

# 食科協ニュースレター第118号

## 目次

	頁
<b>【食科協の活動状況】</b>	
1. 2013年4月、5月の主な活動（先月報告以降）	関澤純 2
<b>【行政情報】</b>	
1. 国産牛に関するBSE対策の見直し等について都道府県知事等に依頼	3
2. 世界保健機関（WHO）からの鳥インフルエンザA（H7N9）関連情報	
3. ニューヨーク州の食品会社が糞菌0121汚染の可能性のある冷凍食品の自主回収を拡大（4月4日付更新情報）	
4. 乳中のアフラトキシンM1及び飼料中のアフラトキシンB1に係る食品健康影響評価に関する審議結果（案）についての意見・情報の募集	
5. 食品と放射能に関する消費者理解増進のための施策の方針を公表	
6. 栄養表示基準の改正（案）示される	
7. 地方自治体の食品の衛生管理に係る認証制度等の調査結果公表	森田邦雄
<b>【消費者情報】</b>	
1. 食品リコールの現状について、消費者委員会で検討開始	森田満樹 9
<b>【海外食品安全情報】</b>	
1. より安全なより良い規則	伊藤澄夫 11

平成25年5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](mailto:8.shokkakyo@ccfhs.or.jp)

## 【食科協の活動状況】

### 1. 2013年4月、5月の主な活動（先月報告以降）

- 4月12日 日本食品衛生協会の公益社団法人移行記念祝賀会に関澤理事長と北村忠夫常任理事が出席。
- 4月17日 運営委員会を開催。平成25年度第1回理事会および平成25年度総会、食科協10周年記念式典及び記念講演会について検討。
- 4月25日 日本食品衛生学雑誌54巻2号の食品中の放射性物質特集に、関澤理事長の総説「食品の放射性物質による汚染のリスクをどう考えて、どう伝えるか？」が掲載
- 4月26日 常任理事会を開催。運営委員会報告を元に、理事会および総会に付する1号議案平成24年度事業報告（案）及び収支決算報告（案）2号議案平成25年度事業計画（案）及び収支予算（案）、3号議案NPO法人食科協10周年記念事業、4号議案その他について審議し了承した。平成25年度総会は、6月20日（木）13時から、銀座ブロッサム（中央会館）で行う。10周年記念式典及び記念講演会は同会館でそれぞれ14時と15時から開催する。記念講演を内閣府食品安全委員会の熊谷委員長にお願いし「食の安全の課題と今後(仮題)」としてお話頂く。食科協10周年記念誌は5月10日入稿、6月10日校了予定。記念誌に食科協の今後活動のコミットメントを掲載予定。
- 国際交流事業として食の安全ナビ検定クイズの中国語および英語版の翻訳を国立台湾大学の国立食品安全教育・研究センターとの契約に基づいて実施することを了承。
- 5月1日 広報誌コープみらいに関澤理事長による連載第2回「食の安全の「常識」を考える－何かおかしくない？－」掲載
- 5月8日 10周年記念事業実行委員会を開催。記念誌の編集最終作業を行い式典の段取りの大略を審議した。
- 5月15日 関澤理事長と北村常任理事が全麺連会長に記念式典関連で訪問
- 5月17日 運営委員会を開催
- 5月24日 常任理事会を開催予定
- 5月31日 関澤理事長がとくしま食の安全・安心審議会出席予定

（関澤 純）

**【行政情報】****1 国産牛に関する BSE 対策の見直し等について都道府県知事等に依頼**

4月19日、厚生労働省医薬食品局食品安全部長及び農林水産省生産局畜産部長連名で各都道府県知事、保健所設置市長あてに、国産牛に関する BSE 対策の見直し等について依頼の通知をした。その内容は次のとおりで、現在、と畜場で行われている牛の BSE 検査について、7月以降、全頭検査に代えて5歳以上の牛について検査をするよう要請している。

平成13年9月に国内で初の BSE 感染牛が確認されて以降、諸般の BSE 対策への取組を依頼してきており、近年の国内外における BSE のリスクの低下を踏まえ、食品安全委員会の科学的な評価結果に基づき、対策を順次見直してきた。

今般、食品安全委員会において、BSE 検査対象月齢を48か月齢超に見直し可能とする評価案が取りまとめられたことから、厚生労働省において、パブリックコメント、審議会報告等の手続きを経て、厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則（平成14年厚生労働省令第89号。以下「省令」という。）を改正し、本年7月1日に施行することを予定している。

また、我が国は昨年9月（OIE（国際獣疫事務局））に対し「無視できるリスクの国」の認定申請を行い、科学委員会においては我が国が「無視できる BSE リスク」の要件を満たしている旨の評価案が取りまとめられ、5月下旬に開催予定の OIE 総会で最終的な評価が行われることになっている。

こうした中、BSE 検査については、これまで、と畜場での検査対象牛と非対象牛の混在度合いが高く、検査現場に混乱が生じる可能性があったことから全頭検査が行われてきたが、検査対象月齢が48か月齢超となった段階では、検査現場の混乱が解消される一方で、引き続き全頭検査を継続することは、国産牛肉の安全性について誤ったメッセージを発信し、流通に混乱をまねくおそれがある。

このため、全頭検査の見直しを検討している地方自治体からは、全国一斉に全頭検査の見直しが行われるよう国が調整して欲しいとの要望もあり、7月1日に予定している改正省令を施行する段階では、全地方自治体が一斉に全頭検査を見直すことが適切であると考えている。

国としては、今後とも、国産牛肉の安全性等について、国民に対し丁寧な説明を行っていくので、地方自治体においても、こうした状況を御理解の上、消費者、生産者、流通業者など関係者の理解を得ながら準備を進めるようお願いする。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r985200000306rf-att/2r985200000306vg.pdf>

## 2 世界保健機関（WHO）からの鳥インフルエンザ A（H7N9）関連情報

4月5日、国立医薬品食品衛生研究所は鳥インフルエンザ A（H7N9）ウイルスに関する食品関連情報として中国で発生している鳥インフルエンザ A（H7N9）ウイルスのヒト感染に関する Q&A を次のとおり掲載している。

中国で鳥インフルエンザ A（H7N9）ウイルスの感染患者が発生していることを受け、世界保健機関（WHO）はこれに関する Q&A を発表した。その中から食品安全に関連する部分を紹介する。

### 8. 鳥インフルエンザ A（H7N9）ウイルス感染はどうすれば予防できるか。

感染源および伝播経路のどちらも不明であるが、感染を防ぐには、手指および呼吸器の衛生、食品安全対策などの基本的な衛生管理手順を守ることが重要である。

#### ○手指の衛生

次のようなときに手指を洗う。「食品の調理前、調理中および調理後」、「食事の前」、「トイレの後」、「動物またはその排泄物を取り扱った後」、「手指が汚れたとき」、および「家庭で病人の世話をするとき」。手指の衛生管理は、（汚染された物の表面を触ることによる）自分自身への感染の予防になり、病院では患者、医療従事者などへの感染の予防になる。

汚れが目に見えるときは石けんと流水で洗う。汚れが目に見えないときは、石けんと水、またはアルコールを主成分とする手指用洗浄剤を使用する。

#### ○呼吸器の衛生

咳やくしゃみをするときは、医療用マスク、ティッシュペーパー、袖または曲げた肘で口および鼻を覆う。使用したティッシュペーパーはすぐに蓋付きのごみ箱に捨てる。呼吸器からの分泌物に接触した後は手指を洗う。

### 9. 家禽肉および豚肉などの食肉製品を喫食しても安全か。

インフルエンザウイルスは、十分に加熱した食品の喫食で感染することはない。インフルエンザウイルスは、加熱調理する際の通常温度（食品のどの部分も 70℃以上に達して完全に火が通り、ピンク色の部分が残っていない）で死滅するため、家禽肉や狩猟鳥肉も含め、適切に加熱調理した食肉は喫食しても安全である。

発症した動物および疾患で死亡した動物の肉は喫食すべきではない。

アウトブレイクが発生している地域でも、適切に取り扱われ、適切に加熱調理された食肉製品の喫食は安全である。生肉および非加熱の血液を使用した料理の喫食はリスクが高く、勧められない。

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/microbial/h7n9index.html>

## 3 ニューヨーク州の食品会社が **大腸菌 0121 汚染**の可能性がある冷凍食品の自主回収を拡大（4月4日付更新情報）

国立医薬品食品衛生研究所の食品安全情報（微生物 4月17日）に、大腸菌 0121 汚

染の可能性のある冷凍食品の自主回収について次のとおり掲載している。

米国農務省食品安全検査局 (USDA FSIS) は、大腸菌 0121 汚染の可能性があるととして Rich Products 社 (ニューヨーク州 Buffalo) が回収を行っている部分的に加熱調理された冷凍軽食・スナック製品に関して、回収対象が 1,050 万ポンド (約 4,800 トン) 以上に拡大されたと発表した。これにより、同社の工場 (ジョージア州 Waycross) で製造され、2013 年 1 月 1 日～2014 年 9 月 29 日の賞味期限 (“Best by” date) が付いたすべての製品が回収対象となった。

回収対象製品は 2011 年 7 月 1 日～2013 年 3 月 29 日に製造され、全米の小売店およびレストランに出荷された。FSIS および同社は、これらの製品がまだ消費者の家庭で冷凍保存されている可能性を懸念している。

2013 年 3 月 19 日、FSIS は、大腸菌 0121 患者について複数州にわたり調査が行われているとの報告を受けた。この調査において、ニューヨーク州の患者 1 人から複数の食品検体が採取され、同州の保健局 (NYS DOH) Wadsworth センターの検査機関で検査が行われた。2013 年 4 月 4 日時点で 15 州から計 24 人の患者が発生しており、このうち 7 人が入院、1 人が溶血性尿毒症症候群 (HUS) を発症した。ニューヨーク州の患者 1 人の自宅から採取された Farm Rich 冷凍鶏肉ケサディーヤ製品 1 検体から大腸菌 0121 アウトブレイク株が検出された。また、テキサス州の患者 1 人の自宅から採取された Farm Rich ペパロニピザ製品の食べ残し 1 検体も同株陽性であることを FSIS の検査機関が確認した。ミシガン、ミシシッピ、ニューヨーク、オハイオ、ペンシルバニア、テキサスおよびバージニアの各州の患者計 10 人が同社製品の喫食を報告した。

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2013/foodinfo201308m.pdf>

#### 4 乳中のアフラトキシン M1 及び飼料中のアフラトキシン B1 に係る食品健康影響評価に関する審議結果 (案) についての意見・情報の募集

4 月 23 日、内閣府食品安全委員会は、厚生労働大臣から食品安全委員会に意見を求められた乳中のアフラトキシン M1 及び農林水産大臣から食品安全委員会に意見を求められた飼料中のアフラトキシン B1 について、4 月 22 日に開催された食品安全委員会においてかび毒・自然毒等専門調査会における審議結果 (案) が審議され、広く国民の皆様から意見・情報を募ることとなった (意見の提出期限 5 月 22 日)。審議結果 (案) の主な内容は次のとおりであり、食品中のアフラトキシン A 及び G の規制は、総アフラトキシン (AFB1、AFB2、AFG1 及び AFG2 の総和) が  $10 \mu\text{g}/\text{kg}$  を超えて検出された食品は、食品衛生法第 6 条第 2 号に違反するものとして取り扱われており、今後、食品安全委員会の答申を受け厚生労働省において AFB 及び G と同様 AFM1 についても食品衛生法第 6 条第 2 号の判断基準が示されることとなる。

乳中のアフラトキシン M1 (AFM1) 及び飼料中のアフラトキシン B1 (AFB1) につい



て、AFM1 については、遺伝毒性が関与する発がん物質である十分な証拠があり、ヒトの健康影響においても発がん物質としてのリスク評価が適切であると考えられた。

体重 1 kg 当たり 1 ng の AFM1 を生涯にわたり毎日摂取した場合の発がんリスクについては、AFM1 と AFB1 の発がんメカニズムが同等であること及びラットにおける AFM1 の発がん性が AFB1 の約 1/10 であることに基づき、B 型肝炎ウイルス抗原 (HBsAg) 陰性者では 10 万人当たり 1 年間で 0.001 人、HBsAg 陽性者では 0.03 人と推定されている。

乳中の AFM1 について、日本で実施された市販牛乳及び生乳の AFM1 汚染実態調査の結果、AFM1 の平均濃度±標準偏差は市販牛乳が  $0.009 \pm 0.0004 \mu\text{g}/\text{kg}$ 、生乳が  $0.0074 \pm 0.0047 \mu\text{g}/\text{kg}$  であった。乳児用調製粉乳の AFM1 汚染実態調査では、調乳として換算した AFM1 の平均濃度は  $0.002 \mu\text{g}/\text{kg}$  であった。これらの値を用いて AFM1 生涯総摂取量を推定し、発がんリスクを推計した結果、現状における発がんリスクは極めて低いと考えられた。

飼料中の AFB1 について、日本で実施された飼料等の汚染実態調査の結果、農林水産省が配合飼料中の AFB1 について暫定的な指導基準値を定めている現状において、配合飼料中の平均 AFB1 濃度は、AFB1 の指導基準値に比して低いレベルを維持していた。

移行試験の結果、飼料中の AFB1 から乳への移行については、ウシの AFB1 摂取量の増加に比例して乳中の AFM1 濃度が増加することが示されており、飼料の AFB1 汚染を抑制することにより乳中の AFM1 濃度を低下させることができるものと考えられた。また、これまでに各種家畜及び家きんへの AFB1 汚染飼料の投与試験により求められた AFB1 及びその代謝物の組織等における残留によるヒトへのリスクは、乳を除くと無視できる程度であると考えられた。さらに、日本で実施された食品における汚染実態調査の結果、配合飼料中の AFB1 濃度が指導基準値以下である現状においては、畜産物に AFB1 を含むアフラトキシン類の残留は認められなかった。

上記のことから、現状においては、飼料中の AFB1 の乳及びその他の畜産物を介するヒトへの健康影響の可能性は極めて低いものと考えられる。

しかし、それら畜産物中に含まれる可能性のある AFM1 及びその他一部代謝物が遺伝毒性発がん物質であることを勘案すると、飼料中の AFB1 及び乳中の AFM1 の汚染は、合理的に達成可能な範囲で出来る限り低いレベルに抑えるべきである。特に乳幼児の単位体重当たりの乳摂取量が他の年齢層に比べて多いことに留意する必要がある。

[http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc4\\_kabi\\_aflab1\\_250423.html](http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc4_kabi_aflab1_250423.html)

## 5 食品と放射能に関する消費者理解増進のための施策の方針を公表

4 月 26 日、消費者庁は、平成 23 年の東日本大震災により発生した東京電力福島

第一原子力発電所の事故に係わる「食品と放射能に関する消費者理解増進のための施策の方針」を公表した。消費者庁では関係省庁と連携して、食品と放射能のリスクコミュニケーションを始めとした、消費者に対する食品の安全性に関する情報提供等を行ってきた。

この間、被災地では土壌の除染、農林水産品等の放射性物質の検査体制の整備など食品の安全性の取組も進められてきた。その効果もあり、震災から2年経過した現在、流通前の検査においては、基準値を超過する食品の割合は極めて少ないレベルとなっている。

しかしながら、地域や品目による程度の差はあるものの、消費者が福島県を中心とした被災地の製品の購入や摂取をためらう意識は残っており、生産者を始めとする事業者の風評被害に悩む声はなお残っている。

消費者庁としては、食品と放射能に関するコミュニケーションの強化を進め、風評被害の防止を図るため、消費者や生産者を始めとする事業者の実態把握を行うとともに、関係地方自治体と意見交換を行った。

本方針は、こうしたチームの活動を踏まえ、25年度に行う取組についてまとめたものである。

消費者の意識調査や事業者への聞き取り調査等による実態把握の結果については「平成25年2月に被災地及び被災地産品の主な消費地の消費者5,000人を対象に、インターネット意識調査を行った。食品と放射能に関する消費者の理解は、おおむね次のようにまとめられ、一部の消費者が福島県産品等の購入をためらっている実態と、全国的には消費者への基礎的な情報の周知が継続して必要なこと、福島を中心とした被災地においては、放射性物質や基準値に対する理解が高い実態が、改めて明らかになった。

- ①「福島県」産品の購入をためらう方は2割弱、「岩手県、宮城県、福島県（東北の被災3県）」の産品の購入をためらう方が1割強、「茨城県、栃木県、群馬県（北関東）」の産品の購入をためらう方は1割弱いること
- ②「食品中の放射性物質の基準値上限の食品を生涯食べ続けても十分に安全なレベルだということ」の理解が、全体の約3割にとどまっていること
- ③「基準値以内であっても、できるだけ低線量の食品を希望する」方が約5割に及んでいること
- ④特に福島県について見ると、消費地に比べ、放射性物質や基準値に対する理解度はほとんどの項目で高く、情報の入手手段はテレビ・新聞等に加え、地方自治体が発行する広報等からという方が3割と高い傾向であること

施策の基本的な考え方として、「消費者の意識調査と事業者への聞き取り調査を踏まえると、食品の風評被害の根本は食品と放射能の問題に関する消費者の理解が十分でないというところがあり、リスクコミュニケーションの強化を始めとする消費者理

解増進のための施策に取り組んでいくことが必要である。その際、東日本及び大消費地と福島県を中心とした被災地の地域性や属性等による消費者選好の違いに即して、取組を重点的に展開する。」としている。

<http://www.caa.go.jp/adjustments/pdf/130426honbun1.pdf>

<http://www.caa.go.jp/adjustments/pdf/130426gaiyou1.pdf>

生産者を含めた事業者等への聞き取り調査(報告)

<http://www.caa.go.jp/jisin/pdf/130426kikitori.pdf>

## 6 栄養表示基準の改正(案)示される

4月26日開催された消費者委員会食品表示部会において、栄養表示基準の改正(案)が示された。

健康増進法に基づく栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示第176号)は、販売する食品について、栄養成分や熱量などを表示する場合に適用される表示の基準である。

今回の改正案は、幅広い食品に栄養表示をすることができるようにするため、現行の規制を維持しつつ、合理的な推定により得られた値を表示値として記載することができることとし、また、低含有量の場合には、誤差の許容範囲を拡大する等、表示値の設定方法が適切である限り、現行の規定に縛られないよう表示方法を一部改正するものである。

この場合、合理的な方法の例として次の例が示されている。

○ 公的なデータベース等信頼できるデータから得られた個々の原材料の栄養成分量を入手した上で、当該食品の重量に基づき、各成分量を算出し、足しあげる方法

○ 同一レシピのサンプルを分析する方法 等

なお、この場合において、表示値の趣旨が消費者に適切に伝わるように、合理的な推定により得られた値であるのか等、その値の意味を明瞭に記載させることとする。

また、行政機関の求めに応じて説明できるようにするため、表示値設定の根拠資料を保管させることとする。

更に、低含有量の場合に限って、現行の誤差の許容範囲に加えて、一定量を満たさない場合、誤差の許容範囲を拡張することとするとし、エネルギーを例として次のように示されている。

○25 kcal/100 g 未満の場合                                    プラス・マイナス5kcal (誤差の拡張)

○25 kcal/100 g 以上の場合                                    プラス・マイナス20% (従来どおり)

今後、5月目途：パブリックコメント(30日間)、6月目途：消費者委員会食品表示部会が予定されており、その後基準の改正が行われるものと思われる。

[http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/130426\\_shiryou1-1.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/130426_shiryou1-1.pdf)



合理的な方法に基づく表示値の設定について（記載イメージ）

[http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/130426\\_shiryout1-4.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/130426_shiryout1-4.pdf)

栄養表示基準の改正イメージ（案） 合理的な方法に基づく表示値の設定

[http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/130426\\_shiryout1-3\\_.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/130426_shiryout1-3_.pdf)

## 7 地方自治体の食品の衛生管理に係る認証制度等の調査結果公表

5月7日、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長から各都道府県等衛生主管部（局）長あてに、各地方公共団体における食品の衛生管理に係る認証制度等の調査結果（平成25年2月28日現在）について取りまとめ通知した。

この中で「HACCPによる衛生管理の普及・推進については、平成8年10月22日付け衛食第262号及び衛乳第240号のほか、食品衛生法第22条に基づく食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成15年8月29日付け厚生労働省告示第301号）にも明記しているところです。引き続き、食品の製造及び加工者に対し、HACCPの導入の促進を図るよう普及・啓発をお願いします。」としている。

具体的な例をみると、「北海道 HACCP 自主衛生管理認証制度」、認証機関は、認証審査会（事務局：（社）北海道食品衛生協会）で62施設認定、「岩手版HACCP（HACCPの概念を導入した施設に対して、マークを交付する制度）」、認証機関は、社団法人岩手県食品衛生協会で7405施設認定のように食品衛生協会を活用しているもの、「東京都食品衛生自主管理認証制度」、認証機関は、指定審査事業者で297施設認定、「大阪版食の安全安心認証制度」認証機関は、大阪府が指定する法人（7機関）で128施設認定のように自治体が指定する法人に委託しているところ、「埼玉県食品衛生自主管理優良施設確認制度」、認証機関は、埼玉県で267施設認定、「兵庫県食品衛生管理プログラム認定制度」認証機関は、兵庫県で24施設27件認定のように自治体が自ら行っているところがある。

[http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/130507\\_1.pdf](http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/130507_1.pdf)

（森田邦雄）

## 【消費者情報】

### 1. 食品リコールの現状について、消費者委員会で検討開始

2013年5月13日、消費者委員会第22回消費者安全専門調査会が開催され、「食品リコールの現状を把握して整理する」ことをテーマに検討が行われた。今後、6月から8月まで月1回のペースで関係団体などに対してヒアリングが行われ、8月末には本委員会に報告される予定。

<http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/anzen/index.html>

消費者委員会消費者安全専門調査会ではこれまで、消費者基本計画の消費者政策の重点項目として、「消費者事故未然防止のための製品リコール案件等の注意喚起徹底策」について検討を行ってきた。これは消費生活製品が中心の審議であり、製品の回収措置に関する情報や注意喚起の情報を的確かつわかりやすく消費者に伝える仕組みの構築や、事故の未然防止のあり方について報告書をまとめ、2013年1月に提言を行ったが、食品や自動車、市販医薬品などの検討は今後の課題として残された。

そこで今回、まずは食品リコールについて取り上げ、行政、事業者、消費者団体等から広くヒアリングを行い、現状を把握したうえで課題を整理することを目的として、検討が行われて報告書がまとめられることになった。

ヒアリング項目は、

- ① 食品リコールはどのような基準・判断で行われているか
- ② 食品の特性に応じた製造事業者の食品リコールへの取り組みと、その課題
- ③ 食品の特性に応じた流通事業者の食品リコールへの取り組みと、その課題
- ④ 食品の特性に応じた消費者への情報周知は、どうあるべきか

となっている。

第 22 回は、消費者庁、厚生労働省、東京都に対してヒアリングが行われ、今後 3 回では、地方公共団体、流通事業者、食品業界団体、消費者団体などに対し現状をヒアリングする予定となっている。

第 22 回ヒアリングでは、まずは消費者庁食品表示課より食品表示に関するリコールについて、現行法の執行の流れの説明があり、あわせて今国会で成立する予定の食品表示法について、食品表示法案の執行の流れの説明が行われた。

新法では「食品を摂取する来の安全性に重要な影響を及ぼす事項について、食品表示基準に従った表示をしない場合は、緊急の必要性（声明又は身体に対する危害の発生又は拡大の防止）があるとき、食品の回収等や業務停止を命令できるということが、第 6 条 8 項に明記されている。これにたいして、委員からは「どういう場合が緊急の必要性とみなせるのか」「線引きを示すべきではないか」といった意見が出された。

また、厚生労働省は、食品回収について、廃棄命令等に関して食品衛生法の第 54 条について説明を行い、第 54 条に規定される条文の内容、平成 23 年度衛生行政報告例として、処分件数の中の物品廃棄命令の種類について説明を行った。また食品衛生法に違反する食品の回収情報ホームページについての説明もあわせて行った。

東京都は、都の食品衛生監視指導計画とともに、都の自主回収報告制度について説明を行い、同制度についての目的と仕組みについて紹介した。

調査会では、議論の最初に「どうしてここで食品を取り上げるのか、食品事故は製品事故よりはひとまわり、被害の実態が小さい」「報告書の位置づけがわからない」

といった声も出されたが、ヒアリングにおいては制度に関して数多くの質問が寄せられ、食品特有のリコールの問題について話し合いが行われることになる。

(森田満樹)

## 【海外食品安全情報】

### 1 【より安全なより良い規則】

#### Smarter rules for safer food

2013/05/06

[http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/pressroom/animal-plant-health\\_en.htm](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/pressroom/animal-plant-health_en.htm)

欧州委員会は 2013 年 5 月 6 日、欧州委員会は世界の農産物フードチェーン全体の検疫及び安全性基準の強化に向けた一連の規則を採択しました。この一連の規則は近代的及び合理的でよりリスクに基づいたアプローチによりフードチェーンの運営に関わる規則の効果的な採用を確保するためのより効率的な管理手段を提供します。現在、EU ではフードチェーン関わる規制は 70 ありますが、5 つの規制に減らし、農畜産家やその加工業及び流通やメーカーなどの食品事業者が専門家としての仕事をしやすいように形式的手続きを減らすこととなります。事業者は簡易的で科学とリスクに基づいた規則により管理上の負担を減らし動物の疾病や植物の害虫を管理するためのより効率的対策を強化することができるでしょう。消費者はより安全な製品とフードチェーン全体にわたる効果的で透明性の高い管理システムにより利益を得られたいと報じました。そして、よくある質問として以下の項目を発表しています。

#### 【よくある質問】

【より安全なより良い規則：委員会は欧州のアグリフードチェーンの近代的、合理的及び強化する提案】

Smarter rules for safer food: Commission proposes landmark package to modernise, simplify and strengthen the agri-food chain in Europe

2013/05/06

[http://europa.eu/rapid/press-release MEMO-13-398\\_en.htm](http://europa.eu/rapid/press-release MEMO-13-398_en.htm)

- 1) 「農場から食卓まで」のポリシーとは何ですか？
- 2) この一連の規則で何が変わるのですか？  
植物検疫・植物の改良（種子など）・動物検疫・公的コントロール・食品と飼料の共通の財政枠組み分野
- 3) メリットがあるのは誰ですか？

- 4) EUの食品安全規制にどのような付加価値があるのですか？
- 5) 最近発生した馬肉スキャンダルでのEUの管理システムの弱点にどう対応しているのですか？
- 6) なぜ委員会はこの緊縮財政の時期に公的管理のための手数料を拡大したのですか？
- 7) なぜ委員会は馬肉危機があったのに加工肉の産地表示を法制化しなかったのですか？
- 8) なぜ欧州の食品産業の競争力とその成長や雇用創出能力のために高レベルの一貫した安全性が必要なのですか？
- 9) 委員会は植物の改良との関連で持続可能な農業を支持し生物多様性の消失を予防するために何をしていますのですか？
- 10) 個人の農園での種子の使用には影響があるのですか？
- 11) 植物改良の手数料はこの規則のなかで規制されるのですか？

(伊藤 澄夫)

#### 会員の皆様へ

NPO 法人食科協では、皆様のご意見、ご感想、ご投稿をお待ちしております。  
お気軽に [8.shokkakyo@ccfhs.or.jp](mailto:8.shokkakyo@ccfhs.or.jp) までご連絡下さい。

この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。