


 NPO  
CCFHS

NPO法人

# 食科協ニュースレター 第208号

## 目次

【 <a href="#">食科協の活動状況</a> 】	2
2020年10月～2020年11月の主な活動(先月報告以降)	
【 <a href="#">行政情報</a> 】	3-5
	顧問 森田 邦雄
1 と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果について	
2 「「賞味期限」の愛称・通称コンテスト」及び「私の食品ロス削減スローガン&フォトコンテスト」の入賞・入選作品が決定	
3 香川県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認に伴う監視体制の強化について	
4 ゲノム編集技術応用食品の後代交配種の食品衛生上の取扱い	
【 <a href="#">HACCPで5S活動はどうなりますか</a> 】	5-8
	運営委員 喜多 撒

※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 11月 27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](mailto:NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp)

## 【食科協の活動状況】

### 1. 2020年9月～2020年10月の主な活動

- 10月23日 かわら版260号・かわら版ニュース&トピックス85号を発行。
- 10月23日 ニュースレター207号を配信
- 10月27日 かわら版ニュース&トピックス86号を発行。
- 10月30日 かわら版261号・かわら版ニュース&トピックス87号を発行。
- 11月06日 かわら版262号・かわら版ニュース&トピックス88号を発行。
- 11月10日 かわら版ニュース&トピックス89号を発行。
- 11月12日 第二回理事会開催
- 11月13日 かわら版263号・かわら版ニュース&トピックス90号を発行。
- 11月17日 かわら版ニュース&トピックス91号を発行。
- 11月20日 かわら版264号・かわら版ニュース&トピックス92号を発行。
- 11月24日 かわら版ニュース&トピックス93号を発行。
- 11月27日 かわら版265号・かわら版ニュース&トピックス94号を発行。

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会  
2020年度食科協公開講演会の開催について  
記

- 1 開催日時 令和2年12月9日(水) 15:00～17:00
  - 2 開催場所 (一財)日本科学技術連盟 (小田急第一生命ビル4階)
  - 3 テーマ 改正食品衛生法の施行等について
  - 4 主催 NPO 法人食品保健科学情報交流協議会  
共催 (一財)日本科学技術連盟 ISO 審査登録センター
- 講演・質疑応答 (15:05～16:05)・(16:10～16:55)  
演題 改正食品衛生法の施行等について  
～新型コロナウイルス感染症流行下を踏まえて～(仮称)  
講師 厚生労働省医薬生活衛生局食品監視安全課 三木 朗 課長

#### おおよその日程

- 11月27日、DVD資料発送(講師使用予定のPPTをお送りいたします)
- 11月30日、ZOOMの参加者に招待URL送信
- 11月30日、上記DVDお客様へ到着予定(発送後2日間かかります)
- 11月30日から12月4日、質問事項受付(講演会後半の“質疑応答”で回答予定)
- 12月9日、講演会開催

**【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 と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果について**

10月30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、各都道府県等に依頼した令和元年度の実績の調査結果を取りまとめたものでその主なものは次の通り。

(1) と畜場数（令和元年度実績、以下同じ）

一般と畜場 172 簡易と畜場 3 合計 175

(2) 一般と畜場のと畜頭数（頭）

牛 1,049,734 馬 10,404 豚 16,457,706 めん羊 5,473  
山羊 4,166

(3) 簡易と畜場のと畜頭数

豚 39 めん羊 70

(4) 規模別食鳥処理場数

大規模食鳥処理場 143 認定小規模食鳥処理場 1,636 計 1,779

(注) 認定書規模食鳥処理場とは、年間処理羽数が30万羽以下の施設で、都道府県知事から食鳥食鳥処理の確認規定について、認定を受けた施設を指す。

(5) 処理羽数

ブロイラー 730,897,661 成鶏 98,138,833 その他 2,302,224  
合計 831,338,718

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000689979.pdf>

**2 「「賞味期限」の愛称・通称コンテスト」及び「私の食品ロス削減スローガン&フォトコンテスト」の入賞・入選作品が決定**

10月30日、消費者庁は標記について公表した。その主な内容は次の通り。

(1) 「「賞味期限」の愛称・通称コンテスト」入賞作品

内閣府特命担当大臣(消費者及び食品安全)賞 「おいしいめやす」  
消費者庁長官賞 「たべごろ目安・のみごろ目安」

(2) 「私の食品ロス削減スローガン」入賞作品

内閣府特命担当大臣(消費者及び食品安全)賞 「でこぼこやさいに魔法をかけて」  
消費者庁長官賞 「同食材、調理法を変えて楽しむ！食品ロス0」

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_policy/information/food\\_loss/efforts/contest/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/contest/)

**3 香川県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認に伴う監視体制の強化について**

11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。これは、農林水産省消費・安全局長から各都道府県知事宛て通知を発出したとの情報提供があり、引き続き、食鳥処理場における鳥インフルエンザを疑う場合のスクリーニング検査及び感染の疑われる生体の搬入防止の指導等の実施について、対応をお願いしたものである。

農林水産省の通知は4日、香川県内の鶏飼養農場において死亡鶏が増加した旨、香川県に対して通報があり、高病原性鳥インフルエンザの遺伝子検査を実施したところ5日、H5亜型であることが確認されました。このことから、高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針（令和2年7月1日農林水産大臣公表。以下「防疫指針」という。）に基づき、当該死亡鶏について、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜と判定しました。

については、早期発見・早期通報の徹底並びにウイルスの人・車両又は野鳥を含む野生動物を介した農場内及び家きん舎内への侵入防止対策について、指導又は助言を実施するようお願いいたします。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000691831.pdf>

#### 4 ゲノム編集技術応用食品の後代交配種の食品衛生上の取扱い

11月13日開催された厚生労働省の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会遺伝子組換え食品等調査会（オンライン会議）において標記が議論された。

これは、「ゲノム編集技術応用食品及び添加物の食品衛生上の取扱要領」において今後検討するとされていたもので、その結果は次の通り。

○後代交配種については、従来の育種技術の範囲と判断されたゲノム編集技術応用食品を、さらに従来の育種と同様な方法で育種したものであるため、食品の安全性は、現在流通している従来の食品と同様であると考えられる。

○これを踏まえると、食品衛生法の目的である「食品の安全性の確保」の観点からは、ゲノム編集技術応用食品に関して、現在の取扱要領に基づいて行われる事前相談及びその後の届出による情報があれば、同法の目的は達成でき、その後の育種である後代交配種に追加で届出を求める必要性は認められないと考えられる。

これを受けて取扱要領が次の通り改正される見込み。

##### 6. 後代交配種の取扱い

ゲノム編集技術応用食品として届出を行った旨の公表がなされた品種に、従来品種等（※）を伝統的な育種の手法により掛け合わせた品種については、事前相談及び届出は求めないこととする。

※ 従来品種等：従来品種、ゲノム編集技術応用食品として届出を行った旨の公表がなされた品種及び組換えDNA技術応用食品としての安全性の審査を経た旨の公表がなされた品種。

なお、ゲノム編集技術応用食品のうち、組換えDNA技術応用食品に該当すると判断された品種に、伝統的な育種の手法を用いて掛け合わせた食品については、組換えDNA技術応用食品の規定が適用される。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_14812.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_14812.html)

## 【HACCPで5S活動はどうなりますか】

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会  
喜多 徹

### HACCPで5S活動はどうなりますか

#### はじめに

多くの食品事業者から、5S活動を食品衛生管理活動の中心的な役割を果たしてきたが、HACCPの義務化に合わせ「一般衛生とHACCP」が重要であるとされ5Sの必要性がなくなったと勘違いする話題が時々提供される。

新型コロナウイルス感染症下における食品事業者の意見交換会の後の懇談で、興味ある話題が提供された。そこでは、「この時世に、HACCPなどということは無いよね。」という話が出た。また、「HACCPの承認には金がかかるし、いろいろ整備しなければならない。」という話が改正食品衛生法の規程でHACCPに基づく衛生管理が義務化されたいわゆる小規模営業施設ではない中堅の製造業者の方々から出たが、でも、「法律だよな。」が結論のようになった。

その後、HACCPチームを立ち上げたら、現場の雰囲気がおかしくなったとの話題が提供された。その話は、「HACCPチームは幹部の正社員だけでやっている。」・「これまで、5Sチームの活動が中心だったのに、新しい食品衛生管理では5Sは古いらしい。」・「HACCPは、組織を合理化することができるらしい。」これらの事業所の中核となる働き手である非正規社員が中心の5Sチームのメンバーからの発言である。この背景に、これらの事業所の多くでは5S活動と食中毒予防の3原則が食品衛生管理の基本方針としていたという。

後日、この参加者の方々から表題である「HACCPと5S」について勉強会を求められた。それらの事業所では「5S活動を飴と鞭」のように使い、躰をすることにより、いつの間にか「5S活動が目的」となってしまった。企業としても、結果的にこれを助長していた。食品衛生管理の担当者が5Sの目的や効果について説明するより「片づけをして、整然とする。」ことが善であるとの説明ほうが都合の良いことであった。

#### 5Sは変化している

5S・一般衛生・HACCPの目的は、食中毒等の食品事故予防を目的とし、それぞれの役割や目的に従い食品の衛生管理をするものであることは言うまでもない。

これまで、我が国の衛生管理として、5Sは欠かせないもので、食品企業のみならず、多くの職場では衛生管理の中心活動であり、HACCP導入に事業所においても目に見える衛生活動となっている。

そこで、5Sは職場・作業環境の向上を習慣として行うものとしての意義を持つものとして、継続すべきと考えられていたが、問題として「整理・整頓・清掃・清潔・躰」でよいかという議論が出た。多くの見直し案があり、3S, 4S, 7Sなどが提案されている。これも、その重要性から出た提案である。

### ある事例から

HACCPをすでに導入している事業所でHACCPのモデル工場としてビデオ撮影した際の緊急対応の場面において「緊急連絡をする担当者が急いで飛び出した際、床にあったごみを跳び越えた。」これが問題となり、ビデオの撮り直しとなったという事例報告がされた。

この事例を、ある企業の新たなHACCPチームのメンバーの勉強会のテーマとして「HACCPを進めるにあたり一般衛生や5Sはどうするか。」を考えた。その議論は「緊急時であるから、ごみを跳び越えてでも対応するのが当然である。」とする意見と「ごみが食品や従事者の通路のような場所に日常的に落ちていたことは問題である。」とする意見が飛び交った。結論として教科書どおり、「HACCPの導入を目指す工場として、食品衛生管理には万全を期すべきであり、5Sにおいて、手抜かりがあった。」とされた。この事業所では、HACCP導入に気を取られ、HACCPチームの関心が、危害分析、管理基準等の議論ばかりで、工程や環境への目配りにかけていた。特に、二次汚染の防止というキャッチフレーズを掲げながら食中毒予防の3原則と具体的につながらなかったことが反省点となった。

これらを踏まえ、HACCPの準備として、フロー図に基づき現場調査を行いゾーニングや作業手順書の必要性をまとめ上げた。その後、5Sチームを主体とするHACCP勉強会でチェックしたところ、指摘事項の多くが二次汚染につながる可能性を示すものもあった。これをもとに、それぞれの立場での議論がありHACCPチームにとっても5Sチームにとっても食品衛生管理が共通な目的であることを認識できることとなった。この議論が発展し、いつの間にか、衛生管理に関する取り組みが一体化し、HACCPは管理職が行い、5Sはパートがやるといった枠は取れ、HACCPチームとしてパートさんたちの意見を積極的に取り入れこととなり、この議論を容認した事業所のリーダーシップは評価できるものと思ったところである。

### 5Sは考え方である

改正食品衛生法では別表第17には「一般衛生管理」、別表第18には「特に重要な工程を管理するための取組」とされており、5Sはなかった。5Sは民間が提唱したもので、法的にそれが定められたものではなかったと説明しても、保健所に勧められた衛生管理であるとか、なかなか納得されなかった。これは他の事業所においても同様であった。

5Sの効果的な説明に「きれいではなければ、清潔でない。」という5Sのキャッチコピーを使っているが、これは言葉の定義から考えた。目的から表現を考えると「整理する。整頓する。清掃する。清潔にする。躰する。」と表現してみるとこれは実際の場面では、「清潔にする。」は行動の目的・結果であり、違和感がある。その「清潔」が微生物学的なものとするにより、「洗浄・消毒」が浮かんでくる。当時、7Sとして「洗浄」と「消毒」が、採用され、さらに、一部の5Sの解説に新たに「清潔(洗浄・消毒)」と記載するものが出現した。

一部の事業者では、食品事業者の清潔は「微生物的な清潔」を求めるもので、5Sを「整理・整頓・清掃・洗浄・消毒」と改めたが、HACCPに取り組む過程において、5Sや一般衛生管理を軽視する傾向がみられた。例えば、丸総（総合衛生管理製造過程）の査察の際に一般衛生管理関係の指摘が多いことに対し、厚労省の人はHACCPを知らないから、「こんな指摘しかない。」などと企業から批判する声が聞かれた。これは、HACCPに偏するあまり一般衛生管理の重要性に対する認識不足と思われた。その例として、仕掛品に木製のへらが突き刺さっていることの注意に対して、「後で殺菌します。」と答え指摘を受けたとの記録があった。同様の事例はほかにもみられた。

これまで、いろいろな場面で「5Sとは」、「一般衛生管理とは」と違いが強調されることが多かったので、欧米ではGMPとして一括りであるといわれてもなかなか納得しにくい説明があったのであろう。しかし、今やHACCPが制度化された中で、「一般衛生管理とHACCP」と整理した説明が必要であろう。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理をする施設では、HACCPを理解するために官民双方において努力しているが、新型コロナウイルス感染症の影響で保健所においても、食品事業者においても取組が進んでいない。

### これからも5Sですか

HACCPでまずハザード（危害要因）という言葉がいきなり悩ませ、難しいものとされる原因となっている。このような施設では、従事者に食中毒の3原則と苦情の多い異物混入対策を常に気にかけているところである。だからこそ、5S対応が重要であるのだ。そこでハザードである「生物学的危害、物理学的危害、科学的危害」といわずに「食中毒菌と金属や木片などの異物と機械油や洗浄剤などの誤用」と言い換えた。そこで、ハザードとはごく簡単に言うと「食中毒菌と口に入るとケガをする異物」とすることによって解り易くなった。これで、これまでの5Sの目的にした衛生管理に言葉の上で身近になった。

しかし、今新たに、HACCPが標準の時代を迎え、安全な食品を継続的に提供するシステムの確立の基本として、5S活動はこれからも重要なものであるが、その活動に対しいろいろな取り組みや解釈がまかりとおっている。

企業の状況によりHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を支えるものとしての一般衛生管理を日常的に支える活動として促進して欲しいものであり、このような時期に5Sに

拘らず、自社の基本方針を前面にして合目的な考え方を継承した新たな時代を表す個性あるキャッチコピーの創生を望むものである。

これまでの5Sが大きな役割を果たしたことを尊重しながら新しい名称が出てきてもよいのではないかと思うわけである。

(喜多 撒)

### **【[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](https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html)