



NPO 法人

# 食科協ニュースレター 第188号

## 目 次

【食科協の活動状況】	2
1. 2019年2月～2019年3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 0157 による食中毒患者(疑い)の発生について	
2. 「HACCP に沿った衛生管理の制度化に関する Q&A」について	
3. 消除予定添加物名簿の公示及び訂正の申出手続について	
4. 「食品表示基準 Q&A」の一部改正について	
5. 「食品の営業規制に関する検討会とりまとめ案(政省令関係事項)」に関する意見の募集について	
6. 「食品衛生管理に関する技術検討会政省令に規定する事項の検討結果とりまとめ案」に関する意見の募集について	
7. 厚生労働科学研究補助金事業及び食鳥肉の汚染低減実証事業により得られた食鳥処理工程における微生物汚染低減策に関する事例集について	
	森田邦雄
8. <a href="#">食品安全委員会提供情報</a>	7
2019年2月19日第731回から2019年3月12日第734回までの開催分	
【海外食品安全情報】	10
RET の冷燻サーモンで長期的なリステリア感染症発生	
FSSC22000 における食品偽装軽減の手引(日本語版)	
	立石亘

※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 31 年 3 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](mailto:8.shokkakyo@ccfhs.or.jp)

## 【食科協の活動状況】

### 1. 2019年1月～2019年2月の主な活動

2月15日 かわら版 182号を発行。

ニュースレター187号を発行。

2月22日 かわら版 183号を発行。

2月22日 平成30年度第11回常任理事会・運営委員会開催。馬場理事長のあいさつにひきつづき、3月開催の講演会の応募状況、4月開催の勉強会の件、2019年度理事会及び第17回通常総会の開催について及び監査の日程等が了承された。

3月 5日 かわら版 184号を発行。次年度4月23日開催の勉強会開催予告

3月 8日 かわら版 185号を発行。

3月13日 ニュースレター188号を発行。

3月15日 かわら版 186号を発行予定。

## 【行政情報】

### 1. 腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒患者（疑い）の発生について

2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。

今般、同一系列の焼き肉店を2月8日から2月12日にかけて利用し、下痢、嘔吐等を呈する有症者の一部から、腸管出血性大腸菌 0157 (VT1, 2) が検出されていることが判明した。現在、関係自治体において、原因の調査等が進められているところ。

腸管出血性大腸菌による感染症法に基づく届出情報や食品による健康被害の苦情等の相談があった場合は、同系列店舗の利用状況を調査し、関連性を確認するとともに、必要に応じて食中毒調査を実施すること。また、該当する情報を得た場合には当職まで速やかに連絡すること。等

食中毒の被害拡大防止の観点から対応をよろしく願います。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000483100.pdf>

焼き肉店社告

[https://www.skylark.co.jp/company/news/press\\_release/pk637h000001ivo6-att/0225.pdf](https://www.skylark.co.jp/company/news/press_release/pk637h000001ivo6-att/0225.pdf)

### 2. 「HACCP に沿った衛生管理の制度化に関する Q&A」について

2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各都道府

県等衛生主管（部）局宛標記事務連絡を出した。その主な内容は次の通り。

今般、各都道府県等から「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化に伴う食品等事業者への監視指導について」（平成31年2月1日付け薬生食監発0201第1号）を踏まえた質疑があったので、「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」を更新するとともに、厚生労働省ホームページに掲載したので、業務の参考のためお知らせする。

新たに追加されたQは都道府県等から寄せられた質問で、  
問 23

1 厚生労働省ホームページで公表している手引書の内容は難しすぎるため、各都道府県等が、小規模な事業者でも対応できるよう、簡易版の手引書を作成し、それに基づいて指導してもよいか。

から問 27 まで追加された。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000483084.pdf>

更新されたQ&A

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000483069.pdf>

### 3. 消除予定添加物名簿の公示及び訂正の申出手続について

2月28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に標記通知を出した。これは、「消除予定添加物名簿」が28日、平成31年厚生労働省告示第45号をもって公示され、同条第3項の規定に基づき、訂正の申出を受け付けることに伴うもので、「既存添加物名簿」（平成8年厚生省告示第120号）にその名称が記載されている添加物について、その販売等の状況からみて、当該添加物並びにこれを含む製剤及び食品が現に販売の用に供されていないと認めるときは、当該添加物の名称を記載した表（消除予定添加物名簿）を作成の上公示し、必要な手続を経て「既存添加物名簿」から消除することができることによるもので、今後も使用を希望する人は所定の手続きにより申し出をする必要がある。消除されると今後使用が禁止される。

今回告示された既存添加物は次の通り。

イタコン酸、魚鱗箔（魚類の上皮部から抽出して得られたものをいう。）、クーロー色素（ソメモノイモの根から抽出して得られたものをいう。）、香辛料抽出物（チャービルから抽出し、又はこれを水蒸気蒸留して得られたものに限る。）、骨炭色素（骨を炭化して得られた、炭素を主成分とするものをいう。）、ゴマ柄灰抽出物（ゴマの茎又は葉の灰化物から抽出して得られたものをいう。）、シアナット色素（シアノキの果実又は種皮から抽出して得られたものをいう。）、フェリチン、ヘゴ・イチョウ抽出物（イチョウ及びヘゴの葉から抽出して得られたものをいう。）及びレバン（枯草菌の

培養液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000483945.pdf>

消除予定添加物名簿

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000483946.pdf>

#### 4. 「食品表示基準 Q&A」の一部改正について

3月1日、消費者庁は食品表示企画課長名をもって各都道府県等食品表示担当部(局長宛)標記通知を出した。これは、食品表示基準の施行から約3年が経過し、経過措置期間の終了が近づいている中、事業者、地方公共団体等からの問合せ等を受け、食品表示基準における解釈で運用を変更する必要があると判断した点、明確化すべきと判断した点等について、別紙新旧対照表のとおり本 Q&A を改正したもので、追加された Q の主なものは次の通り。

(加工-172) 小規模の事業者(注)が消費者に販売する食品は、栄養表示をしようとする場合を除き、栄養成分の量及び熱量の表示を省略することができますが、小規模の事業者が製造し、小規模でない事業者が販売する場合も、栄養成分の量及び熱量の表示を省略することができますか。

(加工-173) 小規模の事業者が製造し、小規模でない事業者が販売する際、小規模でない事業者が栄養成分の量及び熱量の表示を追記した場合、栄養成分の量及び熱量の表示を追記した者の氏名又は名称及び住所を表示する必要がありますか。

(生鮮-30) 国内の2箇所以上の養殖場で養殖した水産物の原産地として地域名を表示する場合について、どのように表示すればよいですか。

遺伝子組換え食品に関する事項

(GM-45) 分別生産流通管理証明書は、電子媒体で取り扱ってもよいですか。

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/pdf/food\\_labeling\\_act\\_190301\\_0013.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_190301_0013.pdf)

別紙新旧対照表

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/pdf/food\\_labeling\\_act\\_190301\\_0014.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_190301_0014.pdf)

#### 5. 「食品の営業規制に関する検討会とりまとめ案(政省令関係事項)」に関する意見の募集について

3月7日、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課は標記についてパブリックコメントを求めた。意見の提出期限は4月5日。

これは、食品の営業規制に関する検討会において、食品衛生法等の一部を改正する法律により改正された後の食品衛生法における営業規制の見直しの内容について検討を行ってきたところであり、具体的にはHACCPに沿った衛生管理の制度化に伴

い創設した営業届出制度、昭和 47 年以來の検討となる営業許可対象業種の見直し、さらに、各都道府県等が条例で定める営業許可に係る施設基準について、今般の法改正で、厚生労働省令において 設けることとなった参酌基準について議論したものをまとめた案で、主な点は次の通り。

## 5 営業許可業種の見直し及び施設の参酌基準の素案等

### (3) 共通基準素案

#### ケ 手洗い設備

従事者が必要な手洗いを行うため、適切な温度の水を供給する機能を有する流水受水槽式の設備を必要な数設けること。水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。

#### イ 乳処理業

##### ①範囲

○ 乳処理業は乳及び乳製品のうち飲料を処理し、又は製造する営業とする。ただし、清涼飲料水の製造に当たって、清涼飲料水製造業の許可を要しない。

#### カ 清涼飲料製造業

##### ①範囲

○ 清涼飲料水製造業は清涼飲料水を製造する営業とする。ただし、乳飲料及び乳酸菌飲料の製造に当たって、生乳を使用しない場合は乳処理業及び乳製品製造業の許可を要しない。

#### ケ 食肉製品製造業

##### ①範囲

○ 食肉製品製造業で製造が可能な食品の範囲を食肉の含量 50%未満のそうざいに拡大する。

○ 食肉製品製造のための食肉処理には食肉処理業の許可は求めない。

- ・新たに、漬物製造業、液卵製造業等が許可業種とする。
- ・届け出業種として、想定されるものとしては、海藻加工業、農産保存食料品製造業、食酢製造業、その他の調味料製造業、砂糖製造業・精製業等
- ・乳類販売業、並びに、食肉販売業・魚介類販売業のうち包装済み食品のみを取り扱う業については、届出業種に移行させる。

<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495180411&Mode=0>

## 6. 「食品衛生管理に関する技術検討会政省令に規定する事項の検討結果とりまとめ案」に関する意見の募集について

3月7日、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課は標記についてパブリックコメントを求めた。意見の提出期限は4月5日。

この中で、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象事業者は、小規模な営業者

その他の政令で定める営業者とし、その対象は次のとおりとしている。

- ①食品の製造又は加工を行う者のうち、一の事業所において、食品の製造及び加工に従事する者の総数が50人未満の者
- ②当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者  
(例：菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等)
- ③提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種  
(例：飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造等)
- ④一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等  
(例：包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等)

また、〈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）に基づき省令で規定する内容の骨子（案）〉及び【食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための事項】について示されている。

さらに、営業者が自主回収を行う場合の地方自治体への報告関係（省令）として、報告対象は、①食品衛生法に違反する食品等、②食品衛生法違反のおそれがある食品（ア．食品衛生法違反として自主回収を行う際に、同時に自主回収する食品等 イ．消費者等から、当該製品と因果関係が疑われるとして有症苦情が報告され、自主回収を行う食品等。）、また、適用除外として、①消費期限、②賞味期限を過ぎた食品等として検討している。

<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495180412&Mode=0>

## 7. 厚生労働科学研究補助金事業及び食鳥肉の汚染低減実証事業により得られた食鳥処理工程における微生物汚染低減策に関する事例集について

3月11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。

厚生労働科学研究補助金事業（『食鳥肉におけるカンピロバクター汚染のリスク管理に関する研究』（研究代表者：国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部長 朝倉宏））や食鳥肉における微生物汚染低減策の有効性実証事業（鹿児島県、岡山県、青森県）等における知見を整理し、事例集を作成した。ついては、食鳥処理場等におけるカンピロバクター等の汚染低減策及び衛生管理計画の作成について事業者に対する指導を行うにあたり活用ください。

各事例においては、食鳥処理場で処理が行われた食鳥中抜とたい等を過酢酸製剤、亜塩素酸ナトリウム等殺菌剤溶液に一定時間浸漬又はそれを用いて洗浄し、カンピロバクター汚染の低減効果を検証した。各自治体によって行われた食鳥肉における微生物汚染低減実証事業では、検証の結果、殺菌剤の適用を行わなかった検体に比較し、

カンピロバクター属菌数がブロイラーで約 67%低減されるなど、統計学的に有意な差が見られる結果も得られ、食鳥肉のカンピロバクター汚染に対して一定の低減効果があることが示された。

一方で、食鳥中抜とたい等の表面に付着したカンピロバクター属菌数を大幅に低減するものではなく、各食鳥処理場において、殺菌剤を使用する場合には、引き続き、解体処理工程において、腸管内容物による食鳥中抜とたい等が汚染されることを防ぐ等の衛生的な作業が重要となる。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000487308.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 731 回:2 月 19 日開催から第 733 回:3 月 5 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](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 731 回食品安全委員会 (2019 (平成 31) 年 2 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 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 2 品目 BML780PULm104 株を利用して生産されたプルラナーゼ *Rhodobacter sphaeroides* 168 株を利用して製造された香料バレンセン →厚生労働省から説明。本件について、遺伝子組換え食品等専門調査会で審議することとなった。・飼料添加物 1 案件 飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の改正 (リン酸タイロシン) →農林水産省から説明。本件について、食品安全基本法第 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) 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査結果について (第 23 回 : 平成 30 年 9 月 30 日時点) →事務局から報告。

### 8-2 第 732 回食品安全委員会 (2019 (平成 31) 年 2 月 26 日)

主な議事事項及び審議結果から

出席者:佐藤委員長ほか 5 名出席

議事概要

- (1) 食品安全基本法第 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・食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 11 条第 1 項の規定に基づき定められた食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）のクロルプロマジン試験法の改定 →厚生労働省から説明。本照会については、試験法の変更及び新たに開発された試験法の追加であり、規格そのものを変えるわけではないことから、食品安全基本法第 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ものとし、リスク管理機関（厚生労働省）に回答することとなった。

- (2) 食品安全基本法第 24 条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について・農薬 2 品目 [1]ピコキシストロビン →厚生労働省及び担当の吉田（緑）委員から説明。本件について、農薬専門調査会において審議することとなった。[2]プロフラニリド →厚生労働省から説明。本件について、農薬専門調査会において審議することとなった。・農薬及び添加物 1 品目ジフェノコナゾール →厚生労働省及び担当の吉田（緑）委員から説明。本件について、既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があるとは認められないことから、専門調査会による調査審議を経ることなく、今後、委員会において審議を行い、必要に応じて評価書を改定することとなった。・動物用医薬品 1 品目ジクロロイソシアヌル酸 →厚生労働省から説明。本件について、動物用医薬品専門調査会において審議することとなった。・動物用医薬品及び飼料添加物 1 品目タイロシン →厚生労働省及び担当の山本委員から説明。本件について、既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があるとは認められないことから、専門調査会による調査審議を経ることなく、今後、委員会において審議を行い、必要に応じて評価書を改定することとなった。
- (3) 平成 30 年度食品健康影響評価技術研究課題の中間評価結果（案）及び 2019 年度食品健康影響評価技術研究の新規対象課題（案）について →座長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。
- (4) 2019 年度食品安全確保総合調査課題（案）について →座長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) その他（評価書の修正（米国、カナダ及びアイルランドから輸入される牛肉及び牛の内臓）） →事務局から説明。本年 1 月 15 日付けで評価結果を厚生労働省に通知した「米国、カナダ及びアイルランドから輸入される牛肉及び牛の内臓に係る食品健康影響評価」について評価書の記載の一部を修正することとなった。

### 8-3 第 733 回食品安全委員会（2019（平成 31）年 3 月 5 日）

主な議事事項及び審議結果から

出席者：佐藤委員長ほか 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・動物用医薬品 1 品目 アモキシシリン水和物を有効成分と



- する牛及び豚の注射剤（アモスタック LA 注）（再審査） →農林水産省から説明。本件について、肥料・飼料等専門調査会で審議することとなった。また、薬剤耐性菌に関するワーキンググループにおいても審議することとなった
- (2) 新開発食品専門調査会における審議結果について・「健やかごま油」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について →担当の川西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新開発食品専門調査会に依頼することとなった。
- (3) 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・動物用医薬品及び飼料添加物「タイロシン」に係る食品健康影響評価について →担当の山本委員及び事務局から説明。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 0.005 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）に通知することとなった。

#### 8-4 第 734 回食品安全委員会（2019（平成 31）年 3 月 12 日）

主な議事事項及び審議結果から

出席者:佐藤委員長ほか 5 名出席

議事概要

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 JPAo002 株を利用して生産されたフィターゼ →農林水産省から説明。本件について、遺伝子組換え食品等専門調査会で審議することとなった。
- (2) 農薬専門調査会における審議結果について・「ジクロベンチアゾクス」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について・「トルクロホスメチル」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について・「フェンピコキサミド」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農薬専門調査会に依頼することとなった。

### 【海外食品安全情報】

#### RET の冷燻サーモンで長期的なリステリア感染症発生

欧州安全庁（EFSA）と欧州疾病予防管理センター（ECDC）は、2015 年以来、長期的な RTE（ready to eat、そのまま喫食する）のサーモン製品による *Listeria*

*monocytogenes* (リステリア・モノサイトゲネス) の感染症が起きていると発表している。

昨年 10 月 8 日時点でデンマーク、フランス、ドイツで 4 人の死亡を含む 12 の症例が確認されている。最初の患者は昨年 8 月にデンマークで報告され、ポーランドで加工された RTE のスモークサーモン製品との関連が指摘されていた。その後、フランスの症例では、2017 年 10 月に同じ施設で製造されたマリネしたサーモン製品から同一株のリステリア菌が検出された。最新の症例は昨年 5 月、ドイツで報告されている。

EFSA は、ポーランドの加工施設から採取した環境サンプルを分析したが、「汚染が疑われる施設で発生した菌かどうかを確認することは、現時点では不可能」とコメントしている。

リステリア食中毒は、特にハイリスク者（乳幼児、高齢者、妊婦、免疫が低下している人々など）で重篤な症状を呈するリスクがあることから、米国食品安全強化法（FSMA）では、リステリア食中毒のリスクがある RTE 食品などを製造する施設に対しては、リステリア属菌の二次汚染を防ぐための重点的な洗浄や、製造環境に同菌が蔓延・定着していないことを確認するための環境調査などを要求している。

## FSSC22000 における食品偽装軽減の手引（日本語版）

FSSC22000 のホームページに「食品偽装軽減の手引」（Guidance on Food Fraud）の日本語版が掲載された。GFSI の承認規格の要件として、食品偽装（フードフラウド）への対応が求められる。そのため、FSSC 22000 でも最新版（第 4.1 版）でも食品偽装軽減に関する章を新たに設けている。手引は下記にて閲覧可能。

〔URL〕

[http://www.fssc22000.com/documents/graphics/version-4-1-downloads/japanese/fssc-22000-guidance-on-food-fraud\\_japanese.pdf](http://www.fssc22000.com/documents/graphics/version-4-1-downloads/japanese/fssc-22000-guidance-on-food-fraud_japanese.pdf)

以下は、手引に掲載された「背景」の引用である。手引きでは、背景のほか、定義、FSSC 22000 スキーム要求事項などが掲載されている。

〔背景〕

食品偽装に該当するものは、食品スキャンダルとなって食品産業に対する消費者の信頼を損ねるものでないものでも、この数年で増大している。食品偽装行為の原因は経済的利益であるが、食品安全リスクを招くものもある。そのようなリスクは、偽装者の過失又は知識の不足が原因であることがきわめて多い。消費者にとって、食品偽装によるリスクには、①直接的食品安全リスク（消費者が差し迫ったリスクにさらされる。例えば、粉ミルクにメラミンが添加されて、急性毒性曝露を招く。表示されていないアレルゲンを誘発する物質の隠蔽など）、②間接的食品安全リスク（長期的な曝露によって消費者がリスクにさらされる。例えば、長期間にわたって、危害または

効用の欠如を引き起こす栄養補助食品中の高レベルの重金属など)、③技術的偽装リスク(直接的食品安全リスクも間接的食品安全リスクもない(例えば、原産国の虚偽表示など)。

しかし、このことは、材料トレーサビリティが困難になり、企業がその食品の安全性を保証することができなくなることを示唆する。食品製造業者にとって経済的影響は大きい(リコール、売上げの低下、高評価の再構築コストなど)が、消費者の信頼は、当該の企業だけでなく、食品産業全体にとっても重要である。

GFSI ベンチマーキング要求事項を受けて、FSSC 22000 は、スキームの最新版(v4.1)に食品偽装軽減に関する章を新たに設けた。これは2018年1月1日に義務的なものとなったが、これには、食品偽装脆弱性評価および、全製品に適用される食品偽装防止計画に関する要求事項が含まれている。

(立石 亘)

以上