を製造する営業をいう。）
- 二十九 漬物製造業（漬物を製造する営業又は漬物と併せて漬物を主原料とする食品を製造する営業をいう。）
- 三十 密封包装食品製造業（密封包装食品（レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰その他の容器包装に密封された食品をいう。）であつて、その保存に冷凍又は冷蔵を要しないもの（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ポツリ又ス菌その他の耐熱性の芽胞を形成する嫌気性の細菌が増殖するおそれのないことが明らかな食品であつて厚生労働省令で定めるものを除く。）を製造する営業（前各号に該当するものを除く。）をいう。）
- 三十一 食品の小分け業（専ら第十一号、第十三号（固形物の製造に係る営業に限る。）、第十五号、第十六号、第十九号、第二十号又は第二十二号から第二十九号までに該当する営業において製造された食品を小分けして容器包装に入れ、又は容器包装で包む営業をいう。）
- 三十二 添加物製造業（法第十三条第一項の規定により規格が定められた添加物の製造（小分けを含む。）をする営業をいう。）

（公衆衛生に与える影響が少ない営業）

第三十五条の二 法第 57 条第 1 項に規定する公衆衛生に与える影響が少ない営業として政令で定めるもの（営業の届け出対象外）は、次のとおりとする。

- 一 食品又は添加物の輸入をする営業
- 二 食品又は添加物の貯蔵のみをし、又は運搬のみをする営業（食品の冷凍又は冷蔵業を除く。）
- 三 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

四 器具又は容器包装（第一条に規定する材質以外の原材料が使用された器具又は容器包装に限る。）の製造をする営業

五 器具又は容器包装の輸入をし、又は販売をする営業

（営業の許可に関する経過措置）

第九条 この政令の施行の際現に第一条の規定による改正前の食品衛生法施行令（次条及び第十一条において「旧施行令」という。）第三十五条各号の営業に該当しない営業（第一条の規定による改正後の食品衛生法施行令（次条及び第十一条において「新施行令」という。）第三十五条各号の営業のいずれかに該当する営業に限る。）を行っている者は、食品衛生法等の一部を改正する法律（次条及び第十二条において「改正法」という。）第二条の規定による改正後の食品衛生法（以下「新法」という。）第五十五条第一項の規定にかかわらず、この政令の施行の日（次条及び第十一条において「施行日」という。）から起算して三年を経過する日までの間は、同項の許可を受けないで当該営業を行うことができるものとする。

（営業の届出に関する経過措置）

第十条 この政令の施行の際現に改正法第二条の規定による改正前の食品衛生法（次条において「旧法」という。）第五十二条第一項の許可を受けて旧施行令第三十五条各号の営業（新施行令第三十五条各号の営業のいずれにも該当しない営業に限る。）を行っている者は、新法第五十七条第一項及び改正法附則第八条の規定にかかわらず、施行日に新法第五十七条第一項の規定による届出をしたものとみなす。

（食品若しくは添加物又は器具若しくは容器包装の回収に関する経過措置）

第十二条 新法第五十八条第一項の規定は、改正法第二条の規定の施行の日以後に着手された同項に規定する食品若しくは添加物又は器具若しくは容器包装の回収について適用する。

（施行期日）

第一条 この政令は、食品衛生法等の一部を改正する法律（次条において「改正法」という。）附則第一条第三号に掲げる規定の施行の日（令和三年六月一日）から施行する。

（食品衛生法施行令の一部改正に伴う経過措置）

第二条 この政令の施行の際現に改正法第二条の規定による改正前の食品衛生法（以下この条において「旧法」という。）第五十二条第一項の許可を受けて第一条の規定による改正前の食品衛生法施行令（次項において「旧施行令」という。）第三十五条各号の営業（第一条の規定による改正後の食品衛生法施行令第三十五条各号の営業のいずれかに該当する営業に限る。）を行っている者は、当該許可に係る旧法第五十二条第三項の有効期間の満了の日までの間は、なお従前の例により当該営業を行うことができる。

2 この政令の施行の際現に旧法第五十二条第一項の許可を受けて旧施行令第三十五条第二十三号及び第二十四号の営業を同一の施設において行っている者又は同条第二十五号及び第二十六号の営業を同一の施設において行っている者は、前項の

規定にかかわらず、当該者が行っている当該それぞれの営業の許可に係る旧法第五十二条第三項の有効期間が満了する日のうちいずれか遅い日までの間は、なお従前の例により当該それぞれの営業を行うことができる。

<https://kanpou.npb.go.jp/20191009/20191009h00108/20191009h001080004f.html>

10 食品表示法の一部を改正する法律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公布（政令第一二五号）

10月9日、標記政令が政令第125号（消費者庁）として公布された。その主な内容は次の通り。

食品表示法第15条の規定による権限の委任等に関する政令の一部改正

食品表示法第10条の2第1項（食品関連事業者等が食品の安全性に関する食品表示基準に従った表示がされていない食品の自主回収を行う場合、行政機関への届出を義務付け。）の規定による届出の受理及び当該届出に係る同条第2項の規定による公表に関する事務を都道府県知事等が行うこととした。（施行期日令和3年6月1日）

<https://kanpou.npb.go.jp/20191009/20191009h00108/20191009h001080006f.html>

【米国における過去17年間のサルモネラのアウトブレイクの分析】

Journal of Food Protection の2019年7月版によると、過去17年間にわたる米国でのサルモネラのアウトブレイクは、全体で2,447件（年平均で136件）、そのうち49%で原因食品が特定された。発生は夏季に起きる頻度が高い。患者数は65,916人、死亡者は87人。関与した食品の上位は卵（12.5%）、鶏肉（12.4%）、豚肉（6.5%）、血清型の上位は Enteritidis（29.1%）、Typhimurium（12.6%）、Newport（7.6%）であった。また、2種の血清型（Braenderup および I4,[5],12:i:-）は、継時的に見て、有意な増加傾向が認められている。

その他の特筆事項として、卵が関与した事例のうち81%は Enteritidis に関連していた。また、ナッツや種子、もやし、果物などは、複数の州にまたがるアウトブレイクに関与した食品として認識されている。

〔補足〕サルモネラ食中毒の原因食品は食肉や鶏卵などが中心であるが、最近ではシリアルやピーナッツバターなど水分活性が低い食品での食中毒も多数報告されている。ピーナッツバターは水分活性が0.35以下で、細菌が増殖しにくい、食中毒を想定しにくい食品であるが、例えば2006～07年には41州で患者数715人、2008～09年には46州で患者数714人、2012年には少なくとも20州で患者数42人など、広域かつ大規模なサルモネラ食中毒が発生している。

ピーナッツバターはローストする工程があるため、原材料にサルモネラが汚染していても死滅する。つまり、これらのピーナッツバターのサルモネラ食中毒では、ピーナッツのロースト後に、工場内に棲みついている（常在している）サルモネラが、製品に長期的に広範囲にわたって汚染した可能性が考えられている。サルモネラは比較的乾燥に強い菌といわれており、工場内にバイオフィルムを形成することで、製造環

境に生残している可能性がある。そのため、米国では低水分活性の RTE 食品（RTE = Ready to eat、消費者は加熱せずに、そのまま喫食する食品）を製造する工場では、サルモネラを指標とした環境調査プログラムを運用している場合もある（環境調査プログラムについては食科協ニュース 186 号にて関連記事を掲載）。

【食品安全とブロックチェーン（主にトレーサビリティ、透明性）】

日本では、食品衛生法の改正に伴い、HACCP が制度化される。この動きは、食品安全を保証する考え方に関して、様々な変化をもたらすであろう。変化の一つとして、最終製品の検査結果のみを重視するのではなく、製品の製造工程（プロセス）を科学的根拠に基づいて構築し、その取り組みのアカウンタビリティ（説明責任、任務遂行責任）と透明性を高める、という方向性に向かうことが予測される。「プロセスの透明化」は、世界的なトレンドであるのかもしれない。それが可能になった背景には、各種モニタリング技術の発達や、それらのデータをビッグデータとして活用しようとする試みの進展なども影響している。

一例として、ウォルマートは、ブロックチェーンの活用によって、農場から食卓まで（from farm to table）の食品安全に関する履歴を担保する仕組みの構築を進めている。同社は IBM と協力して、食品サプライチェーンプロセスをデジタル化する食品安全ブロックチェーンソリューション“Food Trust Blockchain”の開発・試行に取り組んできた。2019 年 9 月までに、Walmart と同社の会員制スーパーマーケットである Sam's Club（サムズクラブ）の葉物野菜のサプライヤーに対して、ブロックチェーンにデータをアップロードすることを要求した。

同社では「食品安全を改善するためにブロックチェーンに賭けている。大部分のサプライチェーンは手作業の部分で行き詰まりが生じている。そのために問題発生時の原因究明が困難かつ時間がかかるなど、様々な課題が見られる。当社では、ブロックチェーンにサプライチェーンを配置することで、プロセスをよりトレース可能にし、透明性を高め、かつ完全にデジタル化できると考えている。我々は、従来の食品のトレーサビリティのモデル（ワンステップアップおよびワンステップバックのモデル）が時代遅れであると感じていた。ブロックチェーンの活用により、例えば『ある汚染農場の物資が販売されたどうか確認したい』といった状況において、これまでより高精度かつはるかに容易に確認できるようになる」と語る。ブロックチェーン技術をトレーサビリティに適用した場合、例えば野菜で大腸菌などの微生物汚染の問題が発生した際、どの農場から来たのかの追跡調査がわずか数秒まで短縮できるといわれている。

ブロックチェーン技術を活用した品質保証の取り組みは、ウォルマートの他にも数多く進められている。小売業界や物流業界を大きく変える可能性があると言われている。

〔参考〕<https://techcrunch.com/2018/09/24/walmart-is-betting-on-the-blockchain-to-improve-food-safety/>

【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 757 回:9 月 17 日開催から第 760 回:10 月 8 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)。

*** 第 757 回食品安全委員会 (2019 (令和元) 年 9 月 17 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 5 名出席 傍聴者:報道 0 名、行政機関 0 名、一般 3 名
議事概要

(1) 肥料・飼料等専門調査会における審議結果について

- ・「チルジピロシン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
- ・「チルジピロシンを有効成分とする豚の注射剤（ズプレボ 40 注射液）」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。

(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「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。

本件については、肥料・飼料等専門調査会におけるものと同じ結論、「本製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。

*** 第 758 回食品安全委員会 (2019 (令和元) 年 9 月 24 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 4 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

- ・動物用医薬品 1 品目

豚コレラマーカーワクチンを接種した豚に由来する食品の安全性

（農林水産省からの説明）

→農林水産省から説明。

本件について、動物用医薬品専門調査会で審議することとなった。

※本件は、国が備蓄している使用実績のある既存の豚コレラワクチンとは異なるマーカーワクチンである。

（2）肥料・飼料等専門調査会における審議結果について

・「ナナフロシン」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。

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。

*第 759 回食品安全委員会（2019（令和元）年 10 月 1 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

・プリオン2案件

馬に由来する肉骨粉等の豚、鶏又はうずら用飼料への利用再開他について輸入された牛血粉等を養魚用飼料又は肥料として利用することについて（農林水産省からの説明）

→農林水産省及び担当の山本委員から説明。

本件について、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1品目

ZGL 株を利用して生産されたグルコースオキシダーゼ（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、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）農薬専門調査会における審議結果について

・「トルピラレート」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（緑）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

- ・「LG-108株を利用して生産されたL-ロイシン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
- ・「SCM2034株を利用して生産されたシアノコバラミン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
- ・「K12 KCCM11252P株およびK12 KCCM11340P株を利用して生産されたL-メチオニン」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。

(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「テブコナゾール」に係る食品健康影響評価について

→事務局から説明。

本件について、意見・情報の募集手続は行わないこととし、「テブコナゾールの許容一日摂取量（ADI）を0.029 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）を0.3 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。

- ・遺伝子組換え食品等「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（食品）」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、「『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（厚生労働省）に通知することとなった。

- ・遺伝子組換え食品等「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（飼料）」に係る食品健康影響評価について

→担当の川西委員及び事務局から説明。

本件について、意見・情報の募集手続は行わないこととし、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、「『遺伝子組換え飼料及び飼料添加物の安全性評価の考え方』に基づき評価した結果、改めて『遺伝子組換え食品（種子植物）の安全性評価基準』に準じて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、リスク管理機関（厚生労働省）に通知することとなった。

(5) 「残留農薬に関する食品健康影響評価指針」について

→事務局から説明。

本件について、指針（案）のとおり決定し、今後は、本指針に基づいて、食品健康影響評価に関する個別の案件の審議を専門調査会で進めることとなった。

(6) その他

- ・ 遺伝子組換え食品等評価書の記載の修正について

→事務局から報告。

本件について、評価書の誤記の修正が了承された。

- ・ 食品安全委員会専門委員の選任について

→事務局から食品安全委員会専門委員の選任について報告された。

*** 第 760 回食品安全委員会（2019（令和元）年 10 月 8 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 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について

- ・ 農薬「ジクワット」に係る食品健康影響評価について
- ・ 農薬「ピリミジフェン」に係る食品健康影響評価について
- ・ 農薬「プロフラニリド」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、

「ジクワットの許容一日摂取量（ADI）を 0.0058 mg/kg 体重/日（ジクワットイオン換算値）、急性参照用量（ARfD）を 0.75 mg/kg 体重（ジクワットイオン換算値）と設定する。」

「ピリミジフェンの許容一日摂取量（ADI）を 0.0015 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）を 0.04 mg/kg 体重と設定する。」

「プロフラニリドの許容一日摂取量（ADI）を 0.017 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。

- ・ 遺伝子組換え食品等「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（食品）」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、

「『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（厚生労働省）に通知することとなった。

- ・遺伝子組換え食品等「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（飼料）」に係る食品健康影響評価について

→担当の川西委員及び事務局から説明。

本件について、意見・情報の募集は行わないこととし、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、

「『遺伝子組換え飼料及び飼料添加物の安全性評価の考え方』に基づき評価した結果、改めて『遺伝子組換え食品（種子植物）の安全性評価基準』に準じて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、リスク管理機関（農林水産省）に通知することとなった。

以上