



NPO法人

食科協ニュースレター第134号

目 次

【 公開講演会のお知らせ 】		2
平成26年度食科協公開講演会開催について	北村忠夫	
【 食科協の活動状況 】		
1. 2014年8月～9月の主な活動（先月報告以降）	関澤純	3
【 行政情報 】		5
1. グルタミンバリルグリシン新規に指定		
2. と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果通知		
3. 平成25年度食料自給率等について公表		
4. 不当景品類及び不当表示防止法施行令改正に関する意見募集		
5. 乳製品に係る表示基準の設定に関する意見募集		
6. 景品表示法における課徴金制度導入に関する意見募集		
7. 食品の新たな機能性表示制度に係る食品表示基準(案)についての意見募集		
8. 平成25年度「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」公表		
9. 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）の改正に関する意見募集		
10. 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（案）についての意見募集		
11. グルタミンバリルグリシン新規に指定		
11. 食品表示法第4条第1項の規定に基づいて定められた食品表示基準の違反に係る同法第6条第1項及び第3項の指示及び指導並びに公表の指針（案）及び食品表示法第6条第8項の規定に基づく命令等のガイドライン（案）について意見募集		
12. フグによる食中毒予防の注意喚起	森田邦雄	
13. 食品安全委員会提供情報		16
(平成26年8月5日（第525回）から8月26日（第527回）会合分)	大神弘明	

次ページへ

平成26年9月19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

【 海外食品安全情報 】	20
食品酵素に関する意見の全文公表	伊藤澄夫
【 会員からの投稿 】	21
海獣の回虫アニサキス 取り除くのも板前、調理師の腕	笈川和男

【[公開講演会のお知らせ](#)】

例年、秋に実施の食科協公開講演会の事前案内を下記のとおりいたします。

記

- 1 テーマ HACCP を中心とする国際規格について
(CODEX, WTO, SPS 協定と TPP 等への影響について)

- 2 講演会の目的

国内食品製造業におけるHACCPについては、先に厚生労働省から「食品事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」が改正通知されたところである。これに基づく食品製造業へのHACCPの導入推進について各自治体において条例等改正の作業がされているところです。

HACCPシステムが食品の安全管理において有効であるところから、食科協としても食品事業者のHACCP導入を支援するための事業を推進してきました。

このような状況を踏まえ、去る6月には「国内食品事業者における“HACCPによる工程管理”の普及について」をテーマに会員研修会を実施しました。この度、HACCPはさらに要求度が高まるものと考え講演会を開催することとした。今回は、CODEXにおけるHACCPの基本を再確認するとともに、会員からの要望が多い食の安全に関する国際動向をテーマとするものです。

HACCPが要求される国際的な動向とその背景と内容について確認し、理解するとともに、講演会を通じて、食品等事業者等のHACCPへの取組に資することを目的に開催するものです。

- 3 日 時 平成26年11月7日（金）13時から

- 4 場 所 （一財）日本科学技術連盟本部1号館3階講堂

- 5 講演会の内容

開会挨拶 NPO 法人食科協 理事長 関澤 純 (13:00~13:10)

後援の挨拶 一般財団法人日本科学技術連盟 代表

- (1) 講演会

座長 NPO 法人食科協 森田邦雄常任理事

基調講演 HACCP を中心とする国際規格について (13:15~14:15)

～ CODEX の提唱するHACCPを中心に ～

講師 山口大学 豊福肇教授

- 講演 I 米国食品安全強化法 (FSMA) について(仮題) (14:15~15:00)
 ~ 現状と今後の動向 ~
 講師 寺原事務所代表者 寺原正紘氏
- 講演 II 食品の輸出入と HACCP について (15:10~15:40)
 講師 厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課
 松井保喜輸出食品安全対策官
- 講演 III 食料産業における国際標準戦略について (15:40~16:10)
 ~ 食品安全に関する日本版規格・認証スキームの方向について ~
 講師 農林水産省食料産業局企画課食品企業行動室 田邊浩之課長補佐
- (2) パネルディスカッション (16:20~16:50)
 座長 NPO 法人食品保健科学情報交流協議会 森田邦雄常任理事
 パネリスト 講演者 4名
- 6 定員 100名とし、なお、会員には定員なしとします。
- 7 会費 食科協会員並びに学生及び食品衛生監視員等 2,000円
 賛助会員 無料(会場都合により2名様まで)
 非会員 4,000円

(注) 申し込み及び会費納入など詳細は食科協ホームページをご覧ください
http://www.ccfhs.or.jp/activities/index_141107.html

食科協会員には入会申込み手続き中の方も含めています。

- 8 懇親会 (講演会終了後、講演者を囲んで) 4,000円

(北村 忠夫)

【食科協の活動状況】

1. 2014年8月~9月の主な活動(先月報告以降)

- 8月19日 平成26年度第4回常任委員会・運営委員会を開催した。
 平成26年度講演会のテーマを「HACCPを中心とする国際規格について」とし、11月7日(金)13:00~16:50、一般財団法人日本科学技術連盟本部1号館3階講堂で開催するとした。基調講演「HACCPを中心とする国際規格について~CODEXの提唱するHACCPを中心に」を山口大学豊福肇

教授に、講演Ⅰ「米国食品安全強化法（FSMA）～現状と今後の動向～（仮題）」を寺原事務所寺原正紘氏に、講演Ⅱ「食品の輸出入とHACCPについて（仮題）」を厚生労働省食品安全部松井保喜専門官に、講演Ⅲ「食料産業における国際標準戦略検討会」について～食品安全に関する日本版スキームの方向について～（仮題）」を農林水産省担当官に依頼することにした。「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」について各自治体の取り組み状況及び条例等の概要につきアンケート調査を実施するため調査表（案）を検討した。

8月22日 台湾国立食品安全教育研究センターが中心となり、食科協が推進している食品安全ナビ検定クイズの中国語版と英語版への翻訳を食科協の確認を経て完成しウェブ上に公開した。アドレスは下記の通り。

英語版：<http://en.ncfser.tw/>

中国語版：<http://en.ncfser.tw/classes/>。

同サイトから食科協の日本語版サイトへのリンクも用意されている。

8月22日 ニュースレター133号を発行した。

主な内容は、公開講演会「HACCPを中心とする国際規格」開催予告、食科協活動状況、行政情報では、食品の新たな機能性表示制度検討会報告書公表、輸入冷凍ししゃもの異物混入、日本人の長寿を支える「健康な食事」の基準の検討、腸管出血性大腸菌による食中毒発生予防通知、事業者が講ずべき景品類提供及び表示の管理上の措置指針（案）への意見募集、食料産業における国際標準戦略検討会報告書取りまとめ、食品安全委員会提供情報紹介、海外食品安全情報はFDAの食品及び化粧品業界のナノテクノロジー使用指針公表、会員投稿「生活衛生豆知識—アニサキス—」などであった。

8月31日 関澤理事長が、NPO法人「食の安全と安心を科学する会」主催の食のリスクコミュニケーションフォーラム2014に出席し「放射能汚染と消費者意識～震災後3年の変化」などについて討論に参加した。

9月3日 食科協賛助会員の東京サラヤ株式会社が後援するフードサンテーションパートナー会の「わが国のHACCP動向」講演会に食科協会員数名が参加した。

9月5日 関澤理事長が、消費者庁、茨城県、協同組合ネットいばらき、茨城県生協連主催「放射性汚染と消費者意識学習講演会」で「食品の安全と放射性汚染、今後の課題について」のテーマで講演した。

9月16日 平成26年度第5回常任委員会・運営委員会の開催を予定。

（関澤 純）

【行政情報】

1 グルタミンバリングリシン新規に指定

8月8日、食品衛生法第10条の規定に基づき、グルタミンバリングリシンを省令別表第1に追加したことに伴い、厚生労働省医薬食品局食品安全部長から各都道府県知事等宛て運用通知が出された。

施行期日は公布日から、運用上の注意として、「グルタミンバリングリシンの使用基準は設定しないものの、その使用に当たっては、適切な製造工程管理を行い、食品中で目的とする効果を得る上で必要とされる量を超えないよう、関係業者に周知すること。」とされている。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000053918.pdf>

なお、グルタミンバリングリシンは、γグルタミン構造を有するトリペプチドの調味料である。魚醤や醤油等の食品中に微量含まれており、コク味機能を有する成分とされている。

2 と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果通知

8月8日、厚生労働省は医薬食品局食品安全部監視安全課長名を持って各都道府県等衛生主管部(局)長宛てに「と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果について」通知した。これは、平成25年度実績の調査結果を取りまとめたもので、その主なものは次の通り。

(1)一般と畜場数 181 簡易と畜場数 5 計 186

(2)一般と畜場の設置者別と畜頭数

牛 1,182,804 馬 13,947 豚 16,961,535 めん羊 5,145 山羊 3,166

(3)簡易と畜場の設置者別と畜頭数

豚 196 めん羊 167

(4)生食用馬レバーの加工基準に適合していると畜場及び出荷実績

自治体	と畜場名	出荷実績
福岡県	県南食肉センター	○
福岡県	うきは市と畜場	○
熊本県	千興ファーム食肉センター	○
熊本市	熊本市食肉センター	○

(5)規模別食鳥処理場数

大規模食鳥処理場 157 認定小規模食鳥処理場 2,085 合計 2,242

(6) 規模別処理羽数

大規模食鳥処理場 ブロイラー 661,951,988 成鶏 75,840,268

その他 352,109 計 738,144,365

認定小規模食鳥処理場 ブロイラー 10,828,308 成鶏 12,647,734

その他 1,495,334 計 24,971,376

合計 ブロイラー 672,780,296 成鶏 88,488,002

その他 1,847,443 計 763,115,741

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000054853.pdf>

3 平成25年度食料自給率等について公表

8月5日、農林水産省は平成25年度食料自給率等について公表した。

概要は次の通り。

カロリーベース食料自給率は、平成25年度においては、前年度と同率の39%であった。また、生産額ベース食料自給率は、平成25年度においては、前年度から2ポイント減少の65%であった。

なお、平成24年度の実績ベース食料自給率については、昨年公表した概算値では68%であったが、今回公表の確定値で67%になった。

<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/140805.html>

平成25年度食料自給率について

<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/pdf/140805-01.pdf>

食料需給表、平成25年度

<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/pdf/140805-03.pdf>

4 不当景品類及び不当表示防止法施行令改正に関する意見募集

8月20日、消費者庁表示対策課は「不当景品類及び不当表示防止法第十二条第一項及び第二項の規定による権限の委任に関する政令の一部を改正する政令案」についてパブリックコメントの募集を開始した。期限は9月22日までである。その主な内容は次の通り。

消費者庁長官に委任された権限に属する事務のうち、合理的な根拠を示す資料提出要求(法第4条第2項)、措置命令(法第6条)及び報告の徴収及び立入検査等(法第9条第1項)等の事務を都道府県知事が行うことを定める。ただし、政令に規定する事由のある場合、消費者庁長官(消費者庁長官が権限を委任した公正取引委員会及び事業所管大臣等を含む)が自ら事務を行使することを妨げないことを定める。

http://www.caa.go.jp/representation/pdf/140820premiums_1.pdf

注 関係条文

(不当な表示の禁止)

第四条 事業者は、自己の供給する商品又は役務の取引について、次の各号のいずれかに該当する表示をしてはならない。

一 商品又は役務の品質、規格その他の内容について、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示し、又は事実に相違して当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも著しく優良であると示す表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの

二 商品又は役務の価格その他の取引条件について、実際のもの又は当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤認される表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの

三 前二号に掲げるもののほか、商品又は役務の取引に関する事項について一般消費者に誤認されるおそれがある表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認めて内閣総理大臣が指定するもの

2 内閣総理大臣は、事業者がした表示が前項第一号に該当するか否かを判断するため必要があると認めるときは、当該表示をした事業者に対し、期間を定めて、当該表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の提出を求めることができる。この場合において、当該事業者が当該資料を提出しないときは、第六条の規定の適用については、当該表示は同号に該当する表示とみなす。

(措置命令)

第六条 内閣総理大臣は、第三条の規定による制限若しくは禁止又は第四条第一項の規定に違反する行為があるときは、当該事業者に対し、その行為の差止め若しくはその行為が再び行われることを防止するために必要な事項又はこれらの実施に関連する公示その他必要な事項を命ずることができる。その命令は、当該違反行為が既になくなっている場合においても、次に掲げる者に対し、することができる。

一 当該違反行為をした事業者

二 ～四 略

(報告の徴収及び立入検査等)

第九条 内閣総理大臣は、第六条の規定による命令を行うため必要があると認めるときは、当該事業者若しくはその者とその事業に関して関係のある事業者に対し、その業務若しくは財産に関して報告をさせ、若しくは帳簿書類その他の物件の提出を命じ、又はその職員に、当該事業者若しくはその者とその事業に関して関係のある事業者の

事務所、事業所その他その事業を行う場所に立ち入り、帳簿書類その他の物件を検査させ、若しくは関係者に質問させることができる。

5 乳製品に係る表示基準の設定に関する意見募集

8月22日、消費者庁食品表示企画課は、「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令」の一部改正案についてパブリックコメントの募集を開始した。期限は9月20日までである。その内容は次の通り表示をしなければならないこと。

(1) ナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードのものに限る。)であって、容器包装に入れた後加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、加熱殺菌した旨又は加熱を要する旨

(2) 殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料にあつては、その旨

(3) 発酵乳又は乳酸菌飲料であつて、製造時の発酵温度が摂氏25度前後のものにあつては、その旨

<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235080027&Mode=0>

これは、厚生労働省が現在検討中の「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」の次の改正に係わるものである。

(1) ナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードのものに限る。)の成分規格としてリステリア・モノサイトゲネス(1g当たり)100以下(ただし、容器包装に入れた後加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱するものは、この限りでない。)を追加する。

参考 非加熱食肉製品について、これまでの規格に、リステリア・モノサイトゲネスが、検体1gにつき100以下でなければならないことを追加する。

(2) 発酵乳について、殺菌したのも醗酵乳に含める。

(3) 乳酸菌数の測定法中、培養温度について、現行35度から37度に24度から26度を追加する。

6 景品表示法における課徴金制度導入に関する意見募集

8月26日、消費者庁課徴金制度検討室は、平成26年6月に不当景品類及び不当表示防止法等の一部を改正する等の法律が成立し、景品表示法への課徴金制度の導入については、施行後1年以内に法案を国会に提出することとされたことを踏まえ、消費者庁において、課徴金制度の検討を行い、その法案についてパブリックコメントの募集を開始した。期限は9月4日(木)までである。その主な内容は次の通り。

不当景品類及び不当表示防止法及び独立行政法人国民生活センター法の一部を改正する法律案(仮称)の概要

不当な表示を防止するため、不当な表示を行った事業者に経済的不利益を賦課するとともに、不当な表示により消費者に生じた被害の回復を促進する課徴金制度を導入する。

(1)対象行為

ア 景品表示法において既に定められている不当表示の種類のうち告示によって指定される不当表示の種類を除き、課徴金を賦課するものとする。

イ 不実証広告規制

(2)賦課金額の算定

ア 対象商品又は役務の売上額に一定の率を乗じるという算定式により、一律に算定する。当該乗じる率を100分の3とする。

イ 違反行為について自主申告した事業者に対し、課徴金額の2分の1を減額する。

(3)主観的要素

違反行為を行った事業者が自らが注意義務を尽くしていたことの証明があったときは、例外的に課徴金賦課の対象から除外するものとする。

http://www.caa.go.jp/representation/pdf/140826premiums_1.pdf

7 食品の新たな機能性表示制度に係る食品表示基準(案)についての意見募集

8月28日、消費者庁食品表示企画課は、7月30日公表した「食品の新たな機能性表示制度に関する検討会」報告書の内容を踏まえた食品表示基準(案)を作成しパブリックコメントの募集を開始した。期限は9月26日までである。この基準案は、7月7日意見募集を行った食品表示基準(案)の一部を改正する方法で示されており、その主な内容は次の通り。

先に示された食品表示基準(案)中

第二条の定義に次の二号が追加された

九 特定保健用食品 健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令第二条第一項第五号に定めるものをいう。

十 機能性表示食品 疾病に罹患していない者(未成年、妊産婦(妊娠を計画している者を含む。))及び授乳婦を除く。)に対し、機能性関与成分によって健康の維持及び増進に資する特定の保健の目的(疾病リスクの低減に係るものを除く。)が期待できる旨を科学的根拠に基づいて容器包装に表示をする食品(特定保健用食品、アルコールを含有する飲料及び国民の栄養摂取の状況からみてその過剰な摂取が国民の健康の保持増進に影響を与えているものとして健康増進法施行規則第十一条二項で定める栄

養素の過剰な摂取につながる食品を除き、食品、添加物等の規格基準において保健機能食品を使用対象としている添加物を用いていないものに限る。)であって、当該食品に関する表示の内容、事業者名及び連絡先等の事業者に関する基本情報、安全性及び機能性の根拠に関する情報、生産・製造及び品質の管理に関する情報、健康被害の情報収集体制その他必要な事項を販売日の六十日前までに消費者庁長官に届け出たものをいう。

第三条第二項中 特定保健用食品の次に次を加える。

上欄	中欄	下欄
機能性表示食品	機能性表示食品である旨科学的根拠を有する機能性関与成分及び当該食品が有する機能性 栄養成分の量及び熱量	「機能性表示食品」と表示する。 消費者庁長官に届け出た内容を表示する。 1 栄養成分の量及び熱量については、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したもの)の一日当たりの摂取目安量当たりの含有量を表示する。 2 1に定めるほか、第一項の表の栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。)の量及び熱量の項の下欄1に定める表示の方法を準用する。この場合において、第一項の表の栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。)の量及び熱量の項の下欄1中「当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位(以下この項において「食品単位」という。)当たりの量」とあるのは「一日当たりの摂取目安量当たりの含有量」と読み替えるものとする。 一日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量 消費者庁長官に届け出た内容を、別記様式二又は別記様式三の次に表示する。 一日当たりの摂取目安量 消費者庁長官に届け出た内容を表示する。

届出番号	消費者庁長官への届出により付与された届出番号を表示する。
食品関連事業者の連絡先	食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の電話番号又は電話番号の記載があるウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。）を表示する。
機能性及び安全性について、国による評価を受けたものでない旨	「本品は一定の科学的根拠に基づき、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨の表示を行うものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。」と表示する。
摂取の方法	消費者庁長官に届け出た内容を表示する。
摂取する上での注意事項	消費者庁長官に届け出た内容を表示する。
バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言	「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に食事のバランスを。」と表示する。

(表示禁止事項)として第九条に次のとおり追加された。

七 機能性表示食品にあつては、次に掲げる用語

イ 疾病の治療効果又は予防効果を標榜する用語

ロ 第七条の規定に基づく栄養成分の補給ができる旨の表示及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合を除き、消費者庁長官に届け出た機能性関与成分以外の成分を強調する用語

ハ 消費者庁長官の評価、許可又は承認を受けたものと誤認させるような用語

ニ 別表第九の第一欄に掲げる栄養成分の機能を示す用語

生鮮食品についても第 18 条で第 3 条及び第 9 条と同様な規定がされている。

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/140828_iken.pdf

8 平成 2 5 年度「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」公表

8 月 29 日、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課輸入食品安全対策室は標記の結果及び統計を公表した。

その主な内容は次の通り。〔 〕 カッコ内は平成 24 年度の数値

○ 平成 25 年度の輸入届出件数は約 219 万件〔約 218 万件〕であり、輸入届出重量は約 3,098 万トン〔約 3,218 万トン〕であった。

これに対し 201,198 件〔223,380 件〕について検査を実施し、このうち、1,043 件(延べ 1,085 件)〔1,053 件(延べ 1,122 件)〕を法違反として、積み戻し又は廃棄等の措置を講じた。

○ 平成 25 年度のモニタリング検査においては、93,711 件〔89,959 件〕の計画に対し、延べ 95,730 件〔93,066 件〕(実施率:約 102%〔約 103%〕)を実施し、152 件〔175 件〕を法違反として、回収等の措置を講じた。

○ 違反の可能性の高い輸入食品等については、輸出国政府に対し、違反原因の究明及び再発防止対策の確立を要請するとともに、二国間協議や現地調査を通じて輸出国における衛生対策の推進を図った。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000054478.html>

厚生労働省ホームページ内「輸入食品監視業務」のページ

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html>,

9 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)の改正に関する意見募集

8 月 29 日、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課は、5 月 12 日改正通知した「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)について」の一部を改正する案についてパブリックコメントの募集を開始した。期限は 9 月 29 日(月)までである。

5 月 12 日の改正は、食品衛生法第 50 条第 2 項に基づき都道府県、指定都市及び中核市が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を条例で定める場合の技術的助言として示している、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」(平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号別添。最終改正;平成 25 年 10 月 22 日食安発 1022 第 5 号。)について、食品の製造又は加工における衛生管理の手法として、HACCP(危害分析・重要管理点方式(食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理方式(Hazard Analysis and Critical Control Point))をいう。)を導入し、事業者が導入したものを選択するか、従来通り導入しないものを選択するか判断を委ねるものとしたことである。

今回の改正案は、HACCP を導入する場合におけるの情報提供について、I 危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準の第 2 食品取扱施設等における衛生管理中 15 情報の提供に、次の(3)が追加されるものである。

(3)消費者等から、製造、加工又は輸入した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所等へ速やかに報告すること。

<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495140197&Mode=0>

10 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(案)についての意見募集

9月5日、消費者庁食品表示企画課食品表示一元化検討チームは「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(案)」についてパブリックコメントの募集を開始した。

期限は10月4日(土)までである。その主な内容な次の通りで、(5)が国民の健康の保護及び増進を図るために必要と認められる事項に係るものである。

(1)農林水産大臣の権限は、それぞれの地方農政局長に委任

(2)国税庁長官の権限は、それぞれの国税局長等に委任

(3)農林水産大臣の権限に属する法第6条第1項の指示等の事務は、主たる事務所及び事業所が一の都道府県の区域内のみにある食品関連事業者(以下「特定食品関連事業者」という。)に関するもののみ都道府県知事が行うこと

(4)消費者庁長官に委任された権限(原材料、原産地その他食品(酒類を除く。))の品質に関する表示の適正化を図るために必要と認められる事項に係るもの)に属する法第6条第1項の規定の指示等は、特定食品関連事業者の主たる事務所の所在地を管轄するそれぞれの都道府県知事が行うこととする。

(5)消費者庁長官に委任された権限(アレルギー、消費期限、栄養成分の量及び熱量その他国民の健康の保護及び増進を図るために必要と認められる事項に係るもの)の属する以下の事務は、それぞれの都道府県知事(保健所を設置する市又は特別区にあっては、市長又は区長)が行うこととする(※)。※ 消費者庁長官が自ら行うことも可能

1)法第6条第1項又は第3項の食品関連事業者への指示等→当該食品関連事業者の主たる事務所の所在地を管轄する都道府県知事

2)1)の指示に係る同条第5項の命令等→都道府県知事

3)法第6条第8項の食品関連事業者等への命令等→当該食品関連事業者等の主たる事務所の所在地を管轄する都道府県知事

4)法第8条第1項の食品関連事業者等への報告の徴収及び物件の提出要求→当該食品関連事業者等の主たる事務所の所在地を管轄する都道府県知事

5)法第8条第1項の関係事業者への報告の徴収及び物件の提出要求→当該関係事業者

の主たる事務所の所在地を管轄する都道府県知事

6) 法第8条第1項の立入検査、質問及び収去等→当該立入検査、質問及び収去等に係る場所の所在地を管轄する都道府県知事

7) 法第12条第1項又は第2項の申出の受付及び同条第3項の調査→当該申出の対象とする食品関連事業者等の主たる事務所の所在地を管轄する都道府県知事

(注1)あわせて、1)～7)の事務を行った場合の都道府県知事から消費者庁長官への報告等について所要の規定を設ける。

(注2)3)(業務停止命令を除く。)、4)～6)(法第8条第7項による委託に係るものを除く。)については、第一号法定受託事務とする。

(6) 施行期日

法の施行の日から施行

(7) その他

1) 前記(5)により特別区が処理する事務のうち、法第6条第1項、第5項及び第8項、第7条並びに第8条第1項、第6項及び第7項の事務(卸売市場法(昭和46年法律第35号)第2条第2項に規定する卸売市場(花きの卸売のために開設されるものを除く。)に係るものに限る。)については、当分の間、都が処理

<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235080029&Mode=0>

11 食品表示法第4条第1項の規定に基づいて定められた食品表示基準の違反に係る同法第6条第1項及び第3項の指示及び指導並びに公表の指針(案)及び食品表示法第6条第8項の規定に基づく命令等のガイドライン(案)について意見募集

9月5日、消費者庁食品表示企画課は、「食品表示法第4条第1項の規定に基づいて定められた食品表示基準の違反に係る同法第6条第1項及び第3項の指示及び指導並びに公表の指針(案)」及び「食品表示法第6条第8項の規定に基づく命令等のガイドライン(案)」についてパブリックコメントの募集を開始した。期限は10月4日(土)までである。その概要は次の通り。

(1) 指示及び指導並びに公表の指針(案)

1) 食品表示基準違反については、「指示・公表」を基本として、以下の条件を全て満たす場合は「指導」

○常習性がなく過失による一時的なものであること。

○表示の是正(表示の修正・商品の撤去)を行っていること。

○事実と異なる表示があった旨を、社告、ウェブサイトの掲示、店舗等内の告知等の方法を的確に選択し、速やかに情報提供していること。

2) 食品関連事業者が表示を適正に行っている根拠となる情報が記載されている書類の整備・保存を怠っている場合には、当該書類を整備・保存するよう「指導」し、その場合において、食品表示基準に違反する蓋然性が高い場合は「公表」

(2) ガイドライン (案)

1) 食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼすものとして内閣府令で定める事項に該当する食品表示基準違反について、緊急の必要があるときは、回収等を命じ、その内容を公表する。

※1 食品衛生法により販売等をしてはならない食品については、食品衛生法の措置が優先

※2 消費者の安全を迅速に確保する観点から行政指導による対応も可

食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼすものとして内閣府令で定める事項の例

アレルギー、保存の方法、消費期限又は賞味期限、加熱を要するかどうかの別 等

2) さらに、食品関連事業者等が直ちに食品表示基準に適合した表示を行うことが困難である場合は、その業務の全部又は一部の停止を命じ、その内容を公表

業務停止命令の対象となる例

- ・製造又は加工の工程管理が不十分であるため正しい表示ができない場合
- ・消費期限、保存の方法等の設定に科学的な根拠がなく直ちに適切な表示をすることができない場合

3) これらの措置を行った後、必要に応じて「指示・公表」を実施する。

※ 「食品表示法第4条第1項の規定に基づいて定められた食品表示基準の違反に係る同法第6条第1項及び第3項の指示及び指導並びに公表の指針」に準じるものとする。

<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235080030&Mode=0>

12 フグによる食中毒予防の注意喚起

9月8日、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課は各都道府県等衛生主管部(局)宛てに「フグによる食中毒予防の注意喚起について」事務連絡を出した。

これは、平成26年8月～9月に発生した「豆あじ」等へのフグの混入6事例を例示し、注意喚起を図ったものである。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000057173.pdf>

(森田 邦雄)

13 [食品安全委員会提供情報](#)

食品安全委員会(以下「委員会」という)が月別に毎週開催している会合の主な検討事項や報告事項で関心を持ってもらいたい情報等を整理しました。会員向け情報としてお役に立てば幸いです。

また、提供情報で()内の数字は、委員会の検討事項等の番号をそのまま掲載しております。

本稿で提供している情報は、委員会がホームページで平成26年8月の第525回から527回までの会合で公表した内容をもとに作成しております。

なお、本稿では、主な検討事項や報告事項の内容を抜粋又は要約し、掲載しております。詳細な内容は、委員会のホームページで確認してください。

(注：食品安全基本法は以下「食安法」、食品衛生法は「食衛法」という)

会議の詳細

13-1. 第525回 食品安全委員会(平成26(2014)年8月5日)

○内容概略

- (1) 添加物専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について
 - ・「カンタキサンチン」
- (2) 農薬専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について
 - ・「スルホキサフロル」
- (3) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見・食品健康影響評価について
 - ・動物用医薬品及び飼料添加物「ラサロシド」
- (4) 食品安全関係情報(7月5日～7月18日収集分)について

○添付資料ファイル

(資料1～資料4-は省略)

資料4-2：食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報(別記1)

○議事概要(◆は検討結果の概略)

- (1) 添加物専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について
 - ・「カンタキサンチン」→ 担当委員、事務局説明。
- ◆取りまとめられた評価書(案)は、意見・情報の募集手続が了承され、得られた意見・情報の整理、回答(案)の作成及び評価書(案)への反映を添加物専門調査会に依頼する
- (2) 農薬専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について
 - ・「スルホキサフロル」→ 事務局説明。
- ◆取りまとめられた評価書(案)は、意見・情報の募集手続が了承され、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
(3) 食安法第 24 条の規定に基づく委員会の意見・食品健康影響評価について

・動物用医薬品及び飼料添加物「ラサロシド」→ 事務局説明

◆「ラサロシドの一日摂取許容量を 0.005 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(厚生労働省)に通知する

(4) 食品安全関係情報(7月5日～7月18日収集分)について→事務局報告

◆欧州食品安全機関(EFSA)が人獣共通感染症に係るファクトシート「病原性大腸菌」、「カンピロバクター」及び「薬剤耐性」の更新について報告

◆別記 1: 資料 4-2(H26.8.5)から要約又は抜粋し、掲載しました
食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

○微生物・プリオン・自然毒---細菌

欧州食品安全機関(EFSA)、人獣共通感染症に係るファクトシート「病原性大腸菌」、「サルモネラ属菌」、「カンピロバクター」及び「薬剤耐性」を更新(公表日 2014 年 7 月 14 日)

情報源の EFSA は、人獣共通感染症に係るファクトシート「病原性大腸菌」、「サルモネラ属菌」、「カンピロバクター」及び「薬剤耐性」を更新した。

各ファクトシートに新たに記された欧州の最近の人獣共通感染症の主な内容は以下のとおり

1. 病原性大腸菌

(1) EU では 2012 年にベロ毒素産生性大腸菌(VTEC)感染者が 5,670 人確認された。

(2) VTEC は牛及び牛肉から頻繁に検出されている。

(3) 消費者は、汚染の可能性がある食品による感染リスクを適切な手指衛生及び食品取扱によって減らすことができる。食品は適切に冷蔵する、手指・まな板・食器などは洗浄する、生肉と他の食材を分ける、食品を適切に加熱調理する(サルモネラ属菌、カンピロバクターも同様)。

2. サルモネラ属菌

(1) サルモネラ属菌が最も多く検出されているのは鶏肉である。

(2) サルモネラ属菌は EU 域内で感染源が明らかな集団食中毒の中で最も件数が多い。

(3) ほとんどの EU 加盟国は鶏群のサルモネラ低減目標を達成した。

3. カンピロバクター

(1) カンピロバクター症は EU で最も多く報告される人獣共通感染症である。

(2) カンピロバクターは大半が鶏肉から検出されている。

(3) ヒトのカンピロバクター症の 20～30%は鶏肉の取扱、調理及び摂取方法が関連している。

4. 薬剤耐性

(1) 2012 年、EFSA は食品中のサルモネラ属菌、カンピロバクター、指標大腸菌、腸

球菌における薬剤耐性及び動物と食品中のメチシリン耐性黄色ブドウ球菌(MRSA)について薬剤耐性の調査及び報告書を公表した。

2014年、EFSAは動物及び食肉中の人獣共通感染症細菌及び指標細菌の薬剤耐性調査のサンプリング方法に関する説明書を公表した。

(2)サルモネラ属菌やカンピロバクター等の食中毒菌は、ヒト用の一般的な抗菌性物質に対し耐性を持っている。

(3)特に重要な抗菌性物質に対する複合的な耐性(共耐性)は少ない。(以下略)

○関連情報(海外)(略)

○関連情報(国内)(略)

※詳細情報及び他の情報は食品安全総合情報システム

(<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>) をご覧下さい。

13-2. 第526回 食品安全委員会(平成26(2014)年8月19日)

○内容概略

(1)食安法第24条の規定に基づく委員会の意見聴取に関するリスク管理機関の説明について

・化学物質・汚染物質1案件：水道水の水質基準の設定について

[1] ジクロロ酢酸 [2] トリクロロ酢酸

・遺伝子組換え食品等1品目：チョウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性ダイズ

81419系統

(2)農薬専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「マンデストロビン」

(3)農薬専門調査会及び動物用医薬品専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について ・「チアベンダゾール」

(4)食安法第24条の規定に基づく委員会の意見・食品健康影響評価について

・農薬及び動物用医薬品「ダイアジノン」

(5)平成25年度終了食品健康影響評価技術研究課題の事後評価結果について

(6)平成26年度食品健康影響評価技術研究の追加採択課題(案)について

(7)食品安全モニター課題報告「食品安全委員会から入手した情報の利用等について」(平成26年2月実施)の結果について

(8)「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成26年7月分)について

○添付資料ファイル:資料1-1~資料8(省略)

○議事概要(第526回会合)(◆は検討結果の概略)

(1)食安法第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の説

明について

・化学物質・汚染物質 1 案件；水道水の水質基準の設定について

[1] ジクロロ酢酸、[2] トリクロロ酢酸→ 厚生労働省及び担当委員説明

◆評価要請の 2 物質は、現時点で既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があると認められることから、化学物質・汚染物質専門調査会で調査審議する。「トリクロロ酢酸」も併せて同調査会で調査審議する

・遺伝子組換え食品等 1 品目：「チョウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性ダイズ

81419 系統」→厚生労働省、農林水産省説明。

◆本件は遺伝子組換え食品等専門調査会で審議する

(2) 農薬専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「マンデストロビン」→担当委員、事務局説明。

◆取りまとめられた評価書(案)は、意見・情報の募集手続が了承され、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

(3) 農薬専門調査会及び動物用医薬品専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について ・「チアベンダゾール」→ 担当委員、事務局説明

◆取りまとめられた評価書(案)は、意見・情報の募集手続が了承され、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及び動物用医薬品専門調査会に依頼する

(4) 食安法第 24 条の規定に基づく委員会の意見・食品健康影響評価について

・農薬及び動物用医薬品「ダイアジノン」→ 事務局説明。

◆「ダイアジノンの一日摂取許容量を 0.001 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(厚生労働省、農林水産省)に通知する

(5) 平成 25 年度終了食品健康影響評価技術研究課題の事後評価結果について

→調査・研究企画会議座長・委員、事務局説明

◆報告 8 課題の事後評価結果について、それぞれの研究者に通知する

(6) 平成 26 年度食品健康影響評価技術研究の追加採択課題(案)について

→調査・研究企画会議座長・委員、事務局説明

◆平成 26 年度食品健康影響評価技術研究の追加採択課題について案のとおり決定された

(7) 食品安全モニター課題報告「食品安全委員会から入手した情報の利用等について」(平成 26 年 2 月実施)の結果について → 事務局報告

(8) 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成 26 年 7 月分)について→事務局報告

13-3. 第527回 食品安全委員会(平成26(2014)年8月26日)

○内容概略

- (1) 動物用医薬品専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について
 - ・「モサプリド」、
 - ・「クエン酸モサプリドを有効成分とする馬の強制経口投与剤(プロナミド散1%)」
- (2) 食安法第24条の規定に基づく委員会の意見・食品健康影響評価について
 - ・ 添加物「2,3-ジエチルピラジン」
- (3) 食品安全モニターからの随時報告(平成25年4月～26年3月分)について

○添付資料ファイル： 資料1-1～資料4(省略)

○議事概要(第527会合)(◆は検討結果の概略)

- (1) 動物用医薬品専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について
 - ・「モサプリド」、・「クエン酸モサプリドを有効成分とする馬の強制経口投与剤(プロナミド散1%)」

→ 担当委員、事務局説明

- ◆取りまとめられた評価書(案)は意見・情報の募集手続が了承され、得られた意見・情報の整理、回答(案)の作成及び評価書(案)への反映を動物用医薬品専門調査会に依頼する
- (2) 食安法第24条の規定に基づく委員会の意見・食品健康影響評価について
 - ・ 添加物「2,3-ジエチルピラジン」 → 事務局説明
- ◆「食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がない」との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚生労働省)へ通知する
- (3) 食品安全モニターからの随時報告(平成25年4月～26年3月分) → 事務局から報告
- (4) その他 → フランス産牛肉の混載事例について、事務局報告(省略)

(大神 弘明)

【[海外食品安全情報](#)】

食品酵素に関する意見の全文公表

Food enzyme opinions published in full

3 September 2014

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140903a.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=hl&utm_campaign=20140903

9月3日、欧州委員会(EFSA: European Food Safety Authority)は欧州委員会及び

酵素生産者間の事業に関する情報協定に従い、最初の食品酵素評価の全テキストを公開した。食品酵素についての意見の第 1 回目の概要が今年初めに出版され、欧州委員会の仕事の新しい章の始まりを告げた。食品接触物質、酵素、香料及び加工助剤に関する欧州委員会のパネルは、今後数年間で約 300 の食品酵素用途に関する安全性評価を実施する予定である。

Food enzyme opinion begins new chapter in EFSA' s work

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140514.htm>

Food enzymes

<http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/foodenzymes.htm>

(伊藤 澄夫)

【会員からの投稿】

ニュースレター133号で、笈川和男氏が生活衛生豆知識(保健所に勤務する衛生監視員対象)でアニサキスについて発信されたものを再掲載させていただきましたが、本号では同氏により飲食店営業者対象の「食品衛生レビューNo.17(2010. 7. 16)」にて発信された関連記事を再掲載いたします。

●海獣の回虫アニサキス 取り除くのも板前、調理師の腕

周囲を海に囲まれ島国である我が国は、海産物は豊であり、魚介類、海草を食べる食習慣が深く根付いた食文化を持っています。その中で最たるものが刺身、寿司の生魚を食べる習慣だと思えます。特に刺身は包丁一本で調理する料理で、一見一番シンプルな料理です。

新鮮で美味しく見える刺身でも、綺麗に盛り付けられていなければ美味しさは半減します。綺麗な盛り付けは調理をする板前、調理師の腕であり、包丁の研ぎ方にもかかっています。刺身、寿司で注意することとしては食中毒等の事故防止であり、特に夏場は、海産の魚介類による腸炎ビブリオ食中毒が多発するので発生防止に注意が必要です。そして、一年を通して近海の魚・イカに寄生しているアニサキス対策も必要です。

20 数年前の土曜日(まだ月に2回は半日出勤)午後1時半に、胃腸科病院から「激しい腹痛の患者からアニサキスを内視鏡で摘出した」との電話がありました。医師から診察状況を聞き、摘出したアニサキスをもらい、入院していた患者から聞き取りを

しました。前日夜9時頃からの割烹の開店祝いでアジ（イワシだったかも）の刺身を食べた。早朝、激しい胃痛で当該病院へ急患で受診し、胃痛薬を投与されたが治らなく、昼ごろ再び来院し、内視鏡検査でアニサキスを摘出したとのことでした。他にアニサキスに関係する食品は確認できませんでした。そこで、割烹店へ行き、近海産のアジ、イワシ、イカなどの刺身を調理する場合には十分に注意して取り除くようにと指導して帰り、有症苦情として処理しました。生理食塩水に入れ冷蔵庫保管していたアニサキス2匹は翌週の水曜日までは生きていて、その後処分しました。

アニサキス症の発生数は国内で年間2,000例から3,000例とされていますが、2008年までは食中毒事件として扱われたのは10件以下でした。しかし、今年(2010年)はアニサキス食中毒事件扱い数が多いようで、1月には茨城県のゴルフ場のレストランにおいて昼食に刺身、寿司を食べた男性が、激しい腹痛を訴え医療機関に受診し、開腹手術でアニサキスが摘出され食中毒(大俳優の故森重久弥が1987年、名古屋公演中にサバの押し寿司(バッテラ)を食べてアニサキスに感染し開腹手術、舞台を休演したことがあります)、同じく1月には福井県内で製造され宅配された「サバ寿司」を食べた東京都内の男性が、2時間後に嘔気、腹痛を呈し、胃からアニサキスが摘出され、食中毒として扱われています。そして、神奈川県においては既に3件のアニサキス食中毒が発生しています。原因施設は2件が飲食店、1件が魚介類販売店でした。なぜ食中毒として扱われるようになったかは、平成11年12月28日付け衛食166号厚生省食品保健課長通知「食中毒統計作成要領の一部改正について」で、「原虫及び寄生虫による飲食に起因する健康被害についても食中毒としての取扱いを明確にする」とされたからです。

アニサキスとは何かですが、クジラ、イルカなどの海獣(獣「けもの」は哺乳類で体毛があるものを指しますので正確ではありませんが)の消化器官で成虫になる回虫で、幼虫が魚類の消化器官に寄生し、その魚を食べたアニサキス症が発生します。線形動物門双線綱回虫目アニサキス科アニサキス属によるもので、シュウードテラノーバ属も含まれることもあります。

海獣から糞便とともに出たアニサキスの卵を、餌とともにオキアミなどが食べ孵化、それを魚類が食べ、消化器官で成長します。消化器官で成長するのですが、魚が死にますと、筋肉の部分に入ってくることがあります。アジ、サバ、イワシ、イカによる事故が多く、サンマ、メジマグロ、サケなどに事故が増えているようです。古くは日本人の知恵として産地においてシメサバ、アジのタタキ、イカソーメンとして事故防止をしていたようですが、現在は、シメサバでは酢の量が少なくなり、消費地へ新鮮な魚類が行き届くようになり、事故が増えてきているようです。近海産のサバ、スルメイカにはほとんどに寄生していて、マサバ・スルメイカ1尾からアニサキスを数十匹確認できることがあります。

現在、食中毒は「飲食に起因する健康障害」と広くとらえられていますので、飲食店において刺身、寿司として提供した場合、魚介類販売店において調理して、生食用の切り身、柵、短冊(刺身)として販売した場合には飲食店、魚介類販売店の責任が問われます。当たり前ですが、魚介類販売店において丸(1本)で販売した場合には、責任は問われません。

症状は、アジ、サバ、イワシ、イカ、サンマなどの刺身を食べてから数十分から数時間後に激しい腹痛を呈し、胃洗浄後に、内視鏡検査で摘出しています。2009年9月に千葉市の飲食店で刺身定食ランチを食べた7名中3名が腹痛、吐き気、発熱などの症状を呈し、1名の患者の胃噴門部(食道につながる入口付近)に寄生していたアニサキス9匹を摘出したとの報告があります。本事例でも蕁麻疹症状を呈した患者がいて、時にはアレルギー症状を起こす場合もあります。アジ、シマアジなどが提供された可能性がありましたが、残品が無く原因魚種の特定はできませんでした。

飲食店等での対策として、刺身、寿司にする生魚の刺身等については、丁寧に確認して取り除くしかありません。取り除くことも包丁さばきの腕前の一つです。延びれば2~3cm、太さ0.5mmで、白い糸状ですが、丸まっている場合がありますので、白く小さな物は注意が必要です。しかし、イカは白く見難いと思います。冷凍すれば死にます。なお、オランダでは生魚(ニシン)を食べる習慣があり、生魚として食べる販売には-20℃で24時間以上冷凍することが義務付けられています。

刺身などの調理の際、取り除くのを見逃し、食べた人が激しい腹痛を呈し医療機関でアニサキスが摘出された場合、診療をした医師が保健所へ届ければ食中毒事件扱いとなります。そうすると公表、数日間の営業禁停止処分となりますので、他の食中毒防止対策と同様に日頃からの注意が必要です。そして、発生時の経費は、患者の救急の診察・治療費(加害者負担、内視鏡による摘出、半日あるいは数日の入院)、休業補償費、慰謝料を含め、最低で30,000円以上、平均で100,000円以上になると思います。食中毒事件として公表された場合、あそこの店は包丁捌きが悪い店ということになり、刺身類の注文・販売数が減る可能性があります。患者への直接的な補償費等に比べ、事件後の損害の方が大きくなる可能性があります。

さいごに、アニサキスは海獣の消化器官に寄生しますので、酸と塩分にめっぽう強いのです。取り除くことも板前、調理師の腕です。日頃から腕を磨いて取り除いてください。

(2010.7.16 発信)

「食品衛生レビューNo.17」より(笈川 和男)