



NPO法人

食科協ニュースレター第171号

9

目 次

【 食科協の活動状況 】	2
1. 2017年9月～2017年10月の主な活動(先月報告以降)	
	関澤純
【 行政情報 】	3
1. 腸管出血性大腸菌感染症・食中毒の予防対策等の啓発の徹底について	
2. 食品由来病原体に関連する年間患者数・入院患者数・死亡者数の推定(フランス、2008～2013年)	
3. 新たな加工食品の原料原産地表示制度に関する説明会資料公表	
4. プエラリア・ミリフィカを原材料に含む「健康食品」の取扱いについて	
5. 「フグの衛生確保について」の一部改正について通知	
6. 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく対応について事務連絡	
7. 野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査の結果について通知	
	森田邦雄
8. 食品安全委員会提供情報	8
2017年9月12日第665回から2017年10月3日第668回までの開催分	
	関澤純
【 海外食品安全情報 】	10
FDA：事業者向けFSMA準拠支援用、食品安全計画ビルダー公表	
	榎元徹也

平成 29年10月13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. 2017年9月～2017年10月の主な活動

- 9月12日 ニュースレター169号を発行した。
- 9月12日 平成29年度やまなし食の安全・食育推進大会で関澤理事長が「食のリスクって何だろう？～私たちの健康と食の関係は」と題して講演した。
- 9月15日 食科協かわら版 No. 117 を発行した。
- 9月15日 徳島県食の安全・安心審議会会長として関澤理事長が出席、県庁内に設置された消費者庁消費者行政新未来創造オフィスの業務紹介を受けた（*末尾参照）。
- 9月19日 常任理事会兼運営委員会を開催した。平成29年度第2回理事会を11月6日（月）11時から日本橋社会教育会館で開催し平成29年度上半期事業報告及び収支状況、平成29年度下半期事業計画及び予算の検討、その他を議題とする。
- 同日13時から同ホールで平成29年度公開講演会を「食品衛生規制の見直しについて（仮）」を開催し、厚生労働省医薬生活衛生局食品安全監視課道野英司課長に、①HACCPによる衛生管理の制度化②営業届出制度創と許可制度の見直し③食品リコール情報を把握する仕組み創設など解説をお願いするとした。また食品用器具・容器包装の規制見直し（ポジティブ制度の導入）に関し容器包装等における合成樹脂規制の問題点と課題を食品基準審査課近藤卓也課長補佐をお願いするとした。衆議院選挙後の臨時国会開催と重なる可能性につき講師と連絡を取り開催できるように努める。
- 今後の講演会・勉強会は、食品衛生法及び食品表示法の改正関連情報や、食の安全ナビ定クイズの見直しを継続テーマとし、既存ナビ検定クイズの見直しや食品表示のクイズについても検討する。FCP (Food Communication Project) 関連情報や、米国FSMAのPCQI (Preventive Control Qualified Individual) の理解も必要とされた。
- ニュースレター海外情報担当の伊藤澄夫理事が降板したい旨の話があり後任を検討する。次回の常任理事会兼運営委員会開催は10月13日（金）とする。
- 9月21日 おおさかATCグリーンエコプラザビジネス交流会で関澤理事長が「食の安全・安心を巡る最近の動きから見えること」、「豊洲市場移転問題から食の安全と健康リスク、環境汚染を深読みする」の2題について講演した。

- 9月22日 食科協かわら版 No. 118 を発行した。
- 9月29日 食科協かわら版 No. 119 を発行した。
- 10月 1日 月刊 HACCP10月号に「芽胞形成菌ウエルシュ菌・セレウス菌食中毒対策」を笈川運営委員が執筆した。
- 10月 6日 食科協かわら版 No. 120 を発行した
- 10月13日 常任理事会兼運営委員会開催予定
- 10月13日 ニュースレター171号を発行予定。
- 10月13日 食科協かわら版 No. 121 を発行予定。

* 消費者庁消費者行政新未来創造オフィスの機能と業務について

実証に基づく政策の分析・研究をベースとする拠点として以下を実施する。

- (1) 理論的・先進的調査・研究：行動経済学活用による消費行動分析など
- (2) 全国展開を見据えた8モデルプロジェクトを展開：
消費者安全確保地域協議会構築、若年者向け消費者教育教材活用、
栄養成分表示の活用に向けた消費者教育など
- (3) 消費者庁の働き方改革拠点：テレワークとペーパーレスなどの促進

(関澤 純)

【行政情報】

1. 腸管出血性大腸菌感染症・食中毒の予防対策等の啓発の徹底について

9月13日、厚生労働省は健康局結核感染症課長及び医薬・生活衛生局食品監視安全課長の連名をもって各都道府県等衛生主管部（局）長宛標記通知を出すとともに公表した。

公表の内容は次のとおり。

本日、前橋市において、関東地方を中心に発生している腸管出血性大腸菌 0157 の食中毒事案に関連して、新たに確認された2人の患者のうち、1人が死亡した旨の報道発表がありました。

今回の発表を踏まえ、腸管出血性大腸菌による感染予防対策及び食中毒予防対策のため、別添のとおり都道府県等を通じ、医療機関に対する情報提供及び食品等事業者に対する注意喚起を行いましたのでお知らせいたします。

【これまでの対応】

○ 8月22日、埼玉県の「そうざい専門店」における食中毒事案を踏まえ、各都道府県等あてに健康被害の苦情等相談があった場合は、同様製品の喫食状況調査、関連性の確認等をするよう通知。

- 9月1日、感染症発生動向調査における腸管出血性大腸菌 0157 による患者報告数の増加を踏まえ、都道府県等あてに、広域的な食中毒事案の発生に対応するための詳細な調査（喫食状況を含む 0157 患者の行動調査）の依頼を行うとともに、事業者等への的確な食中毒予防対策についての注意喚起、指導等の依頼を実施。
- 9月4日、厚生労働省において、関係都道府県等と打ち合わせ会議を行い、各自自治体での食中毒調査の状況等について共有するとともに、その後の調査状況の共有体制を確認。
- 9月13日、前橋市において腸管出血性大腸菌 0157 の食中毒事案に関連した死亡事案が発生したことを踏まえ、感染予防対策及び食中毒予防対策について注意喚起。

【今後の対応】

- 現在調査中の腸管出血性大腸菌 0157 の状況を把握するとともに、これらの調査結果などを踏まえ、食中毒予防対策の注意喚起や指導など必要な措置を講じていく。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000177379.html>

また通知の主な内容は次のとおり。

腸管出血性大腸菌による感染予防対策及び食中毒予防対策のため、下記のとおり、医療機関に対する情報提供及び食品等事業者に対する注意喚起等について、特段のご対応方よろしく申し上げます。

記

1 腸管出血性大腸菌に関し、改めて感染予防策や治療法等について、「溶血性尿毒症症候群の診断・治療ガイドライン」（溶血性尿毒症症候群の診断・治療ガイドライン作成班編集）(<http://minds.jcqh.or.jp/n/med/4/med0182/G0000665/0001>)等も参考の上、確認を行うことを医療機関に対し情報提供すること。

2 腸管出血性大腸菌による食中毒は、無症状病原体保菌者が調理中に食品を汚染する場合や汚染された食品の殺菌不足等により発生しており、家庭内の二次感染の報告もあることから、改めて、腸管出血性大腸菌による感染予防対策、食中毒予防対策に関する関係事業者への普及啓発、注意喚起等の指導の徹底を図ること。

<http://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-11135000-Shokuhinanzenu-Kanshianzenka/0000177378.pdf>

2 食品由来病原体に関連する年間患者数・入院患者数・死亡者数の推定（フランス、2008～2013年）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部の食品安全情報（微生物）No. 19 / 2017（2017.09.13）に標記報告が紹介されている。その内容は次のとおり

食品由来疾患のサーベイランス、予防策および制御対策の優先順位を決定するには、

年間の食中毒患者数・入院患者数・死亡者数の推定が必要である。本研究の目的は、2008～2013年のフランスにおけるこれらの推定値を得ることであった。主要な15種類の食品由来病原体（細菌10種類、ウイルス3種類、寄生虫2種類）について検討したところ、これらの病原体による年間の食中毒患者数は128万～223万人、入院患者数は16,500～20,800人、死亡者数は250人と推定された。食中毒患者数および入院患者数の70%以上は、カンピロバクター属菌、非チフス性サルモネラ属菌およびノロウイルスによるものであった。非チフス性サルモネラ属菌およびリステリア（*Listeria monocytogenes*）が食中毒関連死亡の主要な原因であった。E型肝炎ウイルスは、フランスで毎年約68,000人の患者の原因になっていると推定され、これまであまり認識されていなかった食中毒病原体であることが示唆された。フランスでの食品由来疾患の年間患者数・入院患者数・死亡者数はかなりの数に上ることから、食品安全政策の立案者は食品由来疾患の予防および制御対策の優先順位を決定する必要がある。

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2017/foodinfo201719m.pdf>

3 新たな加工食品の原料原産地表示制度に関する説明会資料公表

9月21日、消費者庁は、9月から10月にかけて全国で開催される、新たな加工食品の原料原産地表示制度に関する説明会の資料を公表した。その内容は次のとおり。

新たな加工食品の原料原産地表示制度について

- 食品表示基準一部改正のポイント
- 食品表示基準の一部を改正する内閣府令
- 食品表示基準について（新旧対照表）
- 新たな原料原産地表示制度に関するQ&A

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/country_of_origin/pdf/country_of_origin_170921_0001.pdf

4 プエラリア・ミリフィカを原材料に含む「健康食品」の取扱いについて

9月22日、厚生労働省医薬・生活衛生局食品基準審査課長及び食品監視安全課長並びに消費者庁食品表示企画課長の連名で各都道府県等衛生主管部（局）長宛標記通知を出した。

その主な内容は次のとおり。

厚生労働省では、本年8月24日及び9月4日に薬事・食品衛生審議会新開発食品評価調査会を開催し、当該調査会において、都道府県等の調査結果等の検討を行い、当

該食品については、女性ホルモン（エストロゲン）様作用が原因と考えられる健康被害情報が多数報告されていることを踏まえ、プエラリア・ミリフィカを原材料に含む「健康食品」を製造・販売等する事業者は、製品の製造管理、消費者に対する情報提供及び健康被害情報の収集の改善を実施し、これらの改善が適切に実施されない事業者は、食品の安全性を確保し危害の発生を未然に防止する観点から、製品の取扱いを中止する等の対応をとることとされた。

については、事業者を管轄する都道府県等においては、本通知に基づき適切に対応される

ようお願いする。

（参考）

プエラリア・ミリフィカ（学名：Pueraria candollei var. mirifica）（別名：白ガウクルア White Kwao Krua）は、タイ北部等に広く分布しているマメ科の植物で、塊根に強い女性ホルモン（エストロゲン）様物質が含まれることが報告されている。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/pueraria0922.pdf>

5 「フグの衛生確保について」の一部改正について通知

9月21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。その主な内容は次のとおり。

フグの取扱いについては、「フグの衛生確保について」（昭和58年12月2日付け環乳第59号厚生省環境衛生局長通知）により取り扱っている。

平成28年4月、養殖トラフグの肝臓の可食化に関する佐賀県からの提案内容について厚生労働省から内閣府食品安全委員会に対し、「佐賀県及び佐賀県内事業者が提案する養殖から提供まで管理された方法により取り扱われる養殖トラフグの肝臓」に係る食品健康影響評価の依頼を行い、平成29年3月28日、同委員会から、食品健康影響評価が答申された。

同委員会の評価書では、提案された方法による毒性検査等では、局長通知別表1及び別表1の2に掲げる種類のフグの可食部位以外の部位である肝臓について、食品としての安全性の確保が確認できない旨等の記載がなされた。当該評価の結果等を踏まえ、局長通知の記の1に次の文言が加えられた。

なお、次の(1)及び(2)で示す場合のうち、個別の毒性検査により有毒でないこ

とを確認しようとするときは、当該検査の方法、検査対象部位等について、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課にあらかじめ協議されたい

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000178275.pdf>

6 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく対応について事務連絡

9月22日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品監視安全課名をもって各都道府県等食品衛生主管部（局）食品衛生担当課宛標記事務連絡を出した。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」（平成9年3月24日付け衛食第85号）については、平成29年6月16日付けで改正について通知したところです。

調理従事者等の衛生管理については、当該マニュアルⅡの5.（4）⑪では、「食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。（試食担当者を限定すること等）」としています。当該措置について、調理員が少数であり試食担当者を限定することが困難な施設等においては、試食担当者を限定する場合のほか、記録の確認及び必要に応じた検便検査により、調理従事者が体調不良者でないことが確認されている場合も含まれることとして差し支えありませんので、食品等事業者から相談があった場合は、指導等よろしくお願いします。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000179041.pdf>

7 野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査の結果について通知

10月5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。野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査については、平成29年4月26日付け生食監発0426第1号により依頼し、調査結果を取りまとめたものである。調査の結果、項目によっては、ガイドラインの遵守状況が十分ではないことが確認されているため、引き続き、ガイドラインの各項目の内容が実施されるよう関係事業者の指導について特段の対応をお願いしている。

野生鳥獣肉の衛生管理等に関する実態調査結果の概要の主なものは次のとおり。

① 取扱動物別の施設数。

シカ専用の処理施設 93、イノシシ専用の処理施設 148、シカ及びイノシシ専用の処理施設 264、シカ・イノシシ以外の野生鳥獣も取扱う処理施設 121、無回答 4、合計

630

② 処理施設へ運搬される野生鳥獣及び運搬方法

処理場に搬入される野生鳥獣の状態 施設数

生体 100、止め刺しされたと体 526（内 278 施設は内臓摘出されていないと体のみを受入）、無回答 4、合計 630

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000179807.pdf>

(森田 邦雄)

8. [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 665 回:9 月 12 日開催から第 668 回:10 月 3 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。

8-1 第 665 食品安全委員会 (2017 (平成 29) 年 9 月 12 日)

主な議事事項及び審議結果から

議 事 : 佐藤委員長ほか委員 4 名出席

議事概要

(1) 農林水産省から動物用医薬品オキシテトラサイクリン塩酸塩を成分とするフグ目魚類飼料添加剤（水産用テラマイシン散他 12 剤の再審査について同省の説明を受け肥料・飼料専門調査会で審議する）とした。

農林水産省及び厚生労働省から遺伝子組み換え食品等 2 品目（G00-X 株を利用し生産したグルコースオキシダーゼおよびコウチュウ目害虫抵抗性および除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ MZIR098 系統）についての説明を受け遺伝子組み換え食品等専門調査会で審議する）とした。普通肥料の公定規格改正について農林水産省からの説明を受け、ヒトの健康に悪影響を及ぼす内容と程度が明らかであるときに該当すると農林水産大臣に通知する）とした。

8-2 第 666 回食品安全委員会 (2017 (平成 29) 年 9 月 19 日)

主な議事事項及び審議結果から

議 事 : 佐藤委員長ほか委員 5 名出席

議事概要

(1) 遺伝子組み換え食品等専門調査会での OYC-GM1 株を利用して生産した酸性ホスファターゼおよび CPR 株を利用して生産した L-シトルリンに関する審議結果報告と意見・情報募集につき山添委員と事務局説明を受け、の取りまとめられた評価書案につ

いて意見と情報・募集の手続きに入り回答案作成および評価書案への反映を遺伝子組み換え食品等専門調査会に依頼するとした。

(2) 肥料・飼料等専門調査会でのセンデュラマイシンの評価書案について担当の山本委員と事務局の説明を受け意見・情報募集の手続きに入り回答案作成および評価書案への反映を肥料・飼料等専門調査会に依頼するとした。

(3) 食品健康影響評価に基づく施策実施の調査結果（第21回、平成28年9月30日時点）について事務局から説明があった。

8-3 第667回食品安全委員会（2017（平成29）年9月26日）

主な議事事項及び審議結果から

議 事：佐藤委員長ほか委員6名出席

議事概要

(1) 農薬ビシクロピロンの食品健康影響評価について、担当の吉田委員と事務局より一日摂取許容量を0.00028mg/kg体重/日、一般集団に対する急性参照容量を2mg/kg体重、妊婦または妊娠している可能性のある女性の急性参照容量を0.01mg/kg体重とするとの審議結果が説明あり

了承され厚生労働省に通知されるとした。カビ毒・自然毒等フモニシンの食品健康影響評価について事務局から説明があり、耐容一日摂取量を2 μ g/kg体重/日と設定するとし、カビ毒汚染は収穫年の気候等に影響され変動が大きいと推測されるため、リスク管理機関で汚染状況のモニタリングをするとともに、結果を踏まえて規格基準を検討することが望ましいことをリスク管理機関（農林水産省及び厚生労働省）に通知するとした。

(2) アレルゲンを含む食品に関するワーキンググループおよび香料ワーキンググループ設置が了承された。

8-4 第668回食品安全委員会（2017（平成29）年10月3日）

主な議事事項及び審議結果から

議 事：佐藤委員長ほか委員6名出席

議事概要

(1) 食品衛生法規格基準に定める西洋ナシ、日本ナシ、マルメロ、リンゴの検体の改定について厚生労働省の説明に対し、食品安全基本法に定める健康影響評価を行うことが明らかに必要でないことを確認した。

(2) 農薬「アシノナピル」「テトラニリプロール」「ランコトリオンナ トリウム塩」および、動物用医薬品「モネパネル」についての厚生労働省から説明について、それぞれ、農薬専門調査会および動物用医薬品専門調査会で審議することとなった。

(3) 農薬トリフルメゾピリムの健康影響評価について、「一日摂取許容量(ADI)を0.032mg/kg体重/日、急性参照用量(ARFD)を1mg/kg体重と設定する。」との審議

結果が了承され、厚生労働省に通知することとした。遺伝子組換え食品等「絹糸抽出期における高雌穂バイオマストウモロコシ MON87403 系統（食品）」に係る食品健康影響評価についての事務局から説明について「『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、厚生労働省に通知されることとした。遺伝子組換え食品等「絹糸抽出期における高雌穂バイオマストウモロコシ MON87403 系統（飼料）」に係る食品健康影響評価について山添委員及び事務局からの説明、「『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」との審議結果が了承され、農林水産省に通知されることとした。

(4) 平成 29 年度食品健康影響評価技術研究の追加公募における採択課題案について、担当の山本委員及び事務局から説明について追加公募における採択課題は案のとおり決定された。

(5) 食品安全委員会専門委員の改選について事務局から報告された。

（関澤 純）

【海外食品安全情報】

FDA：事業者向け FSMA 準拠支援用、食品安全計画ビルダー公表

FDA Launches Food Safety Plan Builder to Help Businesses Comply with FSMA Requirements

<https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm572478.htm>

2017 年 8 月 22 日、米国食品医薬品局（FDA）は事業者向けに、食品安全強化法（FSMA：Food Safety Modernization Act）のヒト用食品の予防管理（Preventive Controls for Human Food）最終規則の要求を満たす支援として、食品施設の所有者および運営者用に、施設の食品安全計画作成の新しいソフトウェアツールを公開した。

この食品安全計画ビルダー（FSPB：The Food Safety Plan Builder）は FDA が開発したフリーソフトウェアアプリケーションで、事業者は FDA のウェブサイトからダウンロードができ、段階を追って食品安全近代化法（FSMA）に則った食品安全計画を構築することができる。この利用者は、アプリケーションの一連のセクション（タブ）を表示し、質問への回答や、自己の事業や施設の固有情報を入力する。すべてのタブを満たし、ファイルを保存・印刷し、食品安全計画を運用し、FDA の検査に備えることができる。

食品安全計画ビルダーは、主に限られた資源の小規模製造業者向けに設計したが、どのような規模のメーカーも利用できる。メーカーはこのプログラムの使用義務はないが、このプログラムは事業者の食品安全情報の整理や、食品安全計画構築の負担の最小化に役立つよう設計した。ユーザーを支援するため、FDAはアプリケーションの概要ビデオと、さまざまなタブをナビゲートするやり方を説明する個別ビデオを開発した。これらのビデオはYoutubeで掲載し、Food Safety Plan Builder Web ページからアクセスできる。FDAはまた、各タブに特化した個別のセクションを含むユーザーガイドを用意した。ツールの使用方法について質問のある製造業者は、FDAに電子メールで相談できる。（下記連絡先）

このプログラムと啓発資料は、施設の所有者と運営者向けに施設の個別食品防御計画策定支援用として作成し成功した食品防御計画ビルダー（Food Defense Plan Builder）をモデルとした。

追加情報

- ・ 食品安全計画ビルダー（Food Safety Plan Builder）
- ・ FSPB ビデオ（Food Safety Plan Builder）
- ・ 食品安全確保のためのカスタマイズされた計画の構築
（Building a Customized Plan to Help Ensure Food Safety）
- ・ 連絡先：（FoodSafetyPlanBuilder@fda.hhs.gov）

（榎元 徹也）

以上