



NPO法人

食科協ニュースレター 第198号

目次

【食科協の活動状況】 2019年12月～2020年1月の主な活動(先月報告以降) 【巻頭言】 理事長年頭挨拶 <div style="text-align: right;">馬場 良雄</div>	2-3
【行政情報】 1 ポジティブリスト制度の適用について 2 野生鳥獣肉による食中毒防止の徹底について 3 平成31年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果(中間報告)の公表 4 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省令の制定について 5 食品衛生法第五十八条第一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の制定について <div style="text-align: right;">森田 邦雄</div>	4-8
【コーデックスHACCPガイドラインの改訂原案から考える今後の状況】 <div style="text-align: right;">立石 亘</div>	8-10
【食品安全委員会提供情報】 2019年12月24日第768回から2020年1月14日第769回までの開催分	10-13

※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 2年 1月 17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11月～2019年12月の主な活動**

- 12月 6日 かわら版223号を発行。
- 12月13日 かわら版224号を発行。
- 12月18日 ニュースレター197号発行。
- 12月19日 2019年度第8回常任理事会を開催した。
- 12月19日 2020年2月20日の食科協主催表示講演会の案内を送付した。
- 12月20日 かわら版225号を発行。
- 12月27日 かわら版226号を発行。
- 1月10日 かわら版227号を発行。
- 1月17日 ニュースレター198号、かわら版228号を発行。

【巻頭言】**食科協年頭挨拶**

食科協理事長 馬場 良雄

謹んで新年のご挨拶を申し上げます。昨年は賛助会員及び個人会員の皆様から多くのご支援、ご指導を頂きながら活動を進め、令和の時代になって初めての新年を迎える事が出来ました。食科協設立18年目の本年も引き続き宜しくお願い申し上げます。

昨年も台風、豪雨などによる長期間に及ぶ停電など、多くの自然災害に見舞われました。被災された地域の方々に改めて心からお見舞い申し上げますと共に、一日も早い平静な生活に復帰されることをお祈り申し上げます。長期間停電などの際の安全な食品の確保と必要とされる物の安定した物資提供の在り方について改めて考えさせられました。

昨年は食科協としては改正食品衛生法、食品表示法等に関して、講演会や勉強会、併せてパネルディスカッションを実施すると共に「ニュースレター」や「食科協かわら版」を発信し、会員の皆様への情報提供に務めて参りました。また、必要に応じて課題に対するパブリックコメントに応じ、より良い法改正になる様活動しております。本年も引き続きこれらの課題に積極的に取り組み、会員の皆様の役に立つ情報提供に務めて参りたいと存じます。

食品衛生法の改正に係る政省令も告示され、一部の改正項目を除き本年から施行されます。今年も6月には会員研修会として食品衛生法改正に伴う政省令等について講演会を企画していく予定であります。改正項目の大きな柱であるHACCPの制度化については、EUにおいて2006年から義務化している事例は大変参考になります。食科協の運営委員の立石 亘氏にEUレポートを参考にして『HACCP 制度化後に想定される課題について～HACCP 普及における課題を考える～』というタイトルにて執筆してもらい、2020年1月5日発行の「食品衛生研究 Vol.70号」に投稿論文として pp.65～88 に掲載して頂きました。

れは、2018年11月14日発信の「ニュースレター第184号」にて紹介し、2019年3月26日開催の講演会「食の安全管理に関する国際動向について」において講演したものをベースとしています）。

EUレポートではHACCPを取り巻く課題を7つの「鍵となる課題」としてまとめてあり、それぞれの課題についてレポートの要旨を整理したうえで日本での制度化にあたっての課題、運用上注意すべき点などの考察をしています。日本においても制度化にあたっての課題はしっかり認識され、業界団体ごとに手引書の作成も進んでおります。日本の食品関係事業者が本年から本格的に制度化に対応し、制度が定着するためにも、関係する食品事業者や食品衛生監視員の皆様それぞれの立場でこの投稿論文をお読み頂き、HACCP制度化の定着にご活用いただければ幸いです。

7つの鍵となる課題はそれぞれ関連し、重要なものですが、あえて一つだけ強調しておきたいことは食品の安全を守るのは事業者であり、HACCPの制度化によって誰かが品質保証してくれるものではないという事です。「自己責任」という言葉はHACCP制度化を機会に今後のキーワードとして重要になってくるものと思います。

食品表示法につきましては2015年に改正され、5年の経過措置を経て本年4月から施行されます。食科協では2月に義務化に向けての対応状況や食品表示を取り巻く課題、景表法との関連などについて講演会も企画しております。食品表示法を理解すると共に優良誤認など景表法とのかわりについて承知し、消費者に分かってもらって納得される表示の在り方について理解を深めていきたいと思っております。消費者に「安心」して頂く食品を提供するためには、適切な表示と情報提供によって消費者に信頼されることが基本でしょう。

「食品の安全・安心」に関するマスコミ報道も2000年前後をピークに、かなりの年月が経過しました。昨年はヒトの健康被害が発生するような大きなリコール、報道は少なくなったようにも思います。食品事業者の品質要求への対応努力の成果もあった事と思っております。しかし、消費者の「安心できる食品」への要求は低下することはないでしょう。昨年からはゲノム編集食品の届け出制度がスタートしましたが、いまだ届出件数はゼロとの事です。消費者に理解されるかどうかの課題はまだまだ時間がかかるように思われます。

その様な中、今年は改正食品衛生法及び食品表示法に対応しなければなりません。日本全体に人員が不足になる中、人件費の高騰もあり、中小企業のみならず、食品企業は今年も厳しい対応が求められます。昨年12月31日の日経新聞に「失われた30年」という社説が書かれておりました。この社説は日本経済、株価に関するものですが、消費者の食品に対する「安全・安心」への関心にも通ずるものがあります。食品産業は不況に強いといわれますが、昨今の低価格志向の中で、品質要求の高まり、鮮度要求などもあって、「失われた30年」の間厳しい経営環境で推移しています。少しでも付加価値を高めようと機能性表示食品に期待を寄せる動きもありますが、優良誤認を招くような表示で消費者の信頼を損なっている事例もみられます。また、取引ルールとしての1/3ルールの見直しもなかなか進んでおりません。新春に当たり、今年こそこれらの食品を取り巻く課題が解決に向けて進展し、食品産業が健全な発展に向かう事を祈念しておりますことを申し添え、年頭のご挨拶とさせていただきます。

【行政情報】

1 ポジティブリスト制度の適用について

12月23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器具・容器包装部会において標記が検討された。主なものは、ポジティブリスト（告示）の規格が未整備の物質の使用を、施行日以降も一定期間認める猶予期間（5年程度を想定）を設定する必要があるというもので、その概要は次の通り。

- 器具・容器包装のポジティブリスト制度は、令和2年6月1日から施行される。
- 器具・容器包装ポジティブリスト制度の施行に向けたパブリックコメント等で、猶予期間の設定の要望が寄せられている。

現時点で事業者間の確認や調整が完了せず制度施行後に物質の追加収載の手続を行うための期間が必要であること、及び、現在使用している原材料の切替えを余儀なくされている事業者が、製品設計、原材料調達、製品試験、顧客への周知等を行う期間が必要であることを考慮し、ポジティブリスト（告示）の規格が未整備の物質の使用を、施行日以降も一定期間認める猶予期間を設定する必要があるというもの。

- さらに、施行前の告示日から施行日の間にも新たな原材料（ポジティブリスト非収載物質）を使用する器具・容器包装が流通することが避けられない実態や、食品用器具及び容器包装の規制の在り方に関する技術検討会における議論も踏まえ、このような一定期間（5年程度を想定）の経過措置を検討することとする。（資料1）
- ポジティブリストに収載するために必要な情報が現時点で確認できていないものについては、確認作業を継続している物質（「継続確認既存物質リスト」）として、厚生労働省のホームページに別途掲載する予定である。（資料2-1）

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_08595.html

2 野生鳥獣肉による食中毒防止の徹底について

12月20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、11月10日札幌市内の飲食店（イタリア料理店）において、加熱不十分な「クマ肉のロースト赤ワインソース（推定）」を原因食品とする6名の旋毛虫（トリヒナ）食中毒事案が発生したことに伴うもので、その主な内容は次の通り。

近年は、本事案以外にも、クマ肉を原因食品（推定を含む。）とする旋毛虫食中毒事案の発生が続いているところ（別添2）ですので、改めて、クマ肉のロースト料理等野生鳥獣肉の調理に際しては、中心部の温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して喫食又は提供をするよう、継続的に、消費者に対する注意喚起及び関係事業者に対する継続的な監視指導をよろしくお願いします。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000579314.pdf>

3 平成31年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果（中間報告）の公表

12月25日、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課 輸入食品安全対策室は標記中間報告を公表したこれは、平成31年度輸入食品監視指導計画に基づく、平成31年4

月から令和元年9月までの監視指導結果（中間報告）を取りまとめたもので、その主な内容は次の通り。（注）【 】内は昨年度同期間の数値

平成31年4月から令和元年9月までの輸入届出の件数は、1,298,431件【1,228,569件】、重量は12,488千トン【12,197千トン】であった。

これに対し、112,319件【103,262件】（モニタリング検査30,985件【30,496件】、検査命令34,558件【28,842件】、自主検査48,681件【45,769件】等の合計から重複を除いた数値）の検査を実施し、407件【385件】で法違反が確認され、積戻しや廃棄等の措置を講じた。

条文別の違反件数は、法第11条（食品の規格（微生物、残留農薬、残留動物用医薬品）、添加物の使用基準等）違反が248件と最も多く、次いで法第6条（アフラトキシン、シアン化合物等の有毒・有害物質の付着等）違反が117件、法第10条（指定外添加物の使用）違反が38件、法第18条（器具又は容器包装の規格）違反が17件、法第62条（おもちゃの規格）違反が2件、法第9条（食肉の衛生証明書の添付）違反が1件であった。

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_08636.html

4 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省令の制定について

12月27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、同日「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厚生労働省関係省令の整備に関する省令」が公布されたこと及び10月9日公布された「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」について、その主な内容及び留意すべき事項で、その主な点は次の通り。

第1 営業許可に関する事項

1 営業許可業種の概要等

営業許可の見直しに当たっては、食中毒のリスクの高さ、法第13条第1項に基づく規格基準の設定の有無及び過去の食品事故・食中毒の発生状況を踏まえて食品衛生上の配慮を特に要するものを営業許可業種として位置付けたものである。業種の主なものは次の通り。

第6号 集乳業

生乳を集荷し、これを保存する営業をいうこと。「生乳」とは、搾乳後に殺菌等の処理が行われていない動物の乳を指し、旧第9号において規定されていた生牛乳又は生山羊乳よりも広い対象であること。また、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」（昭和26年厚生省令第52号。以下「乳等省令」という。）第2条第2項にいう「生乳」とは、「搾取したままの牛の乳」を指しており、本号の定義と異なることに留意されたいこと。

第7号 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。）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こと。

なお、「生乳」の意味については、第6号と同じであること

第13号 乳製品製造業

本号の許可の対象となる乳製品は、乳等省令第2条第12項に規定する乳製品（同条第20項に規定するアイスクリーム類を除く。）及び同条第40項に規定する乳酸菌

飲料のうち、無脂肪固形分 3.0%未満を含むものとする（施行規則第 66 条の 9 関係）。

施行規則第 66 条の 9 に規定する食品以外の乳・乳製品を原材料とした食品（チーズや発酵乳を一定程度含む菓子やそうざい製品、ソフトクリームの原材料となるいわゆるソフトクリームミックス等）を製造する際は、乳製品製造業の許可を取得した施設のほか、食品の特性に応じ、菓子製造業、アイスクリーム製造業、そうざい製造業等の許可を取得した施設で製造しても差し支えないこと。

第 14 号 清涼飲料水製造業

旧第 19 号の営業ではジュース、コーヒー等の製造ができることとしていたが、本号では、旧第 20 号に規定されていた乳酸菌飲料製造業（生乳を使用しないものに限る。）を統合し、生乳を使用しない乳酸菌飲料の製造（小分けを含む。）を可能とするとともに、生乳を使用しない乳飲料も製造することができるものとしたこと。

第 15 号 食肉製品製造業

旧第 13 号で製造可能とされていた食肉製品（ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するもの）に加え、これらと併せて食肉又は食肉製品を使用したそうざいについても、本号の営業で製造することができるものとしたこと。

食肉製品製造のための食肉の細切については、食肉処理業の許可を必要としないこと。

2 営業許可の対象業種の施設基準

条例制定に当たり行政手続法(平成5年法律第88号)に基づく意見公募手続(パブリックコメント)については、同法第3条第3項において、地方公共団体の機関が命令等を定める行為については、パブリックコメントに係る規定は適用しない旨が規定されているが、施設基準の設定が営業者に与える影響等を考慮し、施設基準に係る条例の制定に先立ち、同法第46条に基づく行政手続条例等に基づきパブリックコメントを実施するなど、関係者の意見聴取を行うよう努めること。

3 営業許可の申請

HACCP に沿った衛生管理の取組の種別の記載については、第3号施行日（令和3年6月1日）以降に初めて行われる営業許可の申請の際に求めるものであること。なお、複合型そうざい製造業及び複合型冷凍食品製造業の許可の申請に際しては、HACCP に基づく衛生管理が前提であることを申請者に十分に説明するとともに、許可後、可能な限り速やかに施設に立ち入り、衛生管理の状況について確認されたいこと（同条第6号関係）。

第2 営業届出に関する事項

1 営業届出制度の概要等

法第68条第3項に規定する営業以外の場合で学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する集団給食施設の設置者又は管理者については、飲食店営業の営業者と同じく HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行うものであることから、営業届出の対象とすること。

第3 営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設に係る経過措置

改正法の第3号施行日の際現に営業届出の対象となる営業を営んでいる者は、第3号施行日から起算して6月を経過する日までに、都道府県知事に届け出なければならないこと

(改正法附則第8条)。届出に際しては、営業許可の申請と同様に、食品衛生申請等システム(電子申請システム)を積極的に活用されたいこと。

第4 改正法の施行日

第3号施行日は、令和3年6月1日とすること。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000582237.pdf>

省令

<https://kanpou.npb.go.jp/20191227/20191227g00195/20191227g001950058f.html>

5 食品衛生法第五十八条第一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の制定について

12月27日、消費者庁と厚生労働省は消費者庁次長及び大臣官房生活衛生・食品安全審議官の連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、同日「食品衛生法第五十八条第一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(令和元年内閣府令・厚生労働省令第11号。以下「共同命令」という。)」が公布され、その主な内容及び留意すべき事項を示したものでその主な点は次の通り。

1 食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合について

法令の趣旨及び内容等

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として厚生労働省令・内閣府令で定めるときは、次のいずれかに該当する場合としたこと(法第58条第1項、共同命令第1条関係)。

- (1) 当該食品等が不特定かつ多数の者に対して販売されたものでなく、容易に回収できることが明らかな場合(共同命令第1条第1号関係)
- (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(共同命令第1条第2号関係)

運用上の留意点

- (1) 共同命令第1条第1号に関して想定される具体的な事例は以下のようなものであること。
 - (i) 地域の催事で販売された焼きそばについて、催事場内での告知等で容易に回収が可能な場合
 - (ii) 部外者が利用しない企業内の売店で販売された弁当であって、館内放送等で容易に回収が可能な場合
 - (iii) 通信販売により会員のみ限定販売されている食品であって、顧客に対して個別に連絡することで容易に回収が可能な場合
- (2) 共同命令第1条第2号に関して想定される具体的な事例は以下のようなものであること。
 - (i) 食品等が営業者間の取引にとどまっており、卸売業者の倉庫に保管されている場合
 - (ii) 食品等が消費期限又は賞味期限を超過している場合
消費期限又は賞味期限の到来後の食品に関しては、法第58条の対象とは取り扱わず、任意の届出として取り扱うよう留意すること。

2 <<略>>

3 都道府県知事が行う報告について

運用上の留意点

国において、食品等の回収の届出に関する情報を公表することとしているが、消費者に対し分かりやすく健康への危険の程度を伝えるため、程度の分類を行い報告すること。分類に当たっては、次の3分類とし、直ちに分類が判断できない場合はCLASS IIに分類し、その後の情報を踏まえ適切な分類に変更すること。

CLASS I：喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が高い場合
(例)

- ・腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜、ナチュラルチーズなど加熱せずに喫食する食品
- ・ボツリヌス毒素に汚染された容器包装詰食品
- ・アフラトキシン等発がん性物質に汚染された食品
- ・シール不良等により、腐敗、変敗した食品
- ・有毒魚（魚種不明フグ、シガテラ魚等）
- ・有毒植物（スイセン、毒キノコ等）
- ・硬質異物が混入した食品（ガラス片、プラスチック等）

CLASS II：喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が低い場合
(例)

- ・一般細菌数や大腸菌群などの成分規格不適合の食品

CLASS III：喫食により健康被害の可能性が、ほとんど無い場合

(例)

- ・添加物の使用基準違反食品
- ・残留基準に違反する野菜や果物のうち、その摂取量が急性参照用量を超えないもの

なお、法第59条第1項に基づき回収を命じた場合であっても、自主回収情報と同様に国において公表することに留意すること。

また、食品ロスの削減の推進に関する法律（令和元年法律第19号）の趣旨に鑑み、食品衛生上の危害の発生のおそれがなく、まだ食べることができる食品がむやみに回収され無駄に廃棄されるなど、本制度が過剰な自主回収を誘発することのないように留意すること。

第3 施行期日等

1 第3号施行日は令和3年6月1日であること。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000582013.pdf>

命令

<https://kanpou.npb.go.jp/20191227/20191227g00195/20191227g001950025f.html>

森田 邦雄

【コーデックスHACCPガイドラインの改訂原案から考える今後の状況】

今年6月には食品衛生法改正の目玉の一つであるHACCP制度化が施行される。1年の猶予期間を経て、2021年6月には完全施行となる。

このたびのHACCP制度化では、コーデックス委員会のHACCPガイドラインの7原則に沿った衛生管理を行うことになる。このHACCPガイドラインに関して、数年前より改訂作業が進められていた（当初から改訂時期は2021年頃といわれていた）。

昨年11月に食の安全を確保するための微生物検査協議会（五十君静信理事長）の主催で開催された研修会において、コーデックス委員会の第51回食品衛生部会（11月4～8日開催）に出席した同協議会の豊福肇理事が、改訂作業の進捗状況について口頭で報告した。その報告によると、一般的にコーデックス規格の改訂手続きはステップ1からステップ8まで8段階を経て成立するが、今回のHACCPガイドラインについては、いわゆる「迅速な承認手続き」（※1）が適用される見通しであるという。迅速な承認手続きとは、ステップ5で実質的な議論を終了として、ステップ5から（ステップ6・7を省略して）一気にステップ8に持っていく手続きの方法である。HACCPガイドラインについても、ステップ5で実質的な議論は終了となる。順調にいけば今年7月の総会に諮られる見通しであるという。

今後の議論や、最終的にどのようなガイドラインになるかは、随時、状況を確認する必要があり、不透明な部分は多い。ただし、昨年11月の食品衛生部会で議論のベースとなった規格の改訂原案（※2）はウェブで閲覧できる。それを読むと、今回の改訂の方向性を推察することはできる。推察される印象としては、決して「これまでのHACCPが劇的に変わる」ということではなく、前回の改訂（2003年）以降の国際的な状況（国際的な食品安全管理規格など）を反映したものになると考えられる。

いくつかポイントになりそうな箇所を紹介するが、全体的な雰囲気としては「一般衛生管理とHACCPの関係性がより明確になる」「ハザード分析の重要性をこれまで以上に強調する」などの特徴があるように見受けられる。これまでのHACCPガイドラインは「食品衛生の一般原則」の附属文書という位置づけであったが、改訂原案では「序章」「第1章・適正衛生規範（GHP、Good Hygiene Practices）」「第2章・HACCP」という3部構成となっている。

序章には食品安全に対するマネジメントのコミットメントの項（Management Commitment to Food Safety）が設けられ、そこでは数年前からGFSIなどで世界の共通言語として浸透しつつある「食品安全文化」（Food Safety Culture）の概念も採用されている。また、食品の安全性（Safety）と適切性（suitable）を確保するために、GHPとHACCPを組み合わせた「食品衛生システム」（Food Hygiene System）という概念も採用されている。

「第1章・適正衛生規範（GHP）」の目次は、これまでの「食品衛生の一般原則」の8項目が再編成され、

§1「食品ハザードのコントロール」に続いて、

§2～9として

「一次生産（Primary production）、

「施設：設備・装置のデザイン（Establishment - Design of Facilities and Equipment）、

「トレーニングとコンピーテンス（Training and Competence）」、

「施設のメンテナンス、洗浄・消毒およびペストコントロール（Establishment maintenance, Cleaning and Disinfection, and Pest Control）」、

「個人衛生（Personal Hygiene）」、

「オペレーションコントロール（工程管理）（Control of Operation）」、

「製品情報および消費者意識（Product Information and Consumer Awareness）」、

「輸送（Transportation）」の項目が設けられている。

近年、ISO 22000のOPRPやFSMA（米国食品安全強化法）の予防コントロールなど、「一般衛生管理で扱う（HACCP計画では扱わない）ハザードの中にも重大なリスクをも

たらずものがある」という認識が重視されてきている。そうした状況を鑑みたのか、このたびの改訂原案のGHPでも「特段の注意を要するGHP」(GHPs requiring greater attention)という概念が設けられている。ステップ4以前の規格原案では“enhanced GHP”という概念が提示されていたので、この考え方自体は、まったく新しいものではない。つまり、ハザード分析の結果「重大なハザード」として挙げられたハザードについては、ISO 22000ではOPRPまたはCCPで管理するが、改訂コーデックスHACCPガイドラインではGHPs (with greater attention) またはCCPで管理する、という考え方になる可能性がある。また、GHPにおいて、アレルゲン管理、特に洗浄後の残存による交差接触(※3)には、非常に大きな注意を払っているという印象を受けた。この点は、注目しなければならないと考える。

具体的にどのような改訂がなされるかは、今後の動向を注視する必要があるが、HACCPのコンセプトが根元から変わるわけではなく、現場で管理すべきポイントが変わることはないと思われる。しかしながら、大事なことは、「ハザード分析を的確に行うこと」「リスクベースで管理ポイントを明確化すること」ではないだろうか。HACCPの実務者・指導者には、単に現場を「見れる」(見て課題を抽出できる)だけでなく、リスク対応の観点から「診れる」(診断結果を踏まえて改善へと導ける)スキル、それもGHPとHACCPのバランスを考慮しながら現場改善につなげられるスキルが、さらに求められる時代を迎えつつある。

(著者 編注：本稿はあくまでもウェブで公開されている規格原案に基づくものである。改訂の詳細については今後、コーデックス連絡協議会などの場で、随時、報告されるものと考えられる)

※1 コーデックス規格ができるまで(各ステップの作業)

<https://www.mhlw.go.jp/topics/identshi/codex/09-01-2.html>

※2 Proposed draft revision of the General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969) and its HACCP Annex

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-51%252FWD%252Ffh51_06e.pdf

※3 「アレルゲンを含有する食品」から、「アレルゲンを含有しない食品」にアレルゲンが移行することは、今後、国際的には「交差接触」(cross contact)の表記が一般的になると考えられている(微生物の場合はcross contamination)。

立石 亘

【[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768回:12月24日開催から第769回:1月14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768回食品安全委員会(2019(令和元)年12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 6品目
- [1]チオキサザフェン
- [2]ピメトロジン
- [3]ピリフルキナゾン
- [4]プロクロラズ
- [5]プロヒドロジャスモン
- [6]フロメトキン

→厚生労働省及び担当の吉田（緑）委員から説明

農薬「プロヒドロジャスモン」及び「フロメトキン」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、食品安全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「ピメトロジン」及び「ピリフルキナゾン」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「チオキサザフェン」及び「プロクロラズ」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。

- ・動物用医薬品 1品目 チルジピロシン

→厚生労働省及び担当の山本委員から説明

動物用医薬品「チルジピロシン」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ことから、肥料・飼料等専門調査会において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

- ・「カルボフラン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
- ・「カルボスルファン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
- ・「ベンフラカルブ」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

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) 薬剤耐性菌に関するワーキンググループにおける審議結果について

- ・「家畜に使用するハロフジノンポリスチレンスルホン酸カルシウムに係る薬剤耐性菌」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薬剤耐性菌に関するワーキンググループ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

- ・かび毒・自然毒等「デオキシニバレノール」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、かび毒・自然毒等専門調査会と同じ結論、

「デオキシニバレノールについては、デオキシニバレノール（総和）のばく露量の推定結果から、現状において、我が国におけるばく露量はTDI（1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日）を下回っていると考えられた。また、1～6歳の集団におけるばく露量がTDIに近い値であり、喫食状況やデオキシニバレノールの汚染状況によってはTDIを超える可能性がないとは言えないことや、小麦以外の穀類からのばく露もあることを考慮すると、リスク管理機関において、引き続き低減対策に努める必要がある。加えて、使用したデータの不確実性、統計解析手法の特性等から、過小又は過大推定となっている可能性があることに留意が必要であり、不確実性を除くため、リスク管理機関は、より実態に近いデオキシニバレノール（総和）の摂取量推定を行うことができる情報収集や調査等を行うことが必要である。

今後の課題としては、リスク管理機関において、データ、特に小麦粉及び最終製品に含まれるデオキシニバレノール等の濃度及び食品摂取量が得られた際には、それらのデータを用いてより正確なばく露評価を行い、コーデックス基準の導入を含めた低減対策について検討すべきである。」

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。

*第769回食品安全委員会（2020（令和2）年1月14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11条第1項第1号の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ついて

- 肥料取締法（昭和25年法律第127号）第3条第1項の規定に基づき定められた、「肥料取締法に基づき普通肥料の公定規格を定める等の件」（昭和61年2月22日農林水産省告示第284号）の「十三農薬その他の物が混入される肥料」のうち、食用及び飼料用に供しない植物等に使用される、農薬が混入される普通肥料の公定規格を設定、変更又は廃止すること。（農林水産省からの説明）

→農林水産省から説明

本件については、食用及び飼料用に供しない植物等に使用される、農薬が混入される普通肥料の公定規格を設定、変更又は廃止するものであり、食品安全基本法第11条第1項第1号の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と考えられる。

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。

(2) 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

- 肥料1案件

肥料取締法第3条第1項の規定に基づく普通肥料の公定規格の設定について
(農林水産省からの説明)

→農林水産省から説明

本件については、農薬が混入される肥料の規格を設定するものであって、当該肥料は農薬取締法に基づく使用基準によって管理されるものであることから、食品を介してヒトの健康に及ぼす影響が変わるものではなく、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考えられる。

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) 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「イプフルフェノキン」に係る食品健康影響評価について
- ・農薬「シフルフェナミド」に係る食品健康影響評価について
- ・農薬「メフェントリフルコナゾール」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、農薬専門調査会におけるものと同じ結論、

「イプフルフェノキンの許容一日摂取量(ADI)を0.048 mg/kg 体重/日、急性参照用量(ARfD)を1.2 mg/kg 体重と設定する。」

「シフルフェナミドの許容一日摂取量(ADI)を0.041 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。」

「メフェントリフルコナゾールの許容一日摂取量(ADI)を0.035 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。

- ・プリオン「フランス及びノルウェーから輸入される牛肉及び牛の内臓」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、プリオン専門調査会におけるものと同じ結論、

「フランス及びノルウェーのそれぞれから輸入される牛肉及び牛の内臓の月齢条件を「条件無し」としたとしても、人へのリスクは無視できる。」

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