



NPO法人

食科協ニュースレター 第203号

目次

【理事長就任挨拶】		2-3
NL203号巻頭言 第18回食科協総会を終えて	理事長 馬場 良雄	
【食科協の活動状況】		3
2020年5月～2020年6月の主な活動(先月報告以降)		
【第18回総会報告】	運営委員長 北村 忠夫	4-9
【行政情報】	顧問 森田 邦雄	9-16
1 令和2年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について		
2 「食品安全総合情報システム」公表		
3 乳及び乳製品の衛生証明書の取扱いについて(一部改正)		
4 食品衛生法第11条第1項の規定に基づき厚生労働大臣が定める国若しくは地域又は施設について		
5 HACCPに沿った衛生管理の施行について		
6 乳及び乳製品の衛生証明書の取扱いについて(一部改正)		
7 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部改正について		
8 「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」の一部改正について		
9 と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証の実施について		
10 食品安全委員会、食品安全総合情報システム		
11 乳及び乳製品の衛生証明書の取扱いについて(一部改正)		
12 飲食店における持ち帰り・宅配品の衛生管理等 について(その2)		
13 食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について		
14 営業許可申請等の行政手続における取扱いについて		
【コロナパンデミック後の食品業界】	常任理事 渡邊 清孝	16-22

※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 6月 23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

【理事長就任挨拶】

NL203号巻頭言 第18回食科協総会を終えて

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会
理事長 馬場 良雄

2020年度の第18回食科協総会を終えて一言ご挨拶申し上げます。6月3日に開催し、2019年度活動報告、令和2年度事業計画等につきご承認いただきました。すでにご案内の通り、今回の総会は新型コロナウイルス感染リスク抑制の観点で、会員の皆様の書面による総会とし、理事、監事、運営委員の数名参加にて確認実施いたしました。会員の皆様のご理解とご協力に感謝申し上げます。執行部の体制につきましてはこのような状況下、原則昨年度のまま継続する事で承認いただき、理事長3年目も引き続き務めさせていただくこととなりました。新たに会員の皆様に役立つ情報発信、研修会等の開催に努めて参りたいと思っております。

最初に、政府による新型コロナウイルス対応の非常事態宣言は解除されましたが、宣言期間中休業せざるを得なかったレストラン等飲食店の事業者の方々が感染予防の様々な工夫による事業継続出来ます事を心から願っております。また、全ての食品関連事業者(食にかかわるすべてのサプライチェーン)の方々の、非常事態宣言の下での「食品の安全、安心、安定供給」にご努力されてきたことに敬意を表します。この数ヶ月間世界中が今まで経験した事のない生活、活動を求められてきました。諸外国に比べ、日本ははるかに制限の弱い中での対応であったと思いますが、それでも生活を一変させるものでした。この間の変化が、将来の社会の発展につながることを切に願うものです。



しかし、食品衛生についてはむしろ基本に立ち返った管理の重要性が消費者にも情報伝達されたように思います。飲食店の営業自粛要請に伴いテイクアウトを実施する店舗が急増致しました。6月13日付け日経新聞夕刊によるとインターネットのテイクアウト特設サイトは3万2千店にも上るようです。梅雨入りしこれから夏場に向けて食中毒予防は重要な課題となりますが、多くの店舗で食中毒予防に努めていると思います。厚生労働省も「薬生食発0508第2号 飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について」を通知し、仕出し営業許可を受けていない一般的飲食店事業者の営業の在り方について注意喚起しております。テイクアウト参入事業者も提供するメニューを工夫し、調理時の手洗い、マスク、加熱の有無、保管温度管理(10℃以下又は65℃以上)、保管時間等々に注意すると共に消費者に対しても注意呼びかけの活動をしている事例も多くなってきたようです。この様な活動は、6月1日から施行されたHACCPにも大いに通じるものがあり、活用されることを願

っております。とは言え、このテイクアウトの弁当で集団食中毒発症の事例もあるようですので、全ての飲食店事業者が、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の在り方について理解して頂くよう情報発信していく必要を痛感いたしております。

食品衛生法の一部改正の大きな柱の一つとして、HACCP に沿った衛生管理の実施が本年6月1日(経過措置期間1年が2021年6月1日)から原則すべての食品関連事業者に義務付けられます。前述と繰り返しになりますが、ウィズコロナの時代に大切なものになるでしょう。制度化の理解が新型コロナウイルス対応禍で遅れが出るかもしれませんが、このような状況だからこそ理解が進む様すべての関係者が努力する事が求められます。食科協としても可能な限り情報発信、研修会の開催に努めたいと思います。

食品表示に関しては、この数か月の新型コロナウイルス感染症対応の中、様々な食品で抗ウイルスをうたったものもみられ、消費者庁からの指導警告も発せられています。消毒剤に関しても、次亜塩素酸水について「消毒効果が確認されていない」との報道では、「科学的検証が完了していない」という意味ではなく「効果がない」というニュースとして流れたこともありました。消費者も冷静に表示やニュースを読み取る力を身に付けることが求められますが、食品事業者は消費者に誤認されない表示、情報発信に益々務める必要を痛感いたします。本年4月から改正された食品表示基準が施行されていますが、改めて消費者に判りやすく理解され、信頼される表示に努めるべく食科協としても情報発信、研修会開催に努めたいと思います。

ウィズコロナの時代、今までとは異なる生活、働き方、そしてビジネス形態が出てくると思います。食科協の活動、サービスについても変化に対応したものが求められると思います。電子媒体を活用した情報発信、セミナー、食科協ホームページの活用等これからも検討を続けたいと存じますので益々のご指導、ご支援宜しくお願い申し上げます。

【食科協の活動状況】

1. 2020年5月～2020年6月の主な活動

- 5月26日 かわら版ニュース&トピックス46号を発行。
- 5月29日 かわら版239号・ニュース&トピックス47号を発行。
- 6月02日 かわら版ニュース&トピックス48号を発行。
- 6月03日 2020年度第1回理事会・第18回総会開催。
- 6月05日 かわら版240号・かわら版ニュース&トピックス49号を発行。
- 6月09日 かわら版ニュース&トピックス50号を発行。
- 6月12日 かわら版241号・かわら版ニュース&トピックス51号を発行。
- 6月16日 かわら版ニュース&トピックス52号を発行。
- 6月16日 6月度第3回常任理事・運営委員合同会開催
- 6月19日 かわら版242号・かわら版ニュース&トピックス53号を発行。
- 6月23日 ニュースレター203号を発行、ニュース&トピックス54号発行

お知らせ

改正食品衛生法（令和2年内施行）政省令改正3段表並びに改正食品衛生法（令和3年内施行）政省令改正3段表を当会で作成いたしました。

賛助会員並びに会員各位に、DVDに焼き付けのうえ、郵送させていただく予定です（7月末までを送付の目安とさせていただきます。）



第18回総会ならびに第3回常任理事・運営委員合同会 全員マスク姿です

【第18回総会報告】

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

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会 第18回総会報告

NPO 法人食科協の第18回（2020年度）総会は、先に理事長発文書でお知らせいたしました「新型コロナウイルス感染症への対応について」のとおり、総会資料の郵送とともに電子媒体メールにより送付を行うこととされました。

総会資料及び議決権行使書／委任状を送付し、総会は代表による会議の開催とし、FAX又はE-メールの返信による議決権行使書等による投票にもとづく採決とすることとしました。

総会は、2020年6月3日13時30分から全麺連会館3階会議室において、理事会に引き続き、参加者を、馬場良雄理事長、渡邊清孝専務理事、小暮実理事、立石巨氏、北村忠夫氏、中川監事、久保監事及び事務局（日比野理事、飯塚運営委員）に限定して開催したのでその結果を報告します。

第18回総会の成立を確認するための、予め「議決権行使書／委任状」の集計を参加者2名（小暮理事、立石氏）が立会し、事務局員が行いました。NPO法人食科協の令和2年5月8日現在の会員数は110名であり、定款第26条により正会員数の過半数以上の出席で総会が成立することになるとされています。

また、総会の議決は定款第27条第2項により、出席した正会員の過半数を持って決し、可否同数のときは、議長の決するところによるとされています。

集計結果：議決権行使者60名、委任状提出者12名、合計72名であり、総会は成立した。（資料別添）

理事会の経過

・開会あいさつ 渡邊専務理事

・議長は慣例により馬場理事長が就き、以下の挨拶をしました。

新型コロナウイルスによる状況は継続し、東京アラートが宣せられたところである。本日の新聞記事の「米国においては、食品事業の再開について事細かに対応を例示している。」との報道は、訴訟等国情の違いがあるものと思われる。このような中で、新型コロナウイルス感染症への予防措置をメインに冷静に対応することが求められている。そこで、食品に携わるものとして食品安全をどう考えるかということであるが、従来どおりの対応をすることが重要であると考えます。

また、会員研修会を中止したがこれの開催については、常任理事・運営委員合同会議において継続的に検討してまいりたい。

・議事録署名人の選出 北村忠夫氏、立石巨氏

・議事は、総会提出議案に基づき、内容及び説明の確認等をするため、総会議案書をもとに審議した。

議題1 2019年度事業報告（案）及び収支決算報告（案）について

渡邊専務理事から、事務所PCのウイルス汚染の影響により臨時理事会の開催をはじめとする概要を説明した。なお、決算については寄付金を除くと、実質的には赤字となったことが課題となった。

中川監事から、2019年度活動・業務監査の結果、適正な処理がされていた旨の報告がされた。

質疑の後、第18回総会議案の採決報告（別添資料）のとおり全員賛成であり、承認された。

議題2 2020年度事業計画（案）及び収支予算(案)について

渡邊専務理事から、新型コロナパンデミックが継続する中で困難ではあるが、確実に事業や体制づくりに取り組むとして、次の点が強調された。①会員の増と財政の立て直し、②会員研修会が中止となったが講演会等の実施、③ホームページの見直し・食科協コミットメントの見直しを行うなど。

なお、質疑において、会員から総会宛てに意見が寄せられていたので検討した。意見の趣旨は、「コミットメントにリスクコミュニケーションの考え方をきめ細かに取り入れることなど。」であったが、これについては、コミットメントの見直し等で対応するとされた。

質疑の後、第18回総会議案の採決報告（別添資料）のとおり賛成71名で、否とするもの1名であり、承認された。

議題3 役員改選について

渡邊専務理事から、役員の任期満了による改選であるが、新型コロナパンデミックの最中であることを考慮し体制を堅持し、不測の事態への対応のため全員の留任を提案した旨報告があった。なお、開設当初メンバーである模顧問から役を辞したい旨の連絡があったことが報告された。

質疑の後、第18回総会議案の採決報告（別添資料）のとおり全員賛成であり、承認された。

議題4 その他 議題の提出はなかった。

報告事項 事務所PCの更新について

日比野常任理事（事務局でホームページの整備を担当）から、別紙「事務所PCの更新について」のとおり説明があり、併せて、具体的推進に取り組んでいる旨説明があった。

以上をもって、第18回総会を終了しました。

以上。

(別添)

特定非営利活動法人食品保健科学情報交流協議会
第18回総会議案の採決報告

採決日時 20202（令和2）年6月3日（火）12時30分から
採決場所 全麺連会館3階会議室
参加者 馬場理事長、渡邊専務理事、小暮理事、立石巨氏、中川監事、
久保監事、（事務局員 日比野、北村、飯塚）
採決方法 正会員全員に議案書及び議決権行使書/委任状を郵送し、議案に対する賛否
等を記載した議案書及び議決権行使書/委任状をFAX又はE-メールにて
送付頂き、その集計結果を採決とするものである。

会員数（議決権行使書/委任状発送件数）	110名
投票数（議決権行使書/委任状返送件数）	72名
投票内訳	
議決権行使	60名
委任状	12名

採決結果

第1号議案

賛 72名、 否 0名、 無印 0名

第2号議案

賛 71名、 否 1名、 無印 0名

第3号議案

賛 72名、 否 0名、 無印 0名


第4号議案


賛 68名、 否 0名、 無印 4名


注) 委任状は、賛に加えた。


以上

採決集計者

・ 飯塚みゆ子 

・ 北村忠夫 

・ 小暮実 

立石巨 

採決集計立ち合い者

【報告事項】

事務所 PC の更新について**1 事務所 PC 更新計画について**

事務所 PC3 台は Windows7 で、このサポート期限を迎えるために 12 月の書面理事会を経て予算が承認され、Windows10 へ更新する手配していた。この最中、3 台のうち 1 台（ホームページ運用 PC）にコンピュータウイルス感染事案が発生した。

2 コンピュータウイルス感染について

今回の事務局パソコン（PC）の 1 台が、Emotet の仕込まれた“なりすましメール”の添付ファイルを開いたことにより、これに感染した。メール通信内容（アドレス、本文）が盗み取られてそれらを元に新たな“なりすましメール”の作成・伝播をもたらした。また、感染 PC そのものの機能ロックやファイルデータの破壊・改ざん等の重篤障害には至っていない。脆弱性のある現ホームページに悪意ある者からサイバー攻撃がなされ、ホームページが乗っ取られて業務に障害をもたらしたものである。

3 感染後の処置

感染確認後、その拡大を防ぐため直ちに皆様全員に注意喚起メールを発信して当該 PC をインターネット環境から切り離し、Windows 10 対応の新 PC への更新の予定を早めるとともに強力なウイルス対策ソフトの“ウイルスバスタークラウド（トレンドマイクロ社）”を装備し、安全を確認しながら新 PC へ移行した。

4 防止対策

ウイルス感染防止の根本対策は、“なりすましメール”の添付ファイルを開かないこと、貼り付けられた URL リンクをクリックしないことである。そのために、差出人／メールアドレスや本文内容に不自然さの有無確認、更には差出人へ送信事実について電話確認をするなどの細心の注意による自己防衛が必須である。

5 ホームページの脆弱性及び対策について

一方、現状ホームページの URL は「http://」から始まる HTTP 接続であり、利用者との間の通信が暗号化されず、通信中のデータの改ざんや盗聴、あるいは Web サーバのなりすまし（偽装）といった攻撃を受ける可能性がある。これらを防ぐための SSL（Secure Sockets Layer）はインターネット上でデータを暗号化して送受信する仕組み（プロトコル）で、認証局へ SSL サーバ証明書の発行申請・購入（1 年契約。ドメイン認証；3 万円～、組織認証（企業の実在性証明）；5 万円～、EV 認証（Extended Validation 認証）；11 万円～）し、サーバへのインストールにより SSL 通信が可能となる。この場合 URL は「https://」から始まる HTTPS 接続であり、アドレスバーに南京錠（🔒）のアイコンが表示されるので、上述のような危険性のない安全な通信路であることが判別できる。

したがって、閲覧利用者は安心してサイト訪問でき、金銭決済のないホームページであることや閲覧範囲の限られる不特定多数であることから、新ホームページにはドメイン認証を得た SSL 通信の導入を検討する。

加えて、クラウドサーバーにあるホームページ自体をサイバー攻撃から守る WAF の導入についても検討する必要がある。

WAF (Web Application Firewall : Web・アプリケーション・ファイアウォールの略で、ホームページなどの Web アプリケーションの保護に特化したセキュリティ対策のこと。)とは、SQL インジェクション (お問い合わせフォームやログイン画面の ID・パスワードの入力欄に Structured Query Language 文を混ぜて送信することで、顧客情報を不正に操作する攻撃手段。) やクロスサイトスクリプティング (Cross Site Scripting : お問い合わせフォームに悪意のあるスクリプト (JavaScript など) を入力して、ホームページを改ざんする攻撃手段。) などによるデータベースの不正操作やホームページの改ざんが防止できるものである。

以上

【行政情報】

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会
顧問 森田 邦雄

1 令和2年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について

5月22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通り。

夏期に多発する食中毒の発生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、全国一斉に標記取締りの実施をお願いしているところです。しかしながら、今般の新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、都道府県等の保健所における業務負担が大幅に増加していることなどに鑑み、本年度の夏期一斉取締りについては、特段の重点監視指導項目はお示ししないこととします。

各都道府県等におかれては、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等による食中毒の原因施設となる頻度が高い施設を中心に監視指導を行っていただくようお願いします。またその際、本年6月1日から、食品衛生法第50条の2第2項に基づき、HACCPに沿った衛生管理が制度化されることを踏まえ、経過措置期間の終了する令和3年6月1日までの間に、食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の導入に円滑に取り組めるよう、引き続き制度の周知を図るとともに、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象となる小規模事業者等に対しては、業種ごとの手引書の紹介や衛生管理計画及び記録の様式の配布等、導入支援に努めていただくようお願いします。

また、新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受けて、新たに持ち帰りや宅配等を始める飲食店営業者に対しては、「飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について」を踏まえ、引き続き御指導方よろしくお願いします。加えて、長期間休業していた食品等事業者が営業を再開するに当たっては、施設設備の清掃・洗浄・消毒、冷蔵・冷凍庫等の復旧確認、使用水や保管していた食材の状態確認等を徹底するよう、周知・指導方お願いします。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000632907.pdf>

2 「食品安全総合情報システム」公表

5月22日、食品安全委員会が公表した標記システムに次の記事が掲載されている。

https://www.fsc.go.jp/fsciiis/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=04&from_day=18&to=struct&to_year=2020&to_month=05&to_day=08&areaId=00&countryId=000&informationSourceId=0000&max=100&sort_order=date.desc

(1) 世界保健機関(WHO)は5月1日、カンピロバクターに関するファクトシートを更新した。概要・構成は以下のとおり。

1. 主な事実

- (1) カンピロバクターは、下痢性疾患の世界的な4大原因のうちの1つである。世界で最も多く細菌性のヒト胃腸炎の原因となっていると考えられている。
- (2) カンピロバクター感染症は一般的に軽症であるが、乳幼児、高齢者及び免疫不全者では致命的となる可能性がある。
- (3) カンピロバクター属細菌種は、高温及び食品の十分な加熱調理によって殺菌できる。
- (4) カンピロバクター感染予防のために、調理時には必ず基本的な食品衛生慣行に従うこと。

<https://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu05370230294>

(2) 世界保健機関(WHO)は4月30日、食品安全に関するファクトシートを更新した。概要・構成は以下のとおり。

1. 主な事実

- (1) 安全かつ栄養価の高い食品を十分に摂取することは生命の維持と健康の増進に極めて重要である。
- (2) 有害な細菌、ウイルス、寄生虫あるいは化学物質を含む安全でない食品は、下痢からがんに至るまで200種を超える疾病の原因となっている。
- (3) 推定6億人-世界中のほぼ10人に1人-が汚染食品の喫食後に罹患し、毎年42万人が死亡し、その結果、3,300万年の健康寿命の損失(DALYs:障害調整生存年)をもたらしている。
- (4) 低・中所得国では安全でない食品に起因して、生産性及び医療費において、毎年1,100億米ドルが失われている。
- (5) 食品媒介性の疾病負荷の40%は5歳未満の子供に集中し、毎年125,000人が死亡している。
- (6) 下痢性疾患は、汚染食品の喫食に起因する最も一般的な疾病であり、毎年5億5,000万人が罹患し、23万人が死亡している。
- (7) 食品安全、栄養及び食糧安全保障は密接に関連している。安全でない食品は、疾病や栄養不良の悪循環を引き起こし、特に乳幼児、高齢者及び罹患者に影響を与える。
- (8) 食品由来疾患は、医療制度に負担をかけ、国の経済、観光及び貿易に悪影響を与えることによって、社会経済の発展を妨げる。
- (9) 現在、食品サプライチェーンは複数の国境を越えている。政府、生産者及び消費者間の良好な協力は、食品安全の確保に役立つ。

2. 主な食品由来疾患と原因

- (1) 細菌:サルモネラ、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、リステリア、コレラ菌等
- (2) ウイルス:ノロウイルス、A型肝炎等
- (3) 寄生虫:エキノコックス、クリプトスポリジウム等
- (4) プリオン
- (5) 化学物質:自然毒、残留性有機汚染物質(POPs)、重金属

<https://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu05370540294>

3 乳及び乳製品の衛生証明書の取扱いについて（一部改正）

5月27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検疫所長宛標記通知を出した。これは、5月12日付で食品監視安全課長名をもって各検疫所長宛出された通知について、衛生証明書の受入れ国に次の国を追加するとともにアイルランドの証明書の様式を変更したものである。

韓国、シンガポール

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000634381.pdf>

4 食品衛生法第11条第1項の規定に基づき厚生労働大臣が定める国若しくは地域又は施設について

5月29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検疫所長宛標記通知を出した。その主な内容は次の通り。

改正法の施行に伴い、我が国において、HACCPに沿った衛生管理が制度化され、日本国内で獣畜及び家きんの肉及び臓器（以下「食肉等」という。）がコーデックス委員会のガイドラインに基づくHACCPの7原則を要件とする衛生管理の措置を求められることとなった。

輸入される食肉等については、国内規制との同等性の観点から、法第11条第1項に基づき、輸出国において同じレベルの衛生管理が行われていることを輸入要件としたところである。

これを踏まえ、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措置（以下「HACCPに基づく衛生管理」という。）が講じられていることが確実であるものとして厚生労働大臣が定める国若しくは地域又は施設（令和2年厚生労働省告示第226号。）を同日告示したことに伴うものである。

<https://kanpou.npb.go.jp/20200529/20200529g00106/20200529g001060063f.html>

法第11条第1項の規定については、令和2年6月1日から施行されるものであること。

ただし、改正法附則第2条により、実際に適用されるのは令和3年6月1日であること。なお、この場合において、食肉等を販売の用に供するために輸入する者は、告示された国等において製造し、又は加工された食肉等を輸入するよう努めなければならないとされていること。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000635243.pdf>

5 HACCPに沿った衛生管理の施行について

6月1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。

平成30年の食品衛生改正により本日6月1日から、同法第50条の2第2項の基準に基づき、原則全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理を実施するよう求められることとなりますが、1年間の経過措置期間が設けられていることから、令和3年5月31日までの間は、法令に基づく措置については旧基準に基づき行うこととしています。

特に小規模事業者等が来年6月1日の本格施行に向けて、HACCPに沿った衛生管理に円滑に取り組むことができるよう、関係団体等の協力を得て引き続き制度の周知を図るとともに、厚生労働省が内容を確認した手引書（別添1）に基づき、適切に指導及び助言を行っていただきますようお願いいたします。その際には、「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)」の趣旨を踏まえ、個々の食品等事業者の規模や状況等に応じた指導・助言内容となるよう、特段の御配慮方をお願いします。

業種別の手引書については、引き続き、厚生労働省において整備を進めており、内容の確認が終了したものの順次、当省ホームページで公開していくこととしていますが、現時点において該当する業種の手引書が存在しない食品等事業者については、原材料や製造工程等が類似しており、かつ危害要因が共通する業種の手引書を参考にして HACCP に沿った衛生管理に取り組むよう、助言方よろしくをお願いします。

なお、参考となる手引書が存在せず、実際に指導等に苦慮している業種がある場合は、当課まで情報提供をお願いします。

また、「HACCP に沿った衛生管理の制度化に関する Q&A」について、施行に合わせて内容を更新しましたので、業務の参考のためお知らせします。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000635870.pdf>

6 乳及び乳製品の衛生証明書の取扱いについて（一部改正）

6月1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検疫所長宛標記通知を出した。その主な内容は次の通り。

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令が本日公布された。

<https://kanpou.npb.go.jp/20200601/20200601g00107/20200601g001070003f.html>

これにより乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第2条第1項の乳の定義に「生水牛乳」が加えられ、生水牛乳により製造されたモッツアレラチーズがナチュラルチーズとして取り扱われることになるなど、各乳、乳製品の原料としてその使用が認められたことに伴い、法第10条第2項に基づき輸出国の政府機関によって発行される証明書の添付が求められる乳及び乳製品に、生水牛乳及び生水牛乳を原料として使用した乳製品が含まれることとなったこと及び5月12日付で食品監視安全課長名をもって各検疫所長宛出された通知について、衛生証明書の受入れ国として「台湾、」及び「トルコ、」を加える。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000627919.pdf>

7 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部改正について

6月1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検疫所長宛標記通知を出した。その主な内容は次の通り。

本日、乳等省令の一部が改正され、本日より施行及び適用されるところである。

乳及び乳製品については、食品衛生法第13条第1項に基づき、乳等省令により規格基準が定められているが、これまで、生水牛乳を乳等省令上の乳として定義していなかった。

今般、乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品（以下「乳等」という。）について、国際的な整合性を図るために、生水牛乳を乳等省令上の乳に加え、水牛の乳を使用する乳等に、乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準等と同一の規格基準等を規定又は適用することとしたこと。

施行及び適用期日については本日より施行及び適用されるものとする。ただし、別表の規定（成分規格等）は、令和2年11月30日までに製造され、加工され、又は輸入される水牛の乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品並びにそれらの容器包装については適用しない。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000636375.pdf>

8 「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」の一部改正について

5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標記通知を出した。その主な内容は次の通り。

改正食品衛生法の施行により、野生鳥獣肉を処理する食肉処理施設について、食品衛生法第51条第2項に基づきHACCPに沿った衛生管理の実施が求められることとなったこと、及び法第54条に基づき施設基準に係る厚生労働省令で定める基準（参酌基準）が示されたことに伴い、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」の一部を別添のとおり改正した。

ただし、HACCPに沿った衛生管理の実施については、改正法の第2次施行の日（本年6月1日）より1年間は経過措置期間とし、その間は従来の基準が適用されること、また、施設基準については、改正法の第3次施行の日（令和3年6月1日）以降、第3次施行の日より以前に取得した食品営業許可の本来の有効期間満了までは、従来の施設基準を遵守することにより営業が可能であること。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000636485.pdf>

9 と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証の実施について

5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標記通知を出した。その主な内容は次の通り。

と畜場法施行規則第3条第6項又は第7条第5項に基づくと畜検査員による検査又は試験及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則第4条第4項に基づく食鳥検査員による検査又は試験（以下「外部検証」という。）について、令和元年11月通知において別途通知することとしていたその実施に関する手順、評価方法等を別添のとおりとする。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000636484.pdf>

10 食品安全委員会、食品安全総合情報システム

6月5日、食品安全委員会が公表した標記情報に次の記載がある。

https://www.fsc.go.jp/fscii/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=05&from_day=09&to=struct&to_year=2020&to_month=05&to_day=22&areaId=00&countryId=000&informationSourceId=0000&max=100&sort_order=date.desc

(1)。米国食品医薬品庁(FDA)、2019年秋の腸管出血性大腸菌O157:H7株の3件の集団感染に関連するロメインレタスの汚染の潜在的な原因について公表

FDAは5月21日、2019年秋の腸管出血性大腸菌O157:H7株の3件の集団感染に関連するロメインレタスの汚染の潜在的な原因について公表した。概要は以下のとおり。

2019年11月及び12月に、カリフォルニア州のサリナスバレー地域のロメインレタスあるいは葉物野菜の喫食に関連して、3件の腸管出血性大腸菌O157:H7株集団感染A(患者167人)、B(患者11人)及びC(患者10人)が発生した。FDAと複数の州及び国の関係者は、ロメインレタスの腸管出血性大腸菌O157:H7株による汚染及びその後の疾病につながった可能性のあるあらゆる要因を特定するために、これら3件の集団食中毒の調査を行った。当該調査の過程で、以下のことが判明した。

1. 全ゲノムシーケンズ解析(WGS)で明らかにされたとおり、これら3件の集団感染はそれぞれ、明確に異なる株の腸管出血性大腸菌O157:H7が原因であった。
2. 集団感染Aの腸管出血性大腸菌O157:H7株は、2019年にロメインレタスの入った2つの異なるブランドの生鮮カット済みサラダで見つかった。

3. 複数の患者サブクラスター及びサプライチェーンの情報の遡及調査により単一の共通栽培者が特定された。その栽培者は複数の栽培区画(ranches)/ほ場(fields)を持ち、関係する期間中に、集団感染 A、B 及び C に関連する複数の取引先へロメインレタスを供給していた。
4. 集団感染 A の O157:H7 株は、公有地にある 1 か所の畜牛移動防止用格子(cattle grate) (訳注：畜牛の移動を防ぐが、人や車両は通行できるよう溝の上に格子を設置した出入口)から採取した糞便-土壌検体中から検出された。それは遡及調査により集団感染に関連付けられている複数のほ場を有する 1 つの作物農場から上り坂で 2 マイル未満の場所にある。
5. その他の志賀毒素産生性大腸菌(STEC)株は、集団感染 A、B あるいは C とは関係ないが、ロメインレタスの作物が栽培されている場所の近くで見つかった。これには、葉物野菜ほ場の上の丘にある牛の放牧地のすぐ隣にある農場の境界域からの 2 検体及び農場内の排水ますからの 2 検体が含まれる。

FDA は、これら 3 件の集団感染に関連する最も可能性の高い要因として、隣接又は近隣の土地の牛の放牧への利用を考慮している。FDA は、ロメインレタスほ場の汚染の決定的な感染源あるいは経路を確認できなかったが、可能性のある汚染経路として、隣接する近隣の土地から、水流出、風、動物あるいは車両由来で、ロメインレタスほ場へ、あるいはロメインレタスの栽培に使用される農業用水源へ、糞便物質が間接的に伝播したことを考慮している。FDA は、州の関係機関と協力して、2019 年の集団感染の調査結果を追跡調査するために、2020 年の栽培/収穫期を通じて、サリナスの栽培地域で、必須の STEC 調査を実施する。

当該文書は、2019 年秋の複数州にわたる集団食中毒 2 件及び 1 州での集団食中毒 1 件における、ロメインレタスの腸管出血性大腸菌 O157:H7 株による汚染の潜在的な原因及び調査方法を概説する。2019 年の調査中に近隣の土地で見られた畜牛の頭数は、大規模集約畜産経営体と見なされる数よりもはるかに少なく、高密度での動物飼育だけが考慮すべき要素ではないと注意喚起する注目すべき事案である。これらの調査結果は、近隣及び隣接する土地の利用法が葉物作物の安全性に及ぼす潜在的な影響について我々の懸念を強め、適切なリスク緩和戦略を実施することの重要性を更に強調するものである。
<https://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu05380220105>

- (2) 欧州食品安全機関(EFSA)、規則(EU)2015/2283 に準拠する新食品としての乾燥した *Euglena gracilis*(ミドリムシ)の細胞(whole cell)の安全性に関する科学的意見書を公表

EFSA は 5 月 14 日、規則(EU)2015/2283 に準拠する新食品としての乾燥した *Euglena gracilis*(ミドリムシ)の細胞(whole cell)の安全性に関する科学的意見書を公開した(3 月 25 日採択、PDF 版 15 ページ、doi: 10.2903/j.efsa.2020.6100)。概要は以下のとおり。

欧州委員会からの要請を受け、EFSA の「栄養、新食品及び食物アレルギーに関する科学パネル(NDA パネル)」は、規則(EU)2015/2283 に準拠する新食品としての乾燥した *Euglena gracilis*(ミドリムシ)の細胞の安全性に関し意見を表明するよう求められた。

E. gracilis は、広く自然界に存在する単細胞性微細藻類であり、一般的に淡水領域に生息する。*E. gracilis* の乾燥バイオマスである当該新食品は発酵によって生産され、その主成分(50%)は β -グルカン多糖である。申請者は、食品サプリメント、体重管理用総合代替食品、多様な食品に添加する食品成分として、当該新食品の利用を提案している。

申請者が提案する対象集団は、一般集団である。ただし、食品サプリメント及び体重管理用総合代替食品は12ヶ月齢以降の一般集団である。

2019年、*E. gracilis*は、「生産目的のみ(for production purposes only)」の安全性適格推定(Qualified presumption of safety(QPS))のステータスを受けた。これには、微細藻類の微生物バイオマスに基づく食品が含有される。

提供された情報に基づき、*E. gracilis*は製造工程において生存可能とは推測されない。

提出された毒性試験結果は安全性の懸念を引き起こさない。亜慢性毒性試験においては、試験された最高用量、即ち、3,300mg/kg体重の用量まで有害影響は観察されず、当該用量が無作用量(NOEL)と見なされた。この用量と高摂取推定値(95パーセントイル)間のばく露マージンは、乳児の33から成人の192の範囲である。パネルは、当該新食品源のQPSステータスの観点から、また、成分組成データ及び90日間の研究にて観察された毒性の欠如に基づき、ばく露のマージンは充分であると見なす。

パネルは、当該新食品、即ち乾燥した*Euglena gracilis*(ミドリムシ)の細胞は提案された用途及び用量において安全であると考える。

<https://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu05380330149>

11 乳及び乳製品の衛生証明書の取扱いについて（一部改正）

6月8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検疫所長宛標記通知を出した。これは、5月12日付で食品監視安全課長名をもって各検疫所長宛出された通知について、衛生証明書の受入れ国に次の国を追加したものである。

ペルー、ロシア

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000637922.pdf>

12 飲食店における持ち帰り・宅配品の衛生管理等 について（その2）

6月8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5月8日食品監視安全課長名をもって出された通知に係るものでその主な内容は次の通り。

各都道府県等におかれては、様々な媒体を通じた注意喚起や立入による監視指導等に取り組んでいただいているところですが、昨今、持ち帰りや宅配の弁当等を原因とする食中毒事件の発生が散見しています。

この状況を受けて、別紙のとおり、新たに持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前、デリバリー）等のサービスを開始する飲食店業者向けの注意喚起のリーフレットを作成しましたので、適宜御活用の上、引き続き、これら飲食店業者の御指導方、よろしく願います。

リーフレットの主な内容。

新たにテイクアウトやデリバリーを始める飲食店の方へ
衛生管理を徹底し食中毒にご注意ください！

テイクアウトやデリバリーでは、調理してからお客さんが食べるまでの時間が長く、気温の高い時期は、特に食中毒のリスクが高まります。

こまめな手洗いや調理者の健康管理など普段からやっている衛生管理に加え、以下のポイントが実行できているかチェックしてください。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000639489.pdf>

13 食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について

6月18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検疫所長宛標記通知を出した。その主な内容は次の通り

同日、食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件が公布又は告示され、食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部がそれぞれ改正された。

食品衛生法第12条の規定に基づき、ジフェノコナゾールを添加物として省令別表第1に追加し告示では食品中の農薬の残留基準値を設定した。

省令関係は公布の日から施行するものであること。

ジフェノコナゾールの使用に当たっては、適切な製造工程管理を行い、食品中で目的とする効果を得る上で必要とされる量を超えないものとする。

ジフェノコナゾールについて使用基準を設定した食品はばれいしょであり、当該食品については、泥を水で軽く洗い落としたものに適用するものとする

参考。

ジフェノコナゾールはトリアゾール系の殺菌剤で、糸状菌の細胞膜のエルゴステロール生合成阻害により殺菌作用を示すと考えられている。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000641394.pdf>

14 営業許可申請等の行政手続における取扱いについて

6月16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、経済団体から内閣府規制改革推進室宛てに、新型コロナウイルス感染症の拡大防止の観点から、対面手続や書面手続（押印を含む）を求める制度等の見直しについての要望が提出され、営業許可申請等の関係では、許認可手続の緩和及び申請のオンライン化について、緊急に対応するよう求められています。

つきましては、営業許可申請等の手続に関して、法令上、書面（紙）による提出や押印を求めているものではないことを踏まえ、申請書等をeメール（PDF添付等）により提出することを認める、また、押印手続きを省略するなど、「新しい生活様式」及びデジタル手続法の趣旨を踏まえた柔軟な取扱いをお願いします。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000641589.pdf>

【コロナパンデミック後の食品業界】

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会
常任理事 渡邊 清孝

コロナパンデミック後の食品業界～Withコロナ時代の食品業界の課題と対応～

1 はじめに

2020年が始まってわずか数ヶ月で私たちの住む世界は一変し、それまでの平和な日常と平安は姿を消して、混乱と不安のただ中に否応なく巻き込まれてしまいました。そしてついに4月7日新型コロナウイルス（COVID-19）によるパンデミックを受けて非常事態宣言が我が国で初めて発布されるにいたりました。

しかし、約2ヶ月間続いた非常事態宣言もようやく解除されるにいたりました。これは私たちがこれまでにない未経験の状況の中、一人一人がテレワークなどでできるだけ外出や

移動を自粛し、人との接触をさけて感染拡大防止に努力したことによるたまものであり、様々な経済活動の休業又は短縮という大きな代償を払った上での成果であろうと思います。

それにしても、多くの国のような違反行為に対して罰金や拘束を伴う強制的なロックダウン（都市封鎖）ではなく、事態の宣言と自粛・休業要請で決して少なくない感染者数や死者数とはいえ、諸外国に比べても少ない犠牲で感染第一波を乗り越えた日本人の規律意識というか同調圧力の強さというかは改めてすごいと感心しました。

しかし、これでこの未曾有の危機、想定外の事態が終わった訳ではありません。多くの専門家が必ず第二波、第三波が襲ってくると予想していますし、これで感染が始まる前の日常に戻るわけではないことを私たちは認識しています。ひとえにその根本的な原因はこのウイルス「COVID-19」のことが未だよくわからないことです。新型のウイルスですから当然のことですが、流行期は？で感染力は変わるのか？潜伏期間でも感染力はあるのか？抗体はどの程度感染を抑制できるのか（一度感染すれば2度と感染しない、又は、インフルエンザの1年程度か、ノロウイルスのように抗体による感染防止はできないのかなど）？ワクチンは？治療薬は？など徐々に解明されてきていますが、未だにわからないことだらけであり、全容が明らかになるまではもう少し時間がかかると思われます。

2 パンデミック後の社会・人々の意識変化と食品業界へ影響

(1) 新たな生活様式に実践

そうすると、予防策もポイントを絞れず感染症全般にいえる対応を総花的に盛り込んだものにならざるを得ないこととなり、専門家会議の提言を受けた「新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針（改正）」では「新しい生活様式」の実践例が示されました。しかし、非常事態宣言下から多少緩和されてはいるものの、生活についてはかなり行動が制約されることが予想されます。この内容を実践することとなれば、私たちの日常の行動は一変せざるを得なく、これまでと同じような生活は望むべくもないとある意味覚悟が必要となると思います。そして、しばらくの間「COVID-19」との共存していかなければいけない「With コロナ時代」に私たちの身を守る術となると思います。

(2) 社会の変化、人々の意識変化

「With コロナ時代」世界はこれまでの感覚や行動では身を守ることはできません。「新しい生活様式」の実践例では一人一人の行動や社会を大きく変えることを求めています。例えば、テレワーク、時差通勤など就労形態の変革を求め、ITを用いたりリモートコントロール、テレビ会議の普及、発信方法の多様化など社会システムの変容ももたらすこととなります。そうなれば、人々の意識も大きく変わらざるを得なくなります。ソーシャルディスタンス、大人数の集まり忌避、外出の減少など感染予防に重点を置いた、内向き行動が続くことになるかもしれません。

(3) With コロナ時代の食品業界へ影響

このように社会や人々の意識が変化する中で、食品業界も大きな影響を受けることは間違いがありません。それもこれまでにない大きな変化を求められる業態もあると思われれます。しかし、影響は悪い方ばかりではなく良い方に向かう機会も見出せると思っています。そこで、食品業界への影響を業態ごとに見ていきたいと思っています。

ア. 飲食店営業

今回の非常事態宣言で最も影響を受けた食品業界はとりもなおさず飲食業であると思います。中にはこれまでの営業形態そのものを見直さなければならない業種もあると思います。日本フードサービス協会は全国生活衛生同業組合中央会と共同で「With コロナ時代」の新型コロナウイルス感染症対策基本的対処方針（改正）に基づく外食業の事業継続のためのガイドラインを示しています。

この「ガイドライン」に沿って営業すればイートインを基本とする飲食業ではソーシャルディスタンスを保つための客席間隔を広げ、結果収容人数は減少し、それにより売上げは伸びないこととなります。その補填のためにテイクアウトやケータリングを継続する必要が出てくる店舗が多くあると思います。そうなれば、調理手数の増加や作り置き製品（又は半製品）を用意するなどのこれまでにない手間がかかることとなります。さらには、テイクアウト容器なども調達しなければならず、結果として経費の増加につながることで、売上げが減って経費が増えるという事態にもなりかねません。

また、居酒屋などアルコール飲料提供を伴う業態の飲食業では、客席間隔を広げるだけでなく、飛沫防止のための衝立設置等の新たな設備投資が必要となることが考えられるほか、大皿料理の取り分けが忌避され、小分け対応する必要に迫られるなど非常に大きな影響が出る業種もあると思われます。さらには、メニューの再検討（例：刺身の舟盛り、オードブル、焼き物や揚げ物の盛り合せ、炒め物などの大皿料理）も考えなくてはなりません。そうなればますます調理の手間がかかる上、小皿等の什器調達経費の増加も考えなければならなくなります。「新しい生活様式」の実践例では○食事に集中、会話は控えめに！○お酌や回し飲みは避ける！○狭い空間に長居は無用！などが推奨されています。そうなれば消費者が居酒屋などの飲食店利用そのものを躊躇するとも考えられ、以前の状態に戻るまでかなり時間がかかるかもしれません。

さらに、「新しい生活様式」でより深刻な影響が考えられる業態がホテルの朝食やブッフェスタイルレストラン、そして、スナックバーやクラブなどの社交関係の飲食業です。これらの業種では「With コロナ時代」では以前のままとはいかず、営業の形態を見直す必要も出てくるでしょう。

そのほかにも通夜振る舞いなどの仕出しの減少（もっと最悪の場合「通夜振る舞い」という習慣そのものがなくなることも考えられます。）、結婚式やパーティーなどでも大規模なものは減少し、定員制・時間制限や屋外での実施、飲食を伴わないセレモニーのみなど宴会そのものが様変わりすることも考えられます。一方で、巣ごもり指向から家食が増加しテイクアウトやケータリング、お取り寄せなどの需要は増加することが予想されますが、しばらくのあいだ飲食業は厳しい状況が続くものと思われます。

イ. 惣菜工場などの中食産業

惣菜やワンウエイ弁当、サンドウィッチ、並びにその関連する半製品を製造する中食産業では外食産業向けなどの業務用製品は需要が減少することになるでしょう。一方で、コンビニやスーパー向け惣菜・半製品や一般消費者向け通信販売の需要は増加することが見込まれます。業務用と違い一般消費者向け小分け包装製品は現状でもそうですが、

個食化が進んでおり、量目も細分化（同じ製品が1個入り～大人数向けまでなど）されアイテム数が増加することとなります。そうなれば製造工程、多種類の包装容器に対応するなど包装工程が煩雑になるうえ、包装資材の追加調達も必要となり、経費の増加も考えられます。さらに、コンビニやスーパー向け製品は注文数の確定時間が総じて遅く、細かい変更も多いため、その需要に対応するためには、どうしても製品や仕掛品の作り置きが増加する傾向があり、その保管場所の確保なども問題となります。業務用から家庭用にシフトするため製造アイテムの再検討も必要になるかもしれません。

ウ. その他の加工食品メーカー

一次原料など加工度の比較的低い加工食品を製造するメーカーについては、大きな影響はないと思いますが、外食産業向けからコンビニやスーパー向けに業務用食品の販売先がシフトしていくことが予想されます。また、家食志向が高まっていることから、家庭向け新商品の開発も検討する必要があると思われます。最近の調査では在宅ワークなどで家にいること、購入した惣菜等をそのまま食卓に出すとか、単に焼くだけとかレンジでチンするだけとかではなく、面倒ではないが一手間かけて手作り感を出すことが手抜きをしているという罪悪感を薄らげるという意識が顕著だそうです。それならば、一手間かけたと作り手が実感できる半製品やミックス粉（例：レンジでチンすればできる「揚げない天ぷら粉」など）などを開発して、外食需要の減少を補うことも考えてもよいのではないのでしょうか。また、これは惣菜工場などの中食産業も共通ですが、今回のパンデミックでは物流が滞って特定の国や地域（結果的にはかなりの地域の物流が滞ってしまいましたが）から物流が滞ることが明らかとなりました。この状態が長引けば製造が止まってしまうので国内外を問わず原材料の調達先を分散させるなど多様化を検討する必要があると思われます。

いずれにしても、食品業界はWithコロナ時代（収束後も含めて）ではパンデミック以前の状態に戻るまでかなりの時間を要することは間違いありません。もしかすると以前の状態に戻らないこともあり得ます。

3 Withコロナ時代の食品業界の衛生管理とは

(1) 食品業界の衛生管理の注意点

食品業界が注意しなければならないリスクは新型コロナウイルスだけではなく、今は、新型コロナウイルス対応が注目されていますが、それ以外にも食中毒や異物混入、アレルギー対応といった店舗や事業者を窮地に落とし得るリスクがあることを忘れてはなりません。

その中でも、特に注意しなければならないことは食中毒とアレルギー対応です。さらに

考慮すべきキーワード「増」・「長」・「狭」

■ **増**えること：手間、人手、時間、食器（容器含む）

■ **長**くなること：調理時間、盛り付け時間、製品保管時間、喫食までの時間

■ **手狭**になるもの：冷蔵・冷凍庫、食器戸棚、食品庫、調理（盛付け）台、流し

は異物混入にも注意が必要です。これからの食品業界は従来に比べ高いリスクに備えながら、新型コロナウイルス対策も、「二正面作戦」を強いられることとなります。

「二正面作戦」に際して考慮すべきキーワードは「増」・「長」・「狭」です。この3つのキーワードはいずれも細菌やウイルスが付着や異物が混入、あるいは、アレルギーがコンタミする可能性が増えることを意味します。例えば、調理や製造の手間が増える、また、作業する人が増えることにより食中毒菌の付着などの機会が増える。さらに、調理加工時間特に加熱調理後の盛り付けや、製品・仕掛品の保管の時間が長くなれば付着した食中毒菌が増殖する。また、冷蔵・冷凍庫に食材が多くなれば、庫内が詰め込みすぎのいわゆる「密」状態となり冷気循環が妨げられ十分に冷却されない恐れが生じ、食中毒菌が増殖するなど、様々な場面でこの三つが食品衛生三原則を妨げる原因となり、食品事故リスクにつながります。

これにどう対応するかがWithコロナ時代の食の安全、事故防止、そして自身の事業を守りこの時代を生き抜くために必要なこととなります。それではどのように対応すればよいのでしょうか？

まずは基本的には今まで行ってきた食品衛生管理の基本であるいわゆる7S「①整理②整頓③清掃④洗浄⑤殺菌⑥習慣づけ⑦清潔」の徹底です。

この7Sを新たな営業環境の元で見直し、不足している点や不十分なところは改善し、新たなルールで確実に実施することがまず第一歩となります。

食品衛生三原則

- ① 清潔で衛生的
食中毒菌や有害物質等をつけない
- ② 迅速・冷却
食品について食中毒菌をふやさない
- ③ 加熱・洗浄
食品についた食中毒菌や有害物質等を死滅させるかまたは除去する

食品衛生管理の7S

整理：調理場や製造施設内の不用品や使用頻度の低い機材等余計なものを置かない。

整頓：器具等の置き場定めて、使用した器具等は使用后所定の場所にすぐ片付ける

清掃：調理場や製造施設内は、常に清掃を心がけ汚れがないようにする

洗浄・殺菌：器具や機械類はよく洗浄して汚れを落とし、必要に応じて殺菌・消毒する。

習慣づけ：これらのことを人が変わっても実施できるようにする

清潔：調理場や製造施設内は常にきれいにする。

(2) 業種ごとの新たに考慮すべき衛生管理の注意点

ア. 飲食店営業

飲食店営業では、例えば、これまでイートインのみで営業していた店舗がテイクアウト弁当も提供することとなれば、テイクアウトは顧客が喫食するまでにイートインより時間を要する（「長」に該当）ことになるので、従来よりも十分に加熱する必要から調理時間を長くすることを検討する。また、テイクアウトメニューでは生ものは避け（最近居酒屋のテイクアウト弁当に「刺身弁当」というのがありましたが、よほどの温度管理対策がとれない限りすべきではないと思います。）、加熱調理品を中心に主菜と副菜をどう組み合わせるか（「増」に該当）など十分な検討も必要です。さらには早めの喫食を促すチラシを添付するなどが新たに加わる注意点となります

イ. 惣菜工場などの中食産業・その他の加工食品メーカー

また、惣菜工場などで外食産業向け製品の需要減に対応するために、これまで取り扱ってこなかった通信販売を行う事業者も見られますが、これについても、従来の管理方法と同じというわけにはいきません。まず、通販の場合ネット上にショップを開いて、一般消費者に直接販売するものですから、製品形態、原材料の内容、保管方法等について打ち合わせ十分に行い納入する業務用製品とは全く違います。また、製品表示も業務用と一般加工食品では違いがあります。特にアレルギーに関する表示については、直接消費者に販売するので自らの責任で十分注意を払う必要（「増」に該当）があります。製造管理でも、一般消費者に販売するということは想定外の使用や誤使用など事故につながりかねない事態が発生することとは予測する必要があります。（これは実際に食肉処理工場の担当者に聞いた話ですが、「生ソーセージ」というケーシングに味付けした挽肉などを詰めた製品を食肉売り場の豚肉や牛肉と一緒に並べて売っていた。見れば生肉ですから常識的には加熱して食べるものであると考えますが、これを購入したある顧客から「生ソーセージというから刺身のようにそのまま食べたら気持ち悪くなって吐き出した。」という苦情があったというのです。まさか生食する人が現れるとは思いませんでしたが、パッケージに「生肉です。必ずよく加熱してお召し上がりください。」という表示をして販売したそうです）。一般消費者には業務用製品では当然のプロ同士の常識は通用しません。このように通販を行う場合にはこちらの意図が十分に相手に伝わるか検討し、伝わらない場合でも最悪事故至らないようこれまで以上の衛生管理の徹底などが必要となります。特に間違いが多そうな製品は通販メニューに載せない、あるいはこれまでの仕様を変え間違いにくいものにするなど配慮も（「増」に該当）必要となります。

(3) Withコロナ時代こそ HACCP 手法による衛生管理の実践の好機

このようにWithコロナ時代は、前述したようにこれまでの調理や製造方法、営業形態などが様変わりしたものとなります。しかもこの状況はかなりの長期戦を覚悟しなければなりません。しかも、対応すべきことは少なくありません。しかし、あれもこれもしなければならぬと思ひ込み、手を広げすぎても長続きはしません。やがて、マンネリ化して対策が実施されなくなり、かえってリスクが高まることになりかねません。そこで重要なことは自らの店舗や工場がこの状況のもとで実施しなければならないどのような課題やリスクがあるか洗い出し、それに対応した本当に必要な対策を見極めて、長期的な視点にたって継続的に対応を行う態勢を整えることです。

実はこの考え方は、改正食品衛生法で規定され6月から施行される、導入が義務化された HACCP 手法による衛生管理方法と同じことです。いわば、対応しなければならないリスクの一つに新型コロナウイルス対応が加わったということです。そう考えればそれほど難しいことではありません。確かに「新たな生活様式」の実践例にはたくさん実施することが書かれていますが、現実問題として社会活動を続けていく中で全てできれば困難なものも多数あります。また、飲食業などでは対応に限界もあります。要するに三密（密閉・密集・密着）を避け、どこに潜んでいるかわからないウイルスが自らを含めた従業員や顧客の体内（特に粘膜）に入らないようにすることが主な対応となります。従っ

て、自らの置かれた環境と事業形態を分析して、Withコロナ時代の食の安全、事故防止、そして自身の事業を守るための最も効果的で実施可能な対策考えて実行し、必要な場合記録に残すことを習慣化することです。

人類の歴史はある意味感染症との戦いともいえます。これまでの戦いでは、尊いしかも多数の犠牲を払いながら、知恵と工夫（技術）で感染症に打ち勝ってきました。今回の戦いもやがては必ず収束し、打ち勝っていくものと思います。物事には必ず終わりがありますが、問題は終わり方です。いかに犠牲を少なくし、社会活動への影響を最小限度に抑えて収束させることができるかがAfterコロナとなった場合の経済・社会活動の短時間での回復につながるものと思います。一日も早い収束を図るためにも、Withコロナ時代を私たち一人一人がそれぞれの立場で「新たな生活様式」をできる限り実践していくことが重要と思われます。それをサポートするためにも食品業界もできる限りの対策を実施することが求められます。もう少しの辛抱ですので、あと一步頑張りましょう。

【[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