



NPO法人

食科協ニュースレター 第200号

目次

【 食科協の活動状況 】	2-6
2020年2月～2020年3月の主な活動(先月報告以降)	
【 巻頭言 】 理事長200号記念メッセージ	馬場 良雄
【 20200220 表示講習会報告 】	北村 忠夫
【 行政情報 】	6-10
1 食品安全委員会食品安全総合情報システム	
2 新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う中国産輸入原材料の供給不足を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の運用について	
3 食品等取扱い事業者における新型コロナウイルス感染症への対応について(情報提供)	
4 新型コロナウイルス感染症への対応として子ども食堂の運営上留意すべき事項について(情報提供)	
5 「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)の改正について	
6 令和元年度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	
7 令和元年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施結果について	
8 食品産業事業者の従業員に新型コロナウイルス感染者が発生した時の対応及び事業継続に関する基本的なガイドラインについて(情報提供)	森田 邦雄

※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。

令和 2年3月24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、全麺連会館2階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-Mail NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp

【食科協の活動状況】**1. 2020年2月～2020年3月の主な活動**

- | | |
|-------|---|
| 2月25日 | ニュースレター199号を発行。 |
| 2月26日 | 日めくりかわら版20号を発行。 |
| 2月28日 | 日めくりかわら版21号、および別冊を発行。 |
| 3月3日 | 日めくりかわら版22号を発行。 |
| 3月6日 | 日めくりかわら版23号を発行。 |
| 3月10日 | 日めくりかわら版24号を発行。 |
| 3月11日 | 日めくりかわら版25号を発行。 |
| 3月13日 | 日めくりかわら版26号を発行。 |
| 3月13日 | 第11回常任理事会を開催した。 |
| 3月17日 | 日めくりかわら版27号、会員様の情報を発行。 |
| 3月18日 | 当会のアドレス変更
新アドレス NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp |
| 3月18日 | 日めくりかわら版28号を発行。 |
| 3月24日 | 日めくりかわら版29号を発行。 |

【巻頭言】**食科協理事長ニュースレター200号記念挨拶**

ニュースレター200号発刊に当たって

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会
理事長 馬場 良雄

食科協は2002年2月に発足し、同年11月には食科協ニュースレターを創刊し、今回200号を迎える事が出来ました。これまで継続できましたのは、食科協の活動を理解し、ご指導ご助言頂いた、行政の方々、賛助会員の方々、個人会員の方々そしてボランティアとして活動してきた理事・運営委員の方々のおかげであり、200号発刊に当たり改めて感謝申し上げます。

世界中で新型コロナウイルスの感染拡大により、多くの活動がストップし、経済活動、人々の生活が大きく滞っております。本年1月中旬にメディアで中国での発症が報道されてから、WHOはパンデミックではないとの見解で過剰な不安に陥る事の無いよう発信してまいりましたが、3月上旬にはついにパンデミック状況にあると発表し対策強化を求めるに至り、終息の見通しがついていない状況が続いております。一刻も早く出口の見える状況になることを切に願うのみです。

①. リスクの収束に向けては科学的かつ冷静なリスク分析とさまざまな立場の方々とのリスクコミュニケーションを。

食科協ニュースレターは創刊以来一貫して食品の安全に係る行政情報、消費者情報、企業情報、学術情報をタイムリーに発信してまいりました。2000年前後から消費者の食品に対する不信感が高まってまいりましたが、食科協はそのような状況の中において設立され活動を継続してまいりました。創刊号の巻頭言で当時の理事長が「消費者の食品に対する不安解消のためには、食品の安全確保が科学技術だけでは解決しえない事である」と記しておられます。その解決のための手段として「リスクコミュニケーション」が強調され、2003年には食品安全基本法が施行されて、食品安全に係る関係者の双方向コミュニケーションが強化されてきました。しかし、消費者の安心に対する理解醸成は道半ばといった状況であり、今回の新型コロナウイルスの情報に接し、リスクコミュニケーションの努力をし続けることの重要性を痛感いたしております。



2000年頃からの食に係る重大ニュースとして、日本初のBSE発症、鳥インフルエンザの多発、福島原発事故に伴う食品の放射能汚染、豚熱(いわゆる豚コレラ)等多くの問題が発生してきています。これらの危害要因はいずれも食品として目に見えるものではなく、消費者が安心するまでには多大な時間と情報発信、リスクコミュニケーションが必要でした。BSEの事例では万が一BSE発症の牛肉を摂取した場合、人に感染するのではないかという不安が払拭できませんでした。専門家が「まずないが、あったとしても1億分の1の確率である」としましたが、消費者の安心を得ることは出来ず、発症した畜産農家の牛は全頭殺処分すると共に24か月齢以上の食用に回す牛の全頭検査を継続すると共に発症事例のない検査事例が継続する事で、世の中の不安感が解消されるに至りました。福島原発事故の後の食品中の放射能についても厳しい基準に法改正して、基準値以下であれば安全上全く問題ないと専門家の見解が出されましたが、「検出される」ことに不安を感じる消費者団体等の訴えも強く、終息するのに多くの時間をかけ多数の検体の放射能検査を実施してまいりました。鳥インフルエンザや豚熱(いわゆる豚コレラ)が発症した農家の鶏や豚は全頭殺処分され、周辺含め消毒を徹底し終息に努めております。さらに、これらに感染した鶏、豚は食用には絶対回らない管理が法的にもされております。鶏農家、養豚農家の経営にとっては大変重い課題ですが、食品としての安全、安心は消費者にも伝わっているように思われます。

②食品の安全確保の為に基本を大切に

2020年も間もなく3か月が過ぎようとしています。新型コロナウイルスによる社会的混乱であつという間に日々過ぎていきます。しかし、今年6月からは改正食品衛生法の施行、4月の食品表示法の義務化を控えて、食品業界、行政ともに対応を迫られる時期でもあります。この様な状況の中で、関係者は着実に対応準備していくことが求められます。

食品衛生法の重点改正項目として HACCP 義務化がありますが、対応についてあまり難しく考えず、基本に立ち返って対応していくことが大切であると思います。まずは一般的衛生管理の徹底が基本にあります。整理整頓と衛生教育そして記録の管理は基本ですが、今回の新型コロナウイルス対策に通じる大きな価値があったと思います。感染予防のために「うがい、手洗い、咳エチケット」が繰り返しマスコミで流れ、多くの人に定着したように思います。特に手洗いについては雑な洗い方ではだめで、しっかり時間をかけて(30秒、少なくとも20秒)洗う事が映像で流れたことは少なからず衛生教育としてよかったと思います。食品事業者は衛生管理の基本として手洗いは常に強調して従業員教育していますが、形式的な手洗いに終わっていたことを多くの方が実感したのではないのでしょうか。手洗いの不足で食中毒を起こしたと思われる失敗事例は多々あると思います。刻み海苔や食パンで発生したノロウイルス食中毒事例もあり、ノロウイルス感染対策の事例が多く作成されていますが、この機会に再度チェックし衛生教育の徹底に活用する絶好の機会であると思います。

③食品表示は消費者に判りやすい表示で誤認されずに正しく伝える工夫を

食品表示法の義務化もいよいよ来月4月となりました。それぞれに着実に対応していくことが求められますが、食品表示についてもこの機会に改めて考えることが大切であると思います。食品表示は衛生管理・健康管理上必要な情報と消費者が食品を選択するための情報があります。いずれの情報にあっても消費者に判りやすく、誤認されない表示、情報提供が最も大切でしょう。食品表示とは話題がずれますが、警視庁が歩行者横断禁止の道路標識の変更を行い3月末から施行するとの事です。「歩行者横断禁止」という言葉を子供でも判りやすくするため「わたるな」という表記に変更するものです。誰でも一目見て判る表記は食品表示でも求められるものであると思います。食品表示に限った事ではありませんが、PL法対応で注意書き表示が必要以上に数多く書かれている事が多くなりました。食品の任意表示としての注意書き表示も、なかにはかえって注意すべき重要点が埋没して分かりにくい例もみられます。また、機能性表示食品の表示や、栄養強調表示、原産地強調表示等でも、消費者に優良誤認を誘導するような事例もみられます。機能性表示食品としての届け出制度ができたように、食品の特徴事項を消費者に伝わるように適切に表示する事は、食品事業者にとって重要なことは言うまでもありませんが、消費者に誤認されず、事実に基づき、且つ食品表示の目的に合致した表示が大切でしょう。今般の新型コロナウイルスの混乱の中でも抗ウイルスをうたったような食品表示等に対し消費者庁から警告も発せられているようです。

消費者は、新型コロナウイルスの現在の状況でもある通り、見えないものに対して人は大きな不安を感じます。食科協としては、消費者の食品に対する信頼に資する様、関係行政の方々のご指導、ご協力を頂きながら、今後とも継続して、適宜講習会、勉強会を開催すると共に、ニュースレターやかわら版などにより情報発信に務めて参りたいと思います。今般の新型コロナウイルス感染症の一日も早い収束と正常な日常生活に戻る事を心から願っております。

【20200220 表示講習会報告】

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会
運営委員長 北村 忠夫

令和元年度 NPO 法人食科協食品表示講習会報告

2019 年度における研修会、講演会は、4 月に食品表示法（食品表示基準）の勉強会、6 月に改正食品衛生の政省令にかかわる会員研修会、11 月に改正食品衛生法施行に備える公開講演会、そして今回 2020 年 2 月に食品表示法（食品表示基準）に備える講習会を開催することとなった。すなわち今年度の講演会等は来るべき令和 2 年度に大きく展開する課題をテーマとしたもので、参加された方々の来年度の事業展開に向けた企画である。

食科協食品表示講習会は 13 時からの馬場理事長のあいさつに続き、直ちに食科協常任理事であり、消費生活コンサルタントの森田満樹氏を座長に開始した。

基調講演は「食品表示基準への移行に向けて」と題し、消費者庁食品表示企画課課長補佐高橋亨氏から令和 2 年 4 月から施行される食品表示基準の全体についての項目別に問題点や照会の多い事項を整理して復習と確認のための説明をいただいた。

続いての講演は「食品表示行政の最近の動向について」と題し、消費者庁表示対策課課徴金審査官・機能性表示食品特命室長田中誠氏からは、現行における検討状況をはじめに食品表示に関する最近の話題等、事例を含め限られた時間でしたが幅広いご講演をいただいた。



パネルディスカッションに先駆けて「消費者と食品表示 ―食品表示法施行後の課題―」と題し、表示の義務づけをどのように消費者が取り入れられるか等の課題について、座長発言がされてから、意見の交換が行われた。

会場からは現実的な取り組みに関する質問や基準の

変更に伴い表示印刷の改版やそれに伴う経費の負担などにかかわるものなど、施行間近における具体的内容が多かった。

アンケートでは、講演やパネルディスカッションの内容に概ねの好評を得られた。

- ・細かい質問までフォローくださって分かりやすく、大変ありがたかった。

- ・時間をたくさんとってくださって、具体的な質問に答えていただきよかった。など

なお、食科協では、意見交換の Q&A について、意見・質問票の取り纏めのみを行い、消費者庁の最新版 Q&A とならないので、修正による混乱を回避するため Q&A の作成を行わないこととしている。

また、今回の講習会は、東京都中央卸売市場豊洲市場見学からスタートした。これまでは、食科協では見学会等の開催をしたことはなかったが、この度の「豊洲シビックセンター5階ホール」は食科協として、新たな会場で講演会を開催することとなり、初めての試みをしたところである。

豊洲市場では、豊洲市場管理課職員の方に見学の案内をお願いした。見学会では、初めに市場の概要について説明を受けた後、参加者を2グループに分け、水産卸売場から水産仲卸売場を見学、その後、一般参加者は青果売り場を見学し、食品生監視員を含む講師・座長等は事業の関係により少人数を対象とする東京都市場衛生検査所の見学をした。

運営委員長 北村忠夫



時期が時期だけに、皆さんマスク姿です。当会の見学が、団体見学の最後だったそうです。セーフ！！

【行政情報】

森田 邦雄

1 食品安全委員会食品安全総合情報システム

2月27日公表した標記情報に次の記事が登載されている。

https://www.fsc.go.jp/fscis/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=2020&from_month=01&from_day=25&to=struct&to_year=2020&to_month=02&to_day=06&areaId=00&countryId=000&informationSourceId=0000&max=100&sort_order=date.desc

- (1) 欧州疾病予防管理センター(ECDC)、サルモネラ症に関する2017年疫学報告書を公表

欧州疾病予防管理センター(ECDC)は1月30日、サルモネラ症に関する2017年疫学報告書(8ページ)を公表した。主な内容は以下のとおり。

1. サルモネラ症は欧州連合/欧州経済領域(EU/EEA)において2番目に多く報告された胃腸感染症であり、集団食中毒の重要な原因である。
2. 2017年は92,649件の検査確定症例が報告され、うち156名が死亡している。
3. EU/EEAでの届出率は人口10万対19.6症例であった。
4. サルモネラ症届出率は長期間低減傾向にあったが、その後の直近5年間は一定であった。
5. 届出率は0~4歳児が人口10万対94.1症例で最も高く、成人(25~64歳)の8倍であった。
6. 2017年では、サルモネラ属菌は集団食中毒の原因として最も多く、報告された集団食中毒事例の24%(1,241件)を占めた。卵及び卵製品が引き続き集団感染の媒介物として最も多く確認されている。

<https://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu05310340470>

(2) 欧州疾病予防管理センター(ECDC)、リステリア症に関する2017年疫学報告書を公表

欧州疾病予防管理センター(ECDC)は1月30日、リステリア症に関する2017年疫学報告書(6ページ)を公表した。主な内容は以下のとおり。

1. 2017年は、欧州連合/欧州経済領域(EU/EEA)の30か国からリステリア症確定症例が2,502件報告された。
2. EU/EEAの年齢調整届出率は人口10万対0.42症例であった。
3. 64歳超の人々で最も高い届出率(人口10万対1.7症例)がみられた。
4. EU/EEAにおけるリステリア症の年間症例数は増加傾向を示している。2013~2017年の期間で、EU加盟5か国(ドイツ、イタリア、オランダ、ポーランド及びスペイン)で有意な増加傾向が報告され、有意な減少傾向がみられた加盟国はなかった。EU/EEAレベルでの増加は、高齢で感受性の高い人々の人口規模の絶対的増加が原因の一部の可能性がある。
5. 2017年では、合計10件(合計39症例を含む)のリステリア・モノサイトゲネスの集団感染が欧州食品安全機関(EFSA)に報告された。これらの集団感染のうち4件は強固なエビデンスのある集団感染としてオーストリア(2件)、デンマーク(1件)及びスウェーデン(1件)から報告された。関連した食品のカテゴリーは「チーズ」、「魚及び魚製品」、「肉及び肉製品」、及び「野菜及び野菜ジュース並びにこれらに関連する他製品」であった。

<https://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu05310350470>

2 新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う中国産輸入原材料の供給不足を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の運用について

3月3日、消費者庁及び農林水産省は表示対策課長及び消費・安全局消費者行政・食育課長名の連名で各都道府県等食品表示主管部(局)長宛標記通知を出した。その内容は次の通り。

中国における新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う中国産輸入原材料の供給不足を受け、中国産として原料原産地表示を行っている商品について、原料原産地表示の中国産との表記と実際に使用されている原材料の原料原産地に齟齬(そご)がある場合であっても、一般

消費者に対して、店舗等内の告知、社告、ウェブサイトの掲示板等により当該商品の適正な原料原産地に係る適切な情報伝達がなされている場合に限り、食品表示基準を弾力的に運用する旨。

今回の運用は、食品の生産及び流通の円滑化を図るために講じるものであり、消費者を欺瞞(ぎまん)するような悪質な違反に対しては、これまでどおり厳正な取締りを行う。

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/attach/pdf/200303-1.pdf>

3 食品等取扱い事業者における新型コロナウイルス感染症への対応について(情報提供)

3月3日、厚生労働省は健康局結核感染症課及び医薬・生活衛生局食品監視安全課の連名で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。

食品等取扱い事業者における新型コロナウイルス感染症への対応に関して、農林水産省は食料産業局長、生産局長、農村振興局長、政策統括官、林野庁長官及び水産庁長官の連名で、各関係団体等の長宛て通知が発出された。

食品等取扱い施設の従業員が新型コロナウイルス感染症に感染した場合の施設の営業継続等については、各事業者が事案に応じて判断することとなるが、事業者から貴管内の保健所等に相談があった際は、当該従業員の感染の状況や施設の衛生管理の状況等を踏まえて御助言・御指導願いたい。

農林水産省の通知の主な内容は次の通り

新型コロナウイルス感染症については、厚生労働省から「食品等取扱い事業者の方へ」として、ホームページに食品に関するQ&Aが掲載されています。

これによれば、現在、食品を介して新型コロナウイルス感染症に感染したとされる事例は報告されておらず、また、製造、流通、調理、販売等の各段階で、食品取扱者の体調管理やこまめな手洗い等の一般的な衛生管理が実施されていれば、食品を介した感染を心配する必要はないとされています。

このため、農林水産物を始めとする食品を取り扱う事業所等におかれましては、本内容を御了知の上、引き続き、一般衛生管理等を十分に行っていただくとともに、個別の事案ごとに事業継続等について判断を行い、判断に迷う場合には保健所に相談するなど、適切な対応を行っていただきますようお願いいたします。

併せて、取引先に不当な取引条件を課すことのないようお願いいたします。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000603093.pdf>

4 新型コロナウイルス感染症への対応として子ども食堂の運営上留意すべき事項について(情報提供)

3月3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。

標記について、別添のとおり、当省子ども家庭局、社会・援護局、社会・援護局障害保健福祉部及び老健局から、各都道府県、指定都市及び中核市宛て事務連絡が発出されましたので、業務の御参考まで情報提供します。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000603094.pdf>

5 「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)の改正について

3月9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。これは、「食品衛生法等の一部を改正する法律」(平成30年法律第46号。)のうち、令和2年6月1日に施行を予定している規定に対応することを目

的とした、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針の一部を改正する件」（令和2年消費者庁・厚生労働省告示第1号）が本日告示されたことに伴うもので、その主な内容は次の通り。

「第一 監視指導の実施に関する基本的な方向」中の「一 行政、食品関連事業者及び消費者の役割分担」に、公衆衛生上必要な措置（以下「HACCPに沿った衛生管理」という。）の実施が制度化されたことの意義を追記するとともに、国、食品等事業者及び都道府県等の役割について追記したこと。

改正法によりHACCPに沿った衛生管理並びに器具及び容器包装の製造者による製造管理基準に沿った衛生管理の実施が制度化されたことから、「第二 監視指導の実施体制等に関する事項」中「一 監視指導の実施体制に関する基本的な事項」にその監視指導の実施体制について追記したこと。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000605728.pdf>

6 令和元年度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

3月9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。これは、令和元年10月協力をお願いしたものの調査結果を取りまとめたもので、その主な内容は次の通り。

野生鳥獣肉の衛生管理に関するガイドラインの策定状況

地域の実情に応じた独自のガイドラインを策定していると回答した自治体は36自治体で平成30年実態調査の結果と比較し、増減はなかった。

野生鳥獣処理施設数が多い都道府県

1 北海道 90 2 兵庫県 47 3 岐阜県 41 4 宮崎県 38 5 長野県 32
5 大分県 32

取扱動物別の施設数

シカ専用の処理施設 83

イノシシ専用の処理施設 144

シカ及びイノシシ専用の処理施設 304

シカ・イノシシ以外の野生鳥獣も取扱う処理施設 175

合計 706

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000605879.pdf>

7 令和元年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施結果について

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。これは、「令和元年度食品、添加物等の夏期一斉取締り実施要領」に基づき実施した結果を取りまとめ、厚生労働省ホームページに掲載した旨を知らせたもので調査結果の主なものは次の通り。

許可を要する営業施設調査（件数）

監視指導延施設数 346,484 違反発見施設数 10,180 施設基準違反 2,894
管理運営基準違反 7,836 製造基準等違反 85

処分件数

営業禁止命令 7 営業停止命令 30 物品廃棄命令 2

食肉等の生食用としての提供に関する監視指導結果

鶏肉を取り扱う施設 立入を行った施設数 50163

通知文書、パンフレット等の配布（情報提供）又は通知文書、パンフレット等を用いて指導した施設数 34307

生食用又は不十分な加熱での販売・提供について指導した施設数 1333

<https://www.mhlw.go.jp/content/000606869.pdf>

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000606874.pdf>

8 食品産業事業者の従業員に新型コロナウイルス感染者が発生した時の対応及び事業継続に関する基本的なガイドラインについて（情報提供）

3月16日、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課は各都道府県等衛生主管部(局)宛標記事務連絡を出した。これは、食品製造業、食品流通業、卸売市場及び外食産業の食品を取り扱う事業所の従業員に新型コロナウイルス感染症の感染者が発生した場合の対応について、農林水産省食料産業局長、生産局長、農村振興局長、政策統括官、林野庁長官及び水産庁長官の連名で、各関係団体等の長宛て通知が出されたので業務の参考までとして情報提供したものである。連名通知の主なものは次の通り。

本ガイドラインは、新型コロナウイルス感染者の報告が増加していることから、食品製造業、食品流通業（卸売、小売）、外食産業の食品を取り扱う事業所の従業員に新型コロナウイルス感染症の患者が発生した時に、保健所（感染症担当。以下同じ。）と連携し、感染拡大防止を前提として、食料安定供給の観点から、業務継続を図る際の基本的なポイントをまとめたものです。

重要業務の継続

事業所は、濃厚接触者の出勤停止の措置を講じることにより、通常の業務の継続が困難な場合には、重要業務として優先的に継続させる製品・商品及びサービスや関連する業務を選定し、重要業務を継続するために必要となる人員、物的資源（マスク、手袋、消毒液等）等を把握してください。

（参考）従業員の確保状況による段階別の業務継続体制

事業所は、従業員の確保状況に応じて、段階別に業務継続体制を決定します。

【第一段階】

（業務の内容）原則通常どおりの業務

（人員体制）早出・残業等で業務対応

【第二段階】

（業務の内容）重要業務の継続を中心とし、その他の業務は縮小・休止
小規模事業所の場合にあっては業務全体の休止も含め判断

（人員体制）早出・残業等での業務対応に加え、他部門からの応援

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000609110.pdf>

森田 邦雄

【[食品安全委員会提供情報](#)】

掲載終了 各自でご確認ください https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html