

食科協ニュースレター 第156号

目 次

【 食科協の活動状況 】	2
1. 2016年6月～7月の主な活動(先月報告以降)	関澤純
【 行政情報 】	3
1. 平成28年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施	
2. 飲食店におけるカンピロバクターによる食中毒予防の指導	
3. 食品衛生法等の規定に基づく食品等の表示に係る夏期一斉取締りの実施	
4. 「健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」の成案公表	
5. 「大量調理施設衛生管マニュアル」の改正について	
6. 平成28年熊本地震を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の運用の終了	
7. と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果通知	
8. 牛海綿状脳症(BSE)国内対策の見直しに係る食品健康影響評価(健康と畜牛のBSE検査の廃止)に関する審議結果(案)についての意見・情報の募集	森田邦雄
9. 食品安全委員会提供情報	9
2016年6月7日の第609回から2016年6月28日の第612回までの開催分	大神弘明
【 海外食品安全情報 】	13
FDAはある種の自動販売機のカロリー表示の法令遵守日程の延長	伊藤澄夫
【 その他 】	14
食品衛生法の営業禁止・営業停止処分と公表	(食品衛生レビューNo.86より転載) 笈川和男

平成 28年 7 月 20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. 2016年6月～7月の主な活動

- 6月10日 食科協かわら版第56号を発行した。
- 6月17日 食科協かわら版第57号を発行した。
- 6月21日 常任理事会を開催し、第14回総会と理事会の議事録を確認し、登記所及び東京都へ報告することとした。研修会収支は若干の黒字であった。研修会アンケート結果から講演会はおおむね好評で、各講師の講演は理解しやすかったが、時間が短いとの指摘があった。講演会開催を増やしてほしいとの希望は、テーマとあわせ今後検討する。「食の安全ナビ検定クイズ」策定検討会の発足を了承した。
- 6月21日 ニュースレター155号を発行した。巻頭言に小暮運営委員の「廃棄物処理の責任者」、活動状況報告とあわせ、第14回総会と会員研修会報告、行政情報では、リステリア・モノサイトゲネス汚染可能性ある米国産冷凍野菜等、輸入冷凍野菜等のリステリア・モノサイトゲネス検査実施通知、乳及び乳製品の成分規格等省令の一部改正、食品、添加物等規格基準の一部改正、食品安全委員会提供情報、海外情報ではメニュー表示に関するFDAの最終ガイダンス公布を掲載。
- 6月22日 全国製麺協同組合連合会総会後の懇親会に関澤理事長が表敬出席した。
- 6月24日 食科協かわら版第58号を発行した。
- 6月29日 関澤理事長が立教大学21世紀社会デザイン研究科の危機管理学演習と同学部で『危機管理と知る権利について—食品リスクと放射線リスクの違いと共通点』の特別講義を行った。
- 7月 1日 食科協かわら版第59号を発行した。
- 7月 4日 北村忠夫専務理事が第32回グリーンプロダクツ研究会で「HACCPはそんなに難しいか…中小企業における導入事例から」と題して講演した。
- 7月 6日 「対米・対EU輸出水産食品HACCP認定施設協議会」開催の研修会に北村専務理事、関澤理事長ほか3名が出席し「食品輸出手続きの簡素化・迅速化の取組とHACCPの制度化議論について」厚労省輸出食品安全対策官浦上憲治氏、「米国食品安全強化法の概要と求められる対応」JETRO農林水産・食品課高松晃子氏の話伺った。

- 7月 8日 食科協かわら版第 60 号を発行した。
- 7月 12日 関澤理事長の総説論文「システマティック・レビューのあり方からレギュラトリーサイエンスの意味を考える」が日本リスク研究学会誌 26 巻 1 号に掲載された。（＊）
- 7月 15日 食科協かわら版第 61 号を発行した。
- 7月 15日 常任理事会兼運営委員会を開催し、平成 28 年度公開講演会につき米国食品安全強化法をテーマに日本科学技術連盟と共催での開催の件、公開講演会当日に第 2 回理事会の開催、食品安全ナビ検定クイズの見直しにかかわる勉強会と作業グループ発足の進め方、賛助会員からの運営委員選任の提案などにつき討議した。
- 7月 20日 ニュースレター 156 号を発行予定。

（＊）

食品の機能性表示の科学的根拠として人による試験またはシステマティック・レビューが要請されている。米国 National Toxicology Program の Office of Health Assessment and Translation は、2015 年に健康影響評価における透明性向上と方法論上の一貫性強化を目指し、科学文献のシステマティック・レビューと証拠の統合に基づく健康影響評価方法のハンドブックを公表した。両者の考え方の基本に共通点があるが、その目的、内容、作成プロセスには大きな違いがみられる。具体的検討を踏まえ、レギュラトリーサイエンスの適用における基礎的要件について事例を踏まえて論じた。本論文のコピーを入手ご希望の方は食科協事務局または関澤に直接お知らせ下さい。

（関澤 純）

【行政情報】

1. 平成 28 年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施

6 月 17 日、厚生労働省は医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長名をもって各都道府県知事等に標記通知を出した。実施時期は 7 月 1 日から 30 日で、その主な内容は次のとおり。なお、実施要領については公表していない。

夏期に多発する食中毒等の食品による事故の防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図る見地から、例年のとおり、全国一斉に標記取締りを行うこととしたので、別添の実施要領に基づき遺漏なく実施されるよう願います。

実施計画の策定に当たっては、平成 27 年度夏期一斉取締りの結果を参考とし、大量

調理施設等に対する監視指導を行うとともに、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター等による食中毒防止対策等について監視指導を願います。

また、監視指導の結果、汚染食品を発見した場合のほか、食中毒が発生した場合には流通経路の遡り調査を徹底して行い、汚染源を排除するための適切な措置を講ずるとともに、関係機関への速やかな情報提供に努められるよう願います。

本通知は「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成 15 年厚生労働省告示第 301 号）第 3 の六に基づき、一斉取締りの実施に当たって厚生労働省が示す方針であるが、本実施要領は基本的事項であり、各都道府県等において、都道府県等食品衛生監視指導計画等に基づき、適宜事項を追加して実施されるよう願います。

なお、取りまとめ結果については、公表することとしている。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000127789.pdf>

2. 飲食店におけるカンピロバクターによる食中毒予防の指導

6 月 17 日、厚生労働省は医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課名をもって各都道府県等衛生主管部(局)宛に標記事務連絡を出した。その内容は次のとおり。

細菌性食中毒の発生件数のうち、飲食店で提供された生又は加熱不十分な食鳥肉(内臓を含む。)を原因とするカンピロバクター食中毒が多数を占めている。

今般、カンピロバクターによる食中毒予防に係る生又は加熱不十分な食鳥肉料理を提供する飲食店営業者向けのリーフレットを厚生労働省ホームページに掲載した。

については、平成 28 年度食品、添加物等の夏期一斉取締り(平成 28 年 6 月 17 日付け生食発 0617 第 1 号)等、関係事業者に対する指導に当たっては、当該リーフレットを活用しつつ、カンピロバクターによる食中毒予防について指導を徹底されるようお願いする。

(参考)リーフレット

厚生労働省ホームページ食中毒細菌による食中毒カンピロバクター

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/saikin.html#kanpiro

事務連絡

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000128385.pdf>

3. 食品衛生法等の規定に基づく食品等の表示に係る夏期一斉取締りの実施

6 月 23 日、消費者庁は 6 月 13 日次長名をもって各都道府県知事等に標記通知を出したことを公表した。この通知は、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成 15 年厚生労働省告示第 301 号）に基づき食品衛生の監視指導の強化が求められ

る夏期において、食品等の表示の適正を確保する観点から、全国一斉に標記取締りを実施するためのものである。その主なものは次のとおり。

実施計画の策定に当たっては、平成 27 年度夏期一斉取締りの結果を参考にするとともに、食品表示基準(平成 27 年内閣府令第 10 号)に定める表示事項(食品表示法第六条第八項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令(平成 27 年内閣府令第 11 号第 5 条第 1 項に定める事項に係るものに限る。)が遵守されるよう監視指導をお願いする。

(1)実施時期：平成 28 年 7 月 1 日から同月 31 日まで

(2)主な監視指導事項

ア アレルギー、期限表示等の衛生・保健事項に関する表示

イ 保健機能食品及びいわゆる健康食品の表示

ウ 道の駅や産地直売所、業務用加工食品の表示適正化

エ 食中毒等の健康被害事案に係る原産地表示調査等の関係機関の連携

オ 食品表示基準に基づく表示方法の普及・啓発

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/160623_pressrelease_0003.pdf

4. 「健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」の成案公表

6 月 30 日、消費者庁表示対策課食品表示対策室は標記について、パブリックコメント手続を終了し、従来のを全面改正し公表した。

その目次は次のとおり

第 1 はじめに

第 2 本留意事項の対象とする「健康食品」

第 3 景品表示法及び健康増進法について

第 4 景品表示法及び健康増進法上問題となる表示例

第 5 違反事例

「第 1 はじめに」の内容は次のとおり

近年、国民の健康志向の高まりから、健康食品が広く普及する中、インターネット等を利用した広告・宣伝も活発に行われている。

一方で、このような広告・宣伝の中には、健康の保持増進の効果等が必ずしも実証されていないにもかかわらず、当該効果等を期待させるような健康増進法上の虚偽誇大表示や不当景品類及び不当表示防止法上の不当表示(優良誤認表示)(以下、これらを併せて「虚偽誇大表示等」という。)に該当するおそれのある宣伝等も見受けられる。虚偽誇大表示等は、健康増進法や景品表示法による禁止の対象となる。

消費者庁は、健康食品の広告その他の表示について、どのようなものが虚偽誇大表示等として問題となるおそれがあるかを明らかにするため、景品表示法及び健康増進法の基本的な考え方を示すとともに、具体的な表示例や、これまでに景品表示法及び健康増進法において問題となった違反事例等を用いて、「健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」（以下「本留意事項」という。）を取りまとめたので、これを公表する。

なお、本留意事項においては、景品表示法及び健康増進法上問題となる表示例を具体的に示しているが、虚偽誇大表示等に関する景品表示法及び健康増進法の規定は、いずれも、特定の用語、文言等の使用を一律に禁止するものではない。虚偽誇大表示等に該当するか否かは、表示全体から、表示ごとに個別具体的に判断されることに留意する必要がある。

また、「いわゆる健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」（平成 25 年 12 月 24 日消費者庁）は廃止する。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/pdf/160630premiums_8.pdf

5. 「大量調理施設衛生管マニュアル」の改正について

7 月 1 日、厚生労働省は医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長名をもって各都道府県知事等宛に標記通知を出した。その内容は次のとおり。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」については、「大規模食中毒対策等について」（平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号（最終改正：平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号））別添で示しているところです。

平成 27 年 1 年間に 1,202 件の食中毒事件（患者数 2 万 2,718 人）が報告されていますが、そのうちノロウイルスによる食中毒は 481 件（患者数 1 万 4,876 人）と大きな割合を占めており、食中毒予防の観点から引き続き重要な課題となっています。

平成 27 年度に国立医薬品食品衛生研究所において実施されました「ノロウイルスの不活化条件に関する調査」において、塩素系消毒剤やエタノール系消毒剤の中にはノロウイルスに対して不活化効果を期待できるものがあること等の知見が得られましたので、器具、容器等に塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤を使用する際の留意点、有機物存在下で不活化効果を示した亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等を十分な洗浄が困難な器具に使用する際の留意点を追加し、本マニュアルの一部を別添のとおり改正することとしましたので、対応方よろしく申し上げます。

なお、引き続き、大量調理施設のみならず、中小規模調理施設等においても、本マニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図るようお願いします。

参考：「平成 27 年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」

(「ノロウイルスに関するQ&A」参考文献)

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000125854.pdf>

通知文

<http://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/060201/files/2015080100029/0000129368.pdf>

6. 平成28年熊本地震を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の運用の終了

7月5日、消費者庁表示対策課長、農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課長及び厚生労働省健康局がん・疾病対策課長の連名をもって、各都道府県等食品表示主管部(局)長宛に、平成28年4月20日付け通知に基づき食品表示法(平成25年法律第70号)の運用を緩和する措置を講じてきたところ、平成28年7月29日をもってこれらの通知を廃止する通知を出した。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/160705_pressrelease_0001.pdf

7. と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果通知

7月8日、厚生労働省は医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部(局)長宛に、平成28年4月6日付けで依頼した、と畜・食鳥検査等に関する実態調査について、平成27年度実績の調査結果として取りまとめ通知した。

その主な内容は次のとおり。

(1)と畜場数	一般と畜場	180	簡易と畜場	3	合計	183
(2)と畜頭数	牛	1,095,699	馬	12,154	豚	16,291,412
	めん羊	5,017	山羊	2,961		
(3)と畜料金(平均、円)	牛	9,012	馬	8,878	豚	2,234
	めん羊	2,006	山羊	2,002		
(4)と畜検査手数料(平均、平日、円)	牛	805	馬	803	豚	336
	めん羊、山羊			225		
(5)食鳥処理場数	大規模食鳥処理場		147			
	認定小規模食鳥処理場		1,897	合計		2,044
(6)食鳥処理羽数	ブロイラー	691,997,699	成鶏			88,630,978
	その他	2,180,088	合計			782,808,765
(7)食鳥検査手数料(平均、平日、円)	ブロイラー、成鶏					4.24

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000129883.pdf>

8. 牛海綿状脳症（BSE）国内対策の見直しに係る食品健康影響評価（健康と畜牛のBSE検査の廃止）に関する審議結果（案）についての意見・情報の募集

7月13日、内閣府食品安全委員会事務局評価第二課は厚生労働大臣から食品安全委員会に求められた、海綿状脳症(BSE)国内対策の見直しのうち、食用にと畜される健康牛のBSE検査を廃止した場合に係る食品健康影響評価について、平成28年7月12日に開催された第614回食品安全委員会においてプリオン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・情報を募ることとした

プリオン評価書(案)牛海綿状脳症(BSE)国内対策の見直しに係る食品健康影響評価(健康と畜牛のBSE検査の廃止)の概要は次のとおり。

諮問内容は、(1)BSE検査の検査対象月齢についての取りまとめ(2)特定危険部位(SRM)の範囲で、(1)を先行して評価した。

2013年5月評価以降の発生状況を踏まえると、日本においては、飼料規制等のBSE対策が継続されている中では、今後、定型BSEが発生する可能性はほとんどないものとした2013年5月評価書の評価は、妥当であると考えられる。また、非定型BSEに関しては、現在までに得られている知見に基づけば、H-BSEについては、実験動物への感染実験の結果から人への感染の可能性は確認できず、EUにおけるH-BSEの発生頻度は、2歳齢以上の牛100万頭につき、年当たり0.07頭と極めて低い。L-BSE感染牛の脳組織については人への感染の可能性が否定できないが、現行のSRM以外の組織の感染性は極めて低いと考えられる。日本又はEUにおけるL-BSEの発生頻度は、2歳齢以上の牛100万頭につき、それぞれ年当たり、0.07頭又は0.09頭と極めて低い。また、これまでに、疫学的に非定型BSEとvCJDを含む人のプリオン病との関連を示唆する報告はない。

諮問事項の(1)のBSE検査の検査対象月齢について、現在と畜場において実施されている、食用にと畜される48か月齢超の健康牛のBSE検査について現行基準を継続した場合と廃止した場合のリスクの差は非常に小さく、人への健康影響は無視できる。

また、引き続き、全てのと畜される牛に対すると畜前の生体検査が適切に行われなくてはならない。24か月齢以上の牛のうち、生体検査において、運動障害、知覚障害、反射異常又は意識障害等の神経症状が疑われたもの及び全身症状を呈するものを対象とするBSE検査が行われる必要がある。

諮問事項の(2)SRMの範囲の現行の「全月齢の扁桃及び回腸遠位部並びに30か月齢超の頭部(舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。)、脊髄及び脊柱」から「30か月齢超の頭部(舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。)及び脊髄」に変更した場合のリスクの比較については、飼料規制等を含めたBSE対策全般への影響について確認が必要と判断し、今後のリスク管理機関における整理を踏まえ、検討することとした。

http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc3_prion_japan_280713.html

評価書(案)

http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc3_prion_japan_280713.data/pc3_prion_japan_280713.pdf

(森田 邦雄)

9. [食品安全委員会提供情報](#)

本稿は、食品安全委員会で毎週開催され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。

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。提供情報で（ ）内の数字は、委員会会合における議題、配布資料の番号をそのまま掲載しております。

今回の提供情報は、食品安全委員会のホームページで平成28年6月7日(第609回)から6月28日(第612回)までに4回開催された会合の公表資料をもとに作成しております。

なお、検討事項の議事概要は、大部分を抜粋し掲載しております。掲載資料を含め、その詳細は、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「食安法」、食品衛生法は「食衛法」、厚生労働省は「厚労省」、食品安全委員会は「委員会」と略す)

【会議の概略】

9-1. 第609回 食品安全委員会会合(2016(平成28)年6月7日)

(議題の(1)～(3)は議事概要等から抜粋、要約、(4)、(5)は略)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略：

(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からの説明

・遺伝子組換え食品等1品目

「高度に精製され、安全性の確保に支障がないことが確認された食品添加物を飼料添加物として使用する場合に安全性の確保に支障がないことの確認について」 → 農林水産省説明

●審議結果： 本件は、遺伝子組換え食品等専門調査会において審議する

(2)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の報告と意見・情報の募集

・「硫酸セフキノムを有効成分とする牛及び豚の注射剤(コバクタン/セファガード)に係る薬剤耐性菌」 → 担当委員、事務局説明

●審議結果：本件は、意見・情報の募集手続きに入ることとし、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

(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

- ・ 遺伝子組換え食品等： 「NZYM-JA株を利用して生産されたβ-アミラーゼ」
- ・ 「ECP株を利用して生産されたL-プロリン」、
- ・ 「コウチュウ目害虫抵抗性及び除草剤グリホサート耐性トウモロコシMON87411系統（食品）」

→事務局説明

● 審議結果： ・ 「NZYM-JA株を利用して生産されたβ-アミラーゼは、『遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加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」

・ 「ECP株を利用して生産されたL-プロリンは、『遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物のうち、アミノ酸等の最終産物が高度に精製された非タンパク質性添加物の安全性評価の考え方』に基づき、安全性が確認されたと判断した」

・ 「コウチュウ目害虫抵抗性及び除草剤グリホサート耐性トウモロコシMON87411系統（食品）は、『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

・ 遺伝子組換え食品等「コウチュウ目害虫抵抗性及び除草剤グリホサート耐性トウモロコシMON87411系統（飼料）」 →担当委員、事務局説明

● 審議結果： 「『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

▲[添付資料ファイル：・全資料(略)]

9-2. 第610回 食品安全委員会会合（2016（平成28）年6月14日）

（議題の(1)～(5)は議事概要等から抜粋、要約、(6)は略）

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略（議事概要等）：

(1) BSE対策に関する調査結果等について →厚労省、農林水産省報告

● 報告概略： 本件について、今後も調査結果等が取りまとめ次第、委員会への報告を求める

(2) 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からの説明及び食安法第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

・添加物 1 案件：食品添加物公定書の改正に伴う「食品、添加物等の規格基準」の改正等に関する事項について→厚労省説明

●審議結果：リスク評価の要請があった品目は、食安法第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ことが確認された。

照会案件は、試験の操作性の改善若しくは精度の向上を目的とした試験法の変更、名称の変更、又は用語若しくは用例の統一等による成分規格の改正であり、規格値の変更を伴うものではない。食安法第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ことが確認された。

(3) 企画等専門調査会における審議結果について

・平成27年度食品安全委員会運営状況報告書について → 事務局説明

●審議結果：平成27年度食品安全委員会運営状況報告書について、案のとおり決定された

(4) 器具・容器包装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

・フタル酸ジオクチル(DNOP)に関する審議結果について 担当委員、事務局説明

●審議結果：本件は、意見・情報の募集手続きに入ることとし、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器具・容器包装専門調査会に依頼する

(5) 薬剤耐性(AMR)対策アクションプランの決定について →事務局説明

●審議結果：食品安全委員会において、薬剤耐性菌の食品健康影響評価の一層の推進や改善に向け、今後5年間で実施する行動計画を策定することが決定され、薬剤耐性菌ワーキンググループに案の作成を依頼する

▲[添付資料ファイル：全資料(略)]

9-3. 第611回 食品安全委員会会合(2016(平成28)年6月21日)

(議題の(1)、(2)は議事概要等から抜粋・要約、(3)、(4)は略)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略：

(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からの説明

・動物用医薬品1品目：「ペグボビグラスチム」 →厚労省説明

●審議結果：本件は、動物用医薬品専門調査会において審議する

(2) 食品安全関係情報(5月21日～6月3日収集分)について (→事務局報告)

●報告概要：欧州医薬品庁(EMA)が、抗生物質コリスチンの動物における使用を低減する勧告を公表し意見募集を開始したことを報告 (資料2-2 H28.6.21)

▲[添付資料ファイル：資料2-2を除く資料は(略)]

●資料2-2 H28.6.21

食品安全委員会が収集した食品安全に関する主な情報

○化学物質---動物用医薬品、 (公表日：2016年5月26日、情報源：欧州医薬品庁(EMA))

抗生物質コリスチンの動物における使用を低減する勧告案を公表し意見募集を開始 (情報概略) (資料から抜粋要約)

欧州医薬品庁(EMA)は5月26日、薬剤耐性菌に係るリスクを管理するため、抗生物質コリスチンの動物における使用を低減する勧告案を公表し、意見募集を開始した。概要は以下のとおり。

- ・EMAは、動物用コリスチンの販売を最小限に抑え、動物における使用を最後の手段としての治療のみに制限する勧告案を公表し、意見募集を開始した。意見募集は2016年6月26日まで受け付ける。

- ・更新した勧告では、加盟国に対し、コリスチンの使用レベルを最大5mg colistin / PCU(個体数調整単位) (※1)まで低減し、より厳格な国家目標、理想的には5mg / PCUより低い、

例えば望ましいレベルとして1mg / PCU以下の設定を検討すべきと勧告している。

コリスチン使用の低減を、他のタイプの抗菌性物質の使用増加によって補うべきではないことが強調されている(※2)。

代わりに、飼育条件、生産サイクル全体における防疫、及びワクチン接種の改善等の他の措置によってコリスチン使用を低減するべきである。

- ・更に、コリスチンを再分類し、AMEG(抗菌性物質アドバイス特別専門家グループ)分類システム(※3)のカテゴリー2に加えるべきである。

当該カテゴリーには、有効な代替治療が存在しない動物の感染症を治療するために確保される医薬品等が含まれ、世界保健機関(WHO)がヒトの健康にとって非常に重要と記載している特定のクラスの抗菌性物質が含まれる。

- ・勧告案である「欧州連合(EU)域内の動物におけるコリスチン製品の使用に関する勧告(更新版)：

耐性の発達並びにヒト及び動物の健康に与え得る影響」(全56ページ)は以下のURLから入手可能。

http://www.ema.europa.eu/docs/en_GB/document_library/Scientific_guideline/2016/05/WC500207233.pdf

※1mg / PCUとは、各国内の動物の総量(バイオマス)で標準化した使用の尺度。

※2 勧告案において、コリスチンの使用低減は、フルオロキノロン、第三世代及び第四世代のセファロスポリンの使用(mg/PCU)、又は抗菌性物質の総使用量を増やすことなしに達成されるべきである、と記載されている。

※3 AMEG分類システムでは動物用医薬品で使用される抗菌性物質について次のカテゴリーがある。

- ・カテゴリー1: 現在公衆衛生に対するリスクが低い、又は限定的と推定されるもの。
- ・カテゴリー2: 現在公衆衛生に対するリスクがより高いと推定されるもの。
- ・カテゴリー3: 動物用医薬品として現在使用が承認されていない抗菌性物質。

AMEG 分類システムに関する詳細は以下の URL から入手可能。

http://www.ema.europa.eu/docs/en_GB/document_library/Other/2014/07/WC500170253.pdf

○関連情報（海外）（略）

○関連情報（国内）（略）

※以上、本件に関する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/>) でご確認ください。

9-4. 第 612 回 食品安全委員会会合（2016（平成 28）年 6 月 28 日）

（議題の(1)は議事概要等から抜粋・要約、(2)は略）

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略：

議 事

(1) 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

・飼料添加物「パチルス サブチルス JA-ZK 株」 →事務局説明

●審議結果： 「飼料添加物として適切に使用され限りにおいて、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

▲[添付資料ファイル：全資料（略）]

(大神 弘明)

【海外食品安全情報】

FDA はある種の自動販売機のカロリー表示の法令遵守日程の延長

FDA to Extend Compliance Date for Certain Vending Machine Calorie Disclosures

July 8, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm510071.htm>

7 月 6 日、米国食品医薬品局（FDA）は表面がガラスの自動販売機で販売される食品についてのカロリー表示義務を 2018 年 7 月 26 日まで延長する。FDA は近い将来に官報により公式に開示する予定であると報じた。

関係業界団体は、前面のパック（FOP : front-of-pack）カロリー開示のサイズの要件に関する前面がガラスの自動販売機用の拡張機能を要求しました。業界団体は、FOP の標識のためのサイズ要件は、重要な技術的課題を提示することを明記し、要件は内容の正味量の 150 パーセントのサイズに変更することを求めている。彼らは現

在の自主的な FOP のラベリングプログラムは 100 から 150 パーセントの範囲内で提示されるカロリーの情報を必要と指摘した。FDA の最終規則は、現在の表示上で最大の印刷物のサイズの 50 パーセントのタイプのサイズが必要である。FDA は、技術的な課題について業界の懸念を認識し、コメントを規則案を発行します。

ただし、電子パネル表示や包装されていない製品を販売する自動販売機についての法令遵守日 2016 年 12 月 1 日に変更はない。

(伊藤 澄夫)

【その他】

食品衛生法の営業禁止・営業停止処分と公表

飲食店等において食中毒が発生した場合には、保健所が食品衛生法に基づき営業禁止あるいは営業停止の処分を行います。通常、営業禁止・営業停止処分の前に、疑いから確定までの期間(2、3日)は自主休業の指導があります。そして、行政庁(保健所等)による報道発表で、飲食店等は多大な損害となります。

自主休業は指導ですので、極めてまれですが営業を継続する飲食店もあります。この自主休業の指導期間中に営業して食中毒が再発すれば、営業禁止・営業停止処分の期間は自ずと長くなります。

営業者から見れば罰と思われると思いますが、食品衛生法のどの条文で営業禁止・停止処分、公表が行われるかを説明します。

【営業禁止・停止処分】

食中毒が発生した場合は、食品衛生法第 6 条(不衛生な食品の調理・販売の禁止)違反となります。第 6 条違反の場合には、第 55 条で「許可を取り消し、又は営業の全部若しくは一部を禁止し、若しくは期間を定めて停止することができる。」と規定されおり、この条文によって営業禁止・停止処分が行われます。

なお、禁止処分の場合は、期間を定めないので、安全性が確保された場合において、禁止解除処分が行われます。

食中毒発生で営業禁止・営業停止処分の期間は、施設の洗浄消毒、従業員への衛生教育などが行われ、安全が確認(拭き取り検査で病原菌不検出)され、再発防止がなされるまでの期間となります。営業停止処分の場合には、処分時に期間が定められているので、再発防止がなされていないと判断した場合には、再度営業停止処分が行われます。

【公表】

「食中毒が発生」と、テレビ、新聞で報道されますが、行政庁の公表は第63条に基づいて報道発表などをします。これは、個人客で発症しても原因が不明などの潜在的な被害者の救済、他の営業施設、住民等への注意喚起であります。

家族が間違っ​​て毒キノコを採取、自分で釣ったフグを個人で調理などによる家庭内食中毒は、提供にあたりませんので食品衛生法違反とはなりません。でもこのような場合には、住民への注意喚起として公表します。

【罰則】

死亡者が発生したなど重大な食中毒、明らかな有毒物(フグの有毒部位など)の提供、営業禁止・営業停止期間中に営業すれば、保健所から警察に告発し、裁判によって第71条で罰則(3年以下の懲役または300万円以下の罰金)を受けることがあります。

営業禁止・営業停止処分の期間は「再発防止がなされるまでの期間」で、報道発表などの公表は「潜在的な被害者の救済、他の営業施設、住民等への注意喚起」となります。

飲食店営業者はどなたも食中毒発生防止に努めていて、損害保険・休業保険に加入していることが多いです。通常、損害保険は被害者の治療費・休業補償費・お見舞いを含む慰謝料、安全確保ための施設改善費などになります。休業保険は自主休業から営業禁止・営業停止処分の期間の減収額となります。でも、これらより信用失墜による減収額の大きい場合があります。信用失墜の場合、何時まで続くか不明であり、時には廃業せざるをえない場合があります。

食品衛生法の関連条文は次のとおりです

第6条

次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し(不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。)、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

- 一 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。
- 二 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。
- 三 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。
- 四 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。

第55条

都道府県知事は、営業者が第六条(略)に違反した場合においては(略)許可を取り消し、又は営業の全部若しくは一部を禁止し、若しくは期間を定めて停止することができる。

第63条

厚生労働大臣、内閣総理大臣及び都道府県知事は、食品衛生上の危害の発生を予防するために、この法律又はこの法律に基づく処分に違反した者の名称等を公表し、食品衛生上の危害の状況を明らかにするよう努めるものとする。

第71条

次の各号のいずれかに該当する者は、これを三年以下の懲役又は三百万円以下の罰金に処する。

- 一 第六条(略)の規定に違反した者。
- 二 (略)
- 三 (略)第五十五条の規定による処分に違反して営業を行った者。

—2016.6.22 食品衛生レビューNo.86 より転載—
(笈川 和男)

以上