



NPO法人

食科協ニュースレター 第183号

目 次

【 食科協の活動状況 】	2
1. 2018年9月～10月の主な活動(先月報告以降)	
【 行政情報 】	2
1. 腸管出血性大腸菌O121による食中毒患者の発生について	
2. 「食品表示基準について」の一部改正について	
3. 有毒な野生キノコによる食中毒の注意喚起について	
4. 中国産食用ウニの取扱いについて	
5. と畜場及び食鳥処理場におけるHACCP導入状況調査結果について	
6. フランスにおける2002～2016年のE型肝炎の監視に関する報告書	森田邦雄
7. 食品安全委員会提供情報	5
2018年9月18日第712回から2018年10月9日第715回までの開催分	
【 海外食品安全情報 】	7
FDAの新たな食品輸出認証プログラム；米国と外国貿易相手国との取引を円滑化	榎元徹也
【 その他 】	8
食品の営業規制に関する検討会から	関澤純

※各リンク先に飛べない場合はURLをコピーペーストして下さい。

平成 30年10月16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. 2018年9月～2018年10月の主な活動

- 9月14日 かわら版 162 号を発行した。
- 9月18日 常任理事会兼運営委員会を開催。出席者は 12 名。理事長挨拶、公開講演会、第二回理事会の開催、ニュースレター、かわら版の今後のあり方、食科協会員に食品安全監視員がいない件について等議論された。また、今回の食品衛生法の改正で HACCP が制度化されたが食品安全監視員の資質の向上を図らなければ制度化が進まない。勉強会等を食科協ではどうかなどの意見が出た。
- 9月21日 かわら版 163 号を発行した。
- 9月28日 かわら版 164 号を発行した。
- 10月 5日 かわら版 165 号を発行した。
- 10月12日 かわら版 166 号を発行した。
- 10月15日 ニュースレター183 号を発行。
- 10月19日 かわら版 167 号を発行予定。

【行政情報】

1. 腸管出血性大腸菌 O121 による食中毒患者の発生について

9月14日、厚生労働省は9月10日に引き続き、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。その主な内容は次の通り。

現在までの関係自治体の調査において、8月10日から23日の間にモスバーガーチェーンの19店舗を利用したことが分かっている28名の患者（12縣市）のうち、検査が終了した12名分（9店舗）からの分離株の遺伝子型が一致していることが判明している。

なお、8月に発生した腸管出血性大腸菌 O121（VT2）について、当該チェーン店利用歴のない患者7名分からの分離株のうち、1名は当該チェーン店利用歴のある者からの分離株と一致したものの、残り6名分の遺伝子型は不一致でした。遺伝子型の一致するこれらの患者において、現時点で共通する感染源の確定には至っていない。

については、この28名の患者が利用したとする店舗及び関係施設を所管する都道府県等は、必要な調査及び監視指導を行うとともに、今後新たに患者が発生した場合においても同様に調査等を実施し、その結果の報告をお願いする。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000355356.pdf>

2. 「食品表示基準について」の一部改正について

9月21日、消費者庁は次長名をもって各都道府県知事等宛標記通知を出した。その主なものは次の通り。

「食品、添加物等の規格基準」の改正を踏まえ、無菌充填豆腐及び防かび剤（フルジオキシニル）に関する表示方法等を改正し、特定農林水産物等の名称の保護に関する法律に基づき、保護対象とされる予定の「Mortadella Bologna（モルタデッラボローニャ）」について「ボロニアソーセージ」と名称表示ができるよう定めた食品表示基準の一部を改正する内閣府令が、平成30年9月21日に施行された。

また、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」が改正され、新たに「調製液状乳」の規格基準が設定された。

これらを踏まえ、食品表示基準の解釈を「食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）」で明確化すべきと判断した点について、別紙新旧対照表のとおり一部改正した。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_180921_0007.pdf

別紙新旧対照表

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_180921_0008.pdf

3. 有毒な野生キノコによる食中毒の注意喚起について

9月25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。その主な内容は次の通り

8月以降、ツキヨタケ等の有毒な野生キノコを食用キノコと誤認して採取、喫食したことによる食中毒事案が別添1のとおり相次いで報告されており、ニセクロハツ（推定）による死亡事例も発生している。

については、これから秋の行楽シーズンを迎えることを踏まえ、毒キノコによる食中毒を未然に防止するため、食用のキノコと確実に判断できないキノコ類の採取、譲渡、販売び喫食を行わないよう、改めて消費者及び食品関係事業者に対して、より一層の注意喚起及び情報提供を行うようお願いする。

なお、厚生労働省では、ホームページにおいて「自然毒のリスクプロファイル」として毒キノコに関する情報を提供するとともに、毒キノコに関するリーフレット等（別添2）を掲載している。また、厚生労働省のTwitterにおいても秋季の間は、毎週、毒キノコの注意喚起を行っているので御活用ください。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000360603.pdf>

4. 中国産食用ウニの取扱いについて

9月25日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品監視安全課輸入食品安全対策室長名をもって各検疫所長宛標記通知を出した。その内容は次の通り。

今般、国内で発生した複数の腸炎ビブリオ食中毒事例において、中国産食用ウニの関与が疑われており、現在、関係都道府県等による調査が行われているところ。

については、当面の間、下記の製造者及び製造所の中国産食用ウニの輸入届出があった場合は、輸入の都度、腸炎ビブリオに係る自主検査を指導するようお願いする。

記

DALIAN JIAYIN AQUATIC PRODUCT CO., LTD.

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/180925.pdf>

5. と畜場及び食鳥処理場における HACCP 導入状況調査結果について

9月25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書く都道府県等衛生主管部（局）宛標記事務連絡を出した。平成30年7月1日現在の調査結果の主なものは次の通り。

牛のと畜場については、総施設数139か所で、すでに導入している施設は66か所（47.5%）、導入の途中は42か所（30.7%）、豚のと畜場については、総施設数155か所で、すでに導入している施設は65か所（41.9%）、導入の途中は49か所（31.6%）、大規模食鳥処理場については、総施設数146か所で、すでに導入している施設は64か所（43.8%）、導入の途中は58か所（39.7%）、認定小規模食鳥処理場については、総施設数1502か所で、すでに導入している施設は14か所（0.9%）、導入の途中は49か所（3.3%）であった。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000361129.pdf>

6. フランスにおける 2002～2016 年の E 型肝炎の監視に関する報告書

10月3日、食品安全委員会が公表した食品安全総合情報システムに標記情報が記載されていた。その主な内容は次の通り。

フランス衛生監視研究所は9月11日、フランスにおける2002～2016年のE型肝炎の監視に関する報告書を公表した。

2002～2016年にかけてE型肝炎の診断のために検体が送られた人数は指数関数的に増加した（209人 vs 76,000人）。E型肝炎と診断された患者数も増加し、とりわけフランス本土で発症した患者数が増加した（9人 vs 2,292人）。2007年以降、フランス本土発症患者の90%以上は遺伝子型3であった。またE型肝炎の入院患者数も増加し（57人 vs 653人）、南部で最も年間の入院患者数が多かった。集団感染の場合、疑われた感染原因は豚の生の肝臓で作られたソーセージの摂取が最も多かった。

2010年以降、高性能の分子的及び血清学的診断検査が可能になりE型肝炎の情報が進歩したことから、検査受診者数が顕著に増加し、フランス本土で発生した患者数も

増加した。フランスでは E 型肝炎ウイルスの主な保有体は豚肉で、主に生の肝臓食品などの食品を介した感染源である。予防のためには、これらの食品を中心部まで加熱調理する必要性を消費者に伝えることが必要である。

http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?keyword=%EF%BC%AC%EF%BC%A4%EF%BC%95%EF%BC%90&query=&logic=and&calendar=japanese&year=&from=struct&from_year=2018&from_month=08&from_day=25&to=struct&to_year=2018&to_month=09&to_day=13&areaId=00&countryId=000&informationSourceId=0000&max=100&sort_order=date.desc

(森田 邦雄)

7. [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 712 回:9 月 11 日開催から第 715 回:10 月 9 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。

7-1 第 712 回食品安全委員会 (2018 (平成 30) 年 9 月 18 日)

主な議事事項及び審議結果から

議 事 : 山本委員長代理ほか委員 3 名出席

議事概要

- (1) 食品安全基本法第 24 条の規定に基づく委員会の意見について・清涼飲料水「六価クロム」に係る食品健康影響評価について →事務局から説明。「耐容一日摂取量 (TDI) を 1.1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日とする。」との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚生労働省)に通知することとなった。

7-2 第 713 回食品安全委員会 (2018 (平成 30) 年 9 月 25 日)

主な議事事項及び審議結果から

議 事 : 佐藤委員長ほか 3 名出席

議事概要

- (1) 食品安全基本法第 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について・動物用医薬品 3 品目 (評価要請の取下げ) [1]セファピリンベンザチンを有効成分とする製剤原料(セファピリンベンザチン「コーキン」) [2]牛の乳房注入剤 (KP ドライ-5G) [3]セファピリンナトリウムを有効成分とする牛の乳房注入剤 (KP ラック-5G) →農林水産省から説明。本件について、取り下げられたものと認め調査審議は中止することとなった。・動物用医薬品 3 品目 [1]鶏伝染性気管支炎生ワクチン (アビテクト IB/AK) の再審査 [2]鶏伝染性気管支炎生ワクチン (アビテクト IB/AK1000) の再審査 [3]ニューカッスル病・鶏伝染性気管支炎混合生ワクチン (アビテクト NB/TM) の再審査 →農林水産省から説明。本件につ

いては食品安全基本法第11条第1項第2号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と認められる旨をリスク管理機関（農林水産省）に通知することとなった。

(2) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見について・動物用医薬品「バルネムリン」に係る食品健康影響評価について →事務局から説明。本件については、意見・情報の募集は行わないこととし、「一日摂取許容量（ADI）を0.008mg/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）に通知することとなった。

(3) 肥料・飼料等専門調査会における審議結果について・「バルネムリン塩酸塩を有効成分とする豚の飼料添加剤（エコノア1%プレミックス及び同10%プレミックス（再審査）」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について →担当の山本委員及び事務局から説明。取りまとめられた評価書案を一部修正の上、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肥料・飼料等専門委員会に依頼することとなった。

(4) 「飼料添加物に関する食品健康影響評価指針」について

(5) 「動物用医薬品に関する食品健康影響評価指針」の改訂について

→事務局から説明。本指針に基づいて、食品健康影響評価に関する個別の案件の審議を専門調査会で進めることとなった。

7-3 第714回食品安全委員会（2018（平成30）年10月2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) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見について・添加物「次亜臭素酸水」に係る食品健康影響評価について →担当の川西委員及び事務局から説明。本件については、意見・情報の募集を行わないこととし、「5,5-ジメチルヒダントインについては一日摂取許容量（ADI）を1mg/kg 体重/日と設定する。」「臭化物については、臭化物イオンとして一日摂取許容量（ADI）を0.9mg/kg 体重/日と設定する。」「次亜臭素酸水については、添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念はない」との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省）に通知することとなった。・農薬「ピフルブミド」に係る食品健康影響評価について →担当の吉田（緑）委員及び事務局から説明。本件については、意見・情報の募集を行わないこととし、「ピフルブミドの一日摂取許容量（ADI）を0.09mg/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）に通知することとなった。・動物用医薬品「フルララネル」に係る食品健康影響評価について →事務局から説明。「フルララネルの一日摂取許容量（ADI）を0.01mg/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）に通知することとなった。

7-4 第 715 回食品安全委員会（2018（平成 30）年 10 月 9 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) 食品安全基本法第 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について・遺伝子組換え食品等 1 品目 pCHC 株を利用して生産されたキチナーゼ →厚生労働省からの説明 本件について、遺伝子組換え食品等専門委員会で審議することとなった。
- (2) 動物用医薬品専門調査会における審議結果について・「ゲンチアナバイオレット」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について →担当の吉田（緑）委員及び事務局から説明。取りまとめられた評価書案について、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動物用医薬品専門調査会に依頼することとなった。
- (3) 平成 29 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(案)について →担当の山本委員及び事務局から説明。報告があった 8 課題の事後評価結果について、該当する研究者に通知することとなった。
- (4) 平成 30 年度食品安全確保総合調査追加課題（案）について →担当の山本委員及び事務局から説明。本件について、案のとおり決定することとなった。
- (5) 食品安全委員会の運営について(平成 30 年 7 月～9 月) →担事務局から報告。

【海外食品安全情報】

FDA の新たな食品輸出認証プログラム；米国と外国貿易相手国との取引を円滑化

FDA helps facilitate trade between U.S. and foreign trading partners with new export certification program for food

August 31, 2018

<https://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm619112.htm>

本日（8 月 31 日）、米国食品医薬品局（FDA）は FDA が規制している特定の食品を対象に新しい輸出認証プログラムと、米国に拠点を置くこれらの食品製造業者または輸出業者に対し新しい輸出認証書を発行する際の手数料を公表した。連邦食品・医薬品・化粧品法（FD&C Act : Federal Food, Drug & Cosmetic Act）に基づくこの輸出認証は、米国の輸出業者に対し米国から食品を輸入する国への輸出を容易にするための新たなツールとなる。

FDA 長官 Scott Gottlieb 医学博士は次のように述べている。「この新しい輸出認証は、FDA の規制する食品の FDA 認証が輸入国の要件を満たすことで、米国食品輸出業者を支援し貿易を促進すると期待している。米国の食品基準は、世界で最も厳しいレベルであるが、米国の貿易相手国の中には、更に、輸出食品が適応すべき要件を満たして製造されている保証を求めて来る場合があること FDA は認識している。また、輸出認証に特定の言語の指定や輸出製品の情報の記載を要求するかもしれない。新しい輸出認証プログラムで、FDA は米国の世界的な輸出を促進し、米国経済の発展を支援する努力を継続していく。」

1996 年、連邦議会は、FD&C Act に新たな法律条項を追加した。この条項は、医薬品、動物用医薬品または医療機器を輸出する者は誰でも、FDA に対し輸出製品が特定の要件を満たしていることの FDA の認証書を申請することができ、FDA はこの製品が要件を満たしている場合は、認証書を 20 日以内に発行する義務があり、FDA はその認証書につき最高 175 ドルまで徴収できると定めている。しかし、この規定には FDA が規制する食品は対象外であった。連邦議会在 2011 年に FDA の食品安全近代化法 (FSMA) を可決した際に、食品が対象リストに追加された。

この新たな輸出認証は FSMA の改正条項の適用である。この新しい輸出認証プログラムの開始前は、FDA は食品の輸出に対し別の種類の認証を発行していた。

食品に関する FDA の輸出認証プログラムは、他の米国政府機関が現在発行している食品の輸出認証を補完するものである。FDA の食品の新しい輸出認証プログラムの開始時点において、特定の食品に関して他の米国政府機関の現行の制度は従来通り残る。FDA は、今までもこれからも、輸出認証に関して他の米国政府機関と協力し、外国政府からのあらゆる新たな要請について、米国輸出業者のニーズが確実に満たされるようにしていく。FDA は、栄養補助食品、医療用食品および特別用途食品について、現行の「自由販売証明書」を引き続き発行する。

新しい輸出認証書の発行と手数料の徴収は 2018 年 10 月 1 日より開始する。

詳細については、連邦官報 (Federal Register Notice) を参照。

<https://www.federalregister.gov/documents/2018/09/04/2018-19064/food-for-human-consumption-export-certificates-food-and-drug-administration-food-safety>

(榎元 徹也)

【その他】

食品の営業規制に関する検討会から

本年 6 月の食品衛生法改正のポイントのひとつである「食品営業規制の見直し」について、厚生労働省食品監視安全課は検討会 (座長：五十君東京農大教授) を 8 月以来開催している。見直しでは、原則全ての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理の

制度化、営業許可を要する業種以外の食品等事業者を対象とした届出制度の新設、都道府県が条例で定める営業施設基準について斟酌基準の省令への規定、食品等の自主回収の報告制度の新設、等が行われる。9月26日に第3回検討会が開催されたが、傍聴者に顔見知りの会員もおられ、食科協会員にとり関心ありと思われ概略を紹介する。今検討会の議題は、事業者団体のヒアリングと、営業許可対象業種の施設基準の考え方についてであった。事業者団体としては、(一社)全国清涼飲料連合会と、(一社)日本乳業協会が出席した。

厚労省の参考資料によると、営業許可業種見直しの論点として、(1)現行許可対象業種(乳・乳製品の製造加工、乳処理業と清涼飲料水製造業、みそ製造業と醤油製造業、食用油脂製造業とマーガリンショートニング製造業など)の大括りの可能性、(2)既存許可業種を統合した許可業種の設定(コンビニエンスストア、スーパーマーケット、惣菜製造施設、冷凍食品製造施設、缶詰製造施設、乳・乳製品製造施設など)、(3)条例による許可対象(漬物製造業、水産加工業、菓子種製造業、惣菜半製品製造業、液卵製造、殻付き卵取扱業など)を許可対象業種とするか、(4)惣菜製造業・飲食店営業を規模等により調理と製造に再編する可能性、(5)販売業(乳類・食肉・魚介類販売、魚介類卸売業のうち、包装食品のみの販売業)を届出対象とするか、(6)条例許可販売業(魚介類販売行商、惣菜販売業、豆腐・豆腐加工品販売業、弁当類販売業)は(5)と同様で良いか、(7)調理機能を有する自動販売機を引き続き要許可業種とするか、(8)その他、の論点が挙げられている。さらに見直しの背景として、平成22~29年における原因施設別食中毒発生状況と、製造所における許可業種別食中毒発生状況の統計が示されていた。前者では、事件数および患者数ともに半数あるいはそれ以上の施設が飲食店であり、後者では、患者数の83%が菓子製造業に関係した食中毒となっていた。

さて清涼飲料水製造業は、政令で定める34許可業種のひとつで現時点で4281許可施設があり、うち20%以上が菓子製造業や乳酸菌飲料製造業などの重複許可を取得している。清涼飲料水の規制は、成分規格、製造基準と保存基準がある。清涼飲料水の定義では、乳酸菌飲料や乳製品を除くとされているが、同一の生産設備で重複して許可を取得し、カフェオレタイプの乳飲料やカルピスなどの乳酸菌飲料を生産している場合がある。重複営業許可の取得時期が異なると、更新時期にあわせ都度申請、更新の手間、コストが必要となり、清涼飲料水、乳酸菌飲料、乳製品製造を一括りすることはできないかとの指摘があった。議論の中では、大括りにするメリットと、このことによる重複営業許可を要しない小規模事業者の大括りによる施設基準の過重負担が生じる、可能性への配慮が要請された。

乳等の規制では34許可業種に、乳処理、特別牛乳搾取処理、乳製品製造、乳酸菌飲料製造、集乳、乳類販売、アイスクリーム製造、菓子製造、清涼飲料水製造、飲食店営業などが許可業種中にあり、乳類販売業の23万施設を先頭に20%以上が重複許可を

取得している。乳等の規制については、乳等の規格基準、乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準がある。乳業協会の会員調査では、同一工場でも製造棟が異なると新規営業許可を求められる場合や、自治体によっては、乳製品（発酵乳）、乳酸菌飲料と清涼飲料水と乳製品（乳飲料）のライン共用を認めない場合があるなどが指摘された。

次いで、施設基準の規制目的と具体的仕様が、用地、建物、規模、構造・区画、設備などの16項目にわたり詳しく説明された。施設基準は製造加工等を行う食品の安全性を確保するため、食品、機械器具等の食品への接触面、容器包装への微生物、化学物質、異物などの危害要因による汚染の低減化を図る諸規定で構成される共通事項であり、これに業種ごとの上乘せがされる。あわせて、この施設基準ガイドラインと、3自治体（北海道、東京都、福岡県）の施設基準の比較、および欧米の施設基準が参考に示された。

第4回は、10月1日に開催され、ヒアリングには、漬物、卵、食肉製造業界の代表が出席した。この検討会の内容は、食科協常任理事の森田満樹さんが主催するFOOCOMに食品安全委員会の瀬古博子さんが報告をしている。第5回は10月15日に開催され、事業者団体ヒアリングと、営業許可対象業種の施設基準の考え方が討議され、11～12月に全国（ブロック）の説明会と意見募集を行い平成31年1～2月に取りまとめの予定となっているので、詳細は下記を参照されたい。また一つの新しい試みとして、第4回以降はペーパーレスになり、ネット経由での資料の参照によるとされている。

参照サイト：

第3回開催案内と資料 https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000169565_00003.html

第4回開催案内と資料 https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000185964_00010.html

第5回開催案内 https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000185964_00011.html

（関澤 純）

以上