


 NPO  
CCFHS

NPO法人

# 食科協ニュースレター 第230号

## 目次

【食科協の活動状況】 2022年8月～2022年9月の主な活動(先月報告以降)	2
【行政情報】	
1 令和3年度における「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」及び「輸入食品監視統計」の公表	
2 食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について	
3 腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について	
4 「食品安全総合情報システム」公表 NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 顧問 森田 邦雄	2-5
【情報提供 【食の健康科学（ニッポン）寄付講座】】 NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 運営委員 立石 亘	5
【情報提供 【ATP・迅速検査研究会】】 NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 運営委員 立石 亘	6-7
【情報提供 最近の掲載記事】 NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会 運営委員 笈川 和夫	7

令和 4年 9月 27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 [NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp](mailto:NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp)

**【食科協の活動状況】****1. 2022年8月～2022年9月の主な活動**

- 8月26日 かわら版355号・かわら版ニュース&トピックス264号を発行。
- 8月26日 ニュースレター229号を発行。
- 8月30日 かわら版ニュース&トピックス265号を発行。
- 9月02日 かわら版356号・かわら版ニュース&トピックス266号を発行。
- 9月06日 かわら版ニュース&トピックス267号を発行。
- 9月08日 第5回運営委員会・常任理事会開催。
- 9月09日 かわら版357号・かわら版ニュース&トピックス268号を発行。
- 9月13日 かわら版ニュース&トピックス269号を発行。
- 9月16日 かわら版358号・かわら版ニュース&トピックス270号を発行。
- 9月20日 かわら版ニュース&トピックス271号を発行。
- 9月22日 かわら版359号・かわら版ニュース&トピックス272号を発行。
- 9月27日 かわら版ニュース&トピックス273号を発行。
- 9月27日 ニュースレター230号を発行。
- 9月30日 かわら版360号・かわら版ニュース&トピックス274号を発行。

**【行政情報】**

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会  
顧問 森田 邦雄

**1 令和3年度における「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」及び「輸入食品監視統計」の公表**

8月26日、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課は輸入食品安全対策室標記結果を公表した。その主な内容は次の通り。 [ ] カッコ内は令和2年度の数値

令和3年度の輸入届出件数は約246万件 [約235万件] であり、輸入届出重量は約3,163万トン [約3,106万トン] でした。届出に対して204,240件 [200,876件] の検査を実施し、このうち809件 (延べ857件) [691件 (延べ729件)] を法違反として、積み戻し又は廃棄等の措置を講じました。

令和3年度のモニタリング検査については、99,995件 [99,730件] の計画に対し、延べ101,365件 (実施率: 約101%) [102,070件 (実施率: 約102%)] を実施し、延べ157件 [146件] を法違反として、回収等の措置を講じました。

違反状況は次の通り。

違反件数: 809件 [691件] (違反率: 届出件数の0.03% [0.03%]、検査件数: 約20万件 [約20万件]) (違反件数: 微生物規格219件 [158件]、有害・有毒物質及び病原微生物175件 [155件]、残留農薬147件 [137件]、添加物120件 [111件]、腐敗、変敗 (異臭やカビの発生等) 49件 [52件]、器具及び容器包装規格42件 [22件]、残留動物用医薬品17件 [15件]、他42件 [43件])

[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_27156.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_27156.html)

**2 食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について**

8月30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て表記通知を出した。その主な内容は次の通り。

本日、標記省令及び告示が公布又は告示され、食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部がそれぞれ改正された。

改正の概要

省令関係

炭酸水素カリウムを添加物として省令別表第1に追加したこと。

適用期日

省令関係

公布の日から施行すること

[000982529.pdf \(mhlw.go.jp\)](https://www.mhlw.go.jp/content/000982529.pdf)

### 3 腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について

9月16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）長宛て表記通知を出した。その主な内容は次の通り。

平成23年4月に発生した腸管出血性大腸菌による食中毒を踏まえ、生食用食肉（牛肉）の規格基準の設定や食品等事業者への監視指導、消費者への注意喚起等を行っているところですが、今般、レアステーキと称するユッケ様の食品等を原因食品とする腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒事例が発生しました（別添）。

食中毒防止の観点から、食肉等は中心部を75℃で1分間以上又はこれと同等以上の加熱効果を有する方法により加熱調理をするよう指導してきたところですが、当該事例は加熱調理が不十分であったことが一要因とされていることから、下記の点に留意し、生食用食肉（牛肉）の規格基準の遵守及び飲食店における有効な加熱調理の実施について食品事業者等への監視指導の徹底をお願いします。

記

生食用食肉を取り扱えない施設において、社会通念上ユッケと呼称される生の食肉をレアステーキと称して販売することは不適切であり、消費者が生食用食肉と誤認して加熱せずに喫食する蓋然性が高い態様で販売又は提供しないこと。

なお、食肉の表面を焼いた後に冷却したもので、中心部まで十分に加熱されていないものは、生食用食肉として取り扱うこと。

<https://www.mhlw.go.jp/content/000991923.pdf>

かわら版にも記載あり

### 4 「食品安全総合情報システム」公表

9月20日、食品安全委員会が公表した標記システムに次の記事が掲載されている。

[https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from\\_year=2022&from\\_month=8&from\\_day=20&to=struct&to\\_year=2022&to\\_month=9&to\\_day=2&max=100](https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2022&from_month=8&from_day=20&to=struct&to_year=2022&to_month=9&to_day=2&max=100)

世界保健機関(WHO)は8月31日、「鉛中毒」と題するファクトシートを更新した。概要・構成は以下のとおり。

#### 1. 主な事実

- 鉛は多数の体内組織に影響を及ぼす蓄積性の毒性物質であり、特に若年小児に有害である。
- 体内の鉛は、脳、肝臓、腎臓、及び骨に運ばれる。歯及び骨に貯蔵され、徐々に蓄積する。ヒトへのばく露は、通常血中鉛濃度を測定して評価される。
- 骨の鉛は妊娠中に血液中に移行し、発達中の胎児へのばく露源になる。
- 有害影響がないことが分かっている鉛ばく露レベルはない。
- 鉛へのばく露は、予防可能である。

#### 2. 概要

#### 3. ばく露源・経路

人々は職業的及び環境的な起源により、鉛にばく露される可能性がある。これは主に以下に由来する。

- 鉛含有物質の燃焼により発生する鉛粒子の吸入(製錬、再資源化、有鉛塗料剥離の作業中、及び有鉛航空燃料の使用中等)。
- 鉛で汚染した粉塵、水(鉛製水道管から)及び食品(鉛釉薬や鉛はんだの容器から)の摂取。

#### 4. 小児における健康影響

既知の安全な血中鉛濃度はない。血中鉛濃度が  $3.5 \mu\text{g}/\text{dL}$  と低くても、小児の知能低下、行動障害、及び学習障害に関連している可能性がある。鉛へのばく露が増加するにつれて、症状及び影響の範囲及び重症度も増加する。

#### 5. 疾病負荷

WHOの「化学物質の公衆衛生への影響:既知のこと及び未知のこと」2021年最新情報によると、2019年に既知の化学物質へのばく露によって失われた200万人近くの命の半分近くが鉛へのばく露によるものであったと推定されている。鉛へのばく露は、健康への長期的な影響により、世界中で2,170万年相当の障害調整生存年(disability-adjusted life years、DALYs)を喪失し、特発性知的障害の世界的負荷の30%、心血管疾患の世界的負荷の4.6%と、慢性腎臓疾患の世界的負荷の3%を占めたと推定されている。

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05900020294>

世界保健機関(WHO)は8月30日、出版物「ナノ及びマイクロプラスチック粒子への食事及び吸入ばく露と、ヒトの健康への潜在的な影響」を公表した。概要は以下のとおり。

環境中のマイクロプラスチックは、深刻な社会的懸念を引き起こしている新興の汚染物質である。マイクロプラスチック粒子へのばく露によるヒトの健康への影響について、そのポリマー自体から、モノマー、プラスチック材料の製造に使用される添加剤、吸着化学汚染物質、及び関連するバイオフィームまで、様々な質問が寄せられている。これを認識

して、WHO は飲用水中のマイクロプラスチックに関するエビデンスの状態を再検討し、2019年8月にヒトの健康リスクを評価する報告書を発行した。マイクロプラスチックへのばく露に関連する潜在的な健康リスクを評価する WHO の取り組みを継続するために、食品、水、及び空気を介したばく露を含む環境からのばく露を調べることを目的としたプロジェクトが実施されている。2019年に参集した国際的な専門家グループの支援を受けて、WHO は 2021年12月までに公開された利用可能なデータを収集して精査し、環境からのマイクロプラスチック粒子へのばく露によるヒトの健康リスクを評価した。この作業の結果、WHO は研究の必要性を特定し、現在の不確実性に対処するためにマイクロプラスチック粒子に関して必要な今後の作業の範囲を以下の通り定義した。

- 標準的な方法

空気、水、食品、飲料中のナノ及びマイクロプラスチック粒子(NMP)のサンプリングと分析のためには、確実に質が保証された方法と、環境に関連した NMP を代表する適切な参照標準物質が必要である。

- 粒子の解析

ヒトの健康に対するばく露影響の研究に重要である環境中の NMP のサイズ、形状、及び組成それぞれの分布を解析するため、そして環境に関連する毒性試験の参照標準物質を調製するために、質が保証された環境モニタリング研究を実施する必要がある。

- NMP の発生源

NMP は環境中に普遍的に存在しているが、現在、その発生源を正確に特定することはできていない。発生源には、タイヤや道路の摩耗粒子、繊維、プラスチックの劣化と破片が含まれるが、どの発生源が支配的であるかはわかっていない。様々な要因の寄与が、ばく露を軽減するための戦略を導くであろう。

- 吸入及び摂取された NMP の取り込みと運命

NMP の吸収と系統的な取り込みに関する情報は、限られた種類のプラスチックポリマーを使用したいくつかの研究からのみ入手できる。NMP の吸収、分布、排泄についてさらに詳しい情報が必要である。摂取された粒子の生物学的利用能(bioavailability)及びそれらの吸収と排泄の効率に対する食品マトリックスの影響について、さらに研究が必要である。

- 毒性学

ヒトが最も一般的にばく露されるタイプの NMP へのばく露の適切な解析と共に、リスク評価に適した質の保証された実験を実施する必要がある。

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05900010294>

## 【情報提供 【食の健康科学（ニッポン）寄付講座】】

NPO法人 食品保健科学情報交流協議会

運営委員 立石 巨

[イベント名] 食と健康をつなぐ：食によるウェルビーイング（幸せ・健康・笑顔）の実現

[日程] 10月4日

[会場] 東京大学弥生講堂（東京都文京区弥生 1-1-1）

[演者・演題（予定）]

- ① 「人生100年時代の食と健康」江崎禎英（社会政策課題研究所）
- ② 「ヒト研究と基礎研究から見えてきた脂質が構築する腸内環境と健康との関わり」  
國澤純（医薬基盤・健康・栄養研究所）
- ③ 「皮膚の健康維持に寄与する食品脂質：スフィンゴ脂質とカロテノイド」  
菅原達也（京都大学大学院）
- ④ 「食が切り開く難治疾患治療戦略：アミノ酸トランスポーターを手掛かりに線維化組織を修復する」  
反町典子（東京大学医科学研究所）
- ⑤ 「食事タイミングで変わる健康」  
大池秀明（農研機構）
- ⑥ 「食品成分と認知症発症リスクとの関連：なかじまプロジェクト研究」  
篠原もえ子（金沢大学）
- ⑦ 「食の多機能性解析から挑む認知症予防」  
小林彰子（東京大学大学院）
- ⑧ パネルディスカッション

[参加費] 無料（定員：先着150人）

[申込サイト]

<https://reg31.smp.ne.jp/regist/is?SMPFORM=ljq-lftilg-863f534fee41d5345f8cc0c48f5d688b>

## 【情報提供 【ATP・迅速検査研究会】】

NPO法人 食品保健科学情報交流協議会

運営委員 立石 亘

[イベント名] 第46回講演会開催

[日程] 11月17日

[会場] 月島社会教育会館（東京都中央区月島 4-1-1 月島区民センター内）

※オンライン併用

[演者・演題（予定）]

- ① 基調講演「微生物検査の意義と実際」  
川崎晋（農研機構、ATP・迅速検査研究会会長）
- ② 特別講演「飲食店におけるHACCP制度化への取り組みと簡便・迅速検査の活用」  
井河和仁（トリドールホールディングス）
- ③ 特別講演「食品事業者と食品衛生監視員が理解しておくべきHACCPの本質とは」  
加地祥文（日本食品衛生協会、元厚生労働省）

※検査資材のミニ展示会あり

[参加費] 会員 1000 円、一般 3000 人

[定員] 会場 100 人、オンライン 100 人

[Web サイト] <https://atp-jinsokukensa.com/>

以上

### 【情報提供 最近の掲載記事】

NPO法人 食品保健科学情報交流協議会  
運営委員 笈川和夫



1978

神奈川券津久井保飯



202209海獣の寄生虫  
アニサキスによる食



202209交差汚食中  
毒の原因と対策.pdf