


 NPO
CCFHS

NPO法人

食科協ニュースレター 第213号

目次

【食科協の活動状況】	2-3
2021年3月～2021年4月の主な活動(先月報告以降)	
【行政情報】	3-7
NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 顧問 森田 邦雄	
1 「食品安全総合情報システム」公表	
2 食品衛生監視票について	
3 加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック～知っていますか？「食物アレルギーの表示」～	
4 令和3年度輸入食品監視指導計画を策定	
5 「生食用食肉の腸内細菌科菌群の試験法について」の一部改正について	
6 「リステリア・モノサイトゲネスの検査について」の一部改正について	
7 「食品安全総合情報システム」公表	
8 食品添加物表示に関するマメ知識（消費者向け）	
9 「食品安全総合情報システム」公表	
【2020年の食中毒発生状況 厚生労働省・食中毒統計】	8-9
NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 運営委員 立石 亘	

※URLをクリックしても該当の記事には飛ばないことがあります。その場合はURLをコピーペーストして移動してください。

令和 3年4月20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 NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp

【食科協の活動状況】

1. 2021年2月～2021年3月の主な活動

- 3月30日 かわら版ニュース&トピックス125号を発行。
- 4月01日 ホームページ一般公開。
- 4月02日 かわら版282号・かわら版ニュース&トピックス126号を発行。
- 4月06日 かわら版ニュース&トピックス127号を発行。
- 4月09日 かわら版283号・かわら版ニュース&トピックス128号を発行。
- 4月13日 かわら版ニュース&トピックス129号を発行。
- 4月16日 かわら版284号・かわら版ニュース&トピックス130号を発行。
- 4月20日 かわら版ニュース&トピックス131号を発行。
- 4月20日 第一回常任理事会・運営委員会開催。
- 4月20日 ニュースレター213号発行。

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会

2021年度食科協総会・会員研修会の開催予告について

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会

理事長 馬場良雄

NPO 法人食科協は、例年総会に併せ会員研修会を開催しておりましたが、昨年度は新型コロナウイルス感染症の影響で、総会及会員研修会は中止しました。

本年は、総会を6月2日（水）11時30分から、（一財）日本科学技術連盟のROOM-Eにおいて開催し、総会後の会員研修会を13時30分から実施することといたしますのでお知らせいたします。

記

I 2021年度第19回総会：11時30分から

- 1 会議方式 理事長、専務理事、監事及び立会人（理事及び一般会員各2名（立会及び議事録署名人））が会場に参加して行う。
- 2 議決 各会員からの議決権行使書/委任状の集計結果及び議決権行使書/委任状を会議参加者が確認し、議事録を作成する。
- 3 報告 Webセミナーの会員研修会の開会前の時間を活用し、専務理事から総会報告を行い、6月度ニュースレターに掲載して報告する。

II 2019年度食科協会員研修会

（13:30～16:40）

- 1 テーマ 食品衛生とウイルスについて
- 2 開催日時・場所 2021年度総会后、同じ場所において行う。
- 3 研修会の方法

研修会は会場（定員30名）におけるご講演をZOOM方式による同時配信をする。

4 研修会の内容

- (1) 講演会 座長 未定

基調講演 (13:40~15:10 予定)

演題 ウイルスとは、その性質・変異を理解し、対応を知る(仮題)

講師 麻布大学/国立医薬品食品衛生研究所 野田衛先生

講演 (15:20~15:50 予定)

演題 メーカーが答える ~殺菌・消毒への疑問~

講師 賛助会員(株式会社アルポース及び東京サラヤ株式会社)の社員

(2) パネルディスカッション (16:00~16:40 予定)

講演会の座長及びご講演者による

5 その他 開催案内は、4月下旬に発信の予定です。

【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 「食品安全総合情報システム」公表

3月19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/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=2021&from_month=02&from_day=19&to=struct&to_year=2021&to_month=03&to_day=05&areaId=00&countryId=000&informationSourceId=0000&max=100&sort_order=date.desc

(1) 欧州食品安全機関(EFSA)及び欧州疾病予防管理センター(ECDC)、欧州連合/欧州経済領域(EU/EEA)及び英国の複数国にわたる家きん製品に関連した Salmonella Enteritidis sequence type (ST) 11 の集団感染に係る合同緊急集団感染評価書を公表
概要は以下のとおり。

2018年5月から2020年12月までの間、193人のS. Enteritidis ST 11によるヒト症例がデンマーク(2)、フィンランド(4)、フランス(33)、ドイツ(6)、アイルランド(12)、オランダ(3)、ポーランド(5)、スウェーデン(6)及び英国(122)(括弧内は患者数)で報告された。患者の5人に1人は入院した。1人の死亡が報告された。患者の50%は18歳以下の子供であった。直近の患者は英国から2020年12月に報告された。英国の疫学的研究によって、パン粉をまぶした冷凍鶏肉製品の喫食に関連したS. Enteritidis 感染リスクの増加が確認された。

非加熱喫食用でない(non-ready-to-eat)鶏肉製品(パン粉をまぶした製品など)の5バッチが集団感染株と一致するS. Enteritidis に検査陽性であった。これらのうち3バッチはポーランドの加工会社Bによって製造されたが、そこではS. Enteritidis は検出されなかった。この5つの陽性バッチはポーランドの様々な食肉供給業者、と畜場及び/又は農場に由来していた。これらの農場のいくつかは2020年にS. Enteritidis に陽性であった(全ゲノムシーケンズ解析によるタイピングは実施されていない)。一次産業現場でのタイピング情報が十分でないため、陽性であったポーランドの農場と汚染製品との間の微

生物学的関連性を確認することはできなかった。関連製品に対する管理措置が実施された(差し止めやリコールなど)。

ヒト及び食品の *S. Enteritidis* 分離株の全ゲノムシーケンス解析では、単連結法(訳注：クラスタリング法の1つで、クラスタ間の距離を、それぞれのクラスタに属する要素同士の中で最も近い要素間の距離と定義する手法)を用いたクラスタリングにより、これらの分離株が単一のクラスタ(0~3 の対立遺伝子の差異)を形成することが確認された。疫学及びトレーサビリティのデータ並びに当該結果は、フードチェーンにおける共通の汚染源を示唆する。

回収が行われるよりも前に購入された関連鶏肉製品が適切に加熱調理されない場合など、これらの喫食に関連した感染リスクが依然として残っている。汚染源が不明であること、また、(検査された鶏肉製品から)他の血清型のサルモネラ属菌や(集団感染株とは異なる)*S. Enteritidis* 株が確認されたことは、これらの鶏肉製品がEU/EEA及び英国においてサルモネラ属菌感染の再発リスクとなることを示唆する。

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05560240149>

(2) 欧州疾病予防管理センター(ECDC)、Q熱に関する2019年疫学報告書を公表概要は以下のとおり。

1. 2019年に欧州連合/欧州経済領域(EU/EEA)では、1,069例のQ熱症例が報告され、うち958例(90%)が確定症例であった。
2. 2019年のEU/EEAの届出率は人口10万人対0.2症例であった。
3. 過去数年と同様、2019年においても春及び夏季に症例数が増加する季節性のパターンが観察された。
4. Q熱症例の届出率は64歳まで年齢とともに増加し、14歳より上の年齢グループでは女性よりも男性の方が高かった

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05560230470>

2 食品衛生監視票について

3月26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。

食品衛生法等の一部を改正する法律の施行及び同法の経過措置期間の終了に伴い、本年6月1日から、食品衛生法第51条第2項(条項番号は令和3年6月1日時点)に基づき、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施することとなりました。

今般、食品衛生法施行規則の関係規程等を反映した食品衛生監視票、その使用方法及び評価の考え方をそれぞれ別添1、別添2及び別添3のとおり定めますので、本年6月1日以降、食品等事業者に対する法第28条に基づく監視指導等の関係規程の適合性への評価の際に使用するようお願いします。

また、監視指導の全国的な平準化の観点から特段の事情がない限り、本監視票に定める事項を変更せずに使用するようお願いします。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000760440.pdf>

3 加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック～知っていますか？「食物アレルギーの表示」～

3月29日、消費庁は標記ハンドブックを作成したことを公表した。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_210329_01.pdf

4 令和3年度輸入食品監視指導計画を策定

3月26日、厚生労働省は標記計画を公表した。これは、食品衛生法第23条に基づき、日本に輸入される食品、添加物、器具、容器包装及びおもちゃの安全性を確保するため、輸出国における生産の段階から輸入後の国内流通までの各段階において厚生労働本省及び検疫所が実施する措置等について、毎年度定めるもので、その主な内容は次の通り。

(1) 輸出国段階での措置

- 輸出国政府との二国間協議、技術協力、計画的な現地調査等の実施
- 改正食品衛生法の施行に関する二国間協議等の実施

(2) 輸入時段階での措置

- 輸入者への輸入前指導を含む安全性確保に関する指導の実施
- 輸入届出の審査による食品衛生法への適合性の確認
- 輸入届出内容と実際の貨物が同一であることの確認等
- 多種多様な食品等の安全性を幅広く監視するためのモニタリング検査の実施
(検査件数約100,000件(昨年度検査件数約99,700件))
- 食品衛生法違反の可能性が高いと見込まれる食品等の輸入者に対する検査の命令
- 食品衛生法違反判明時の輸入者への改善結果報告の指導
- 海外からの問題発生情報等に基づく緊急対応の実施

(3) 国内流通段階での措置

- 食品衛生法違反判明時の回収等の指示

(4) その他

- リスクコミュニケーションの実施

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_17554.html

5 「生食用食肉の腸内細菌科菌群の試験法について」の一部改正について

3月30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。その内容は次の通り。

生食用食肉の腸内細菌科菌群の試験法については、平成23年9月26日付け食安発0926第2号「生食用食肉の腸内細菌科菌群の試験法について」により通知しているところである。

今般、別紙のとおり、選択増菌培養を削除する等改正することとしたので、関係者への周知をお願いするとともに、その運用に遺漏なきようお願いしたい。

なお、令和3年9月30日までは、従前の例により検査を行うことができる旨申し添える。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000763139.pdf>

6 「リステリア・モノサイトゲネスの検査について」の一部改正について

3月30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。その内容は次の通り。

リステリア・モノサイトゲネスの検査については、平成26年11月28日付け食安発1128第3号「リステリア・モノサイトゲネスの検査について」により通知しているところである。

今般、別紙のとおり、培養時間を変更する等改正することとしたので、関係者への周知をお願いするとともに、その運用に遺漏なきようお願い計わりたい。

なお、令和3年9月30日までは、従前の例により検査を行うことができる旨申し添える。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000763140.pdf>

7 「食品安全総合情報システム」公表

4月2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/fsciis/foodSafetyMaterial/search?keyword=%EF%BC%AC%EF%BC%A4%E%BC%95%EF%BC%90&query=&logic=and&calendar=japanese&year=&from=struct&from_year=2021&from_month=03&from_day=06&to=struct&to_year=2021&to_month=03&to_day=19&areaid=00&countryId=000&informationSourceId=0000&max=100&sort_order=date.desc

フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)は3月9日、ビスフェノールB(BPB)はヒト及び環境生物に対して内分泌かく乱物質であるという評価結果を公表した。

ANSESは、内分泌かく乱物質についての国家戦略の一環でBPBを評価した。ANSESは、入手可能なデータに基づいて、BPBは世界保健機構(WHO)の定義及び欧州委員会の2013年の勧告に従って、内分泌かく乱物質として定義するための全てのハザード基準を以下のように満たしていると証明した。

- 内分泌活性：BPBは女性ホルモンであるエストロゲンの産生を増加させ、エストロゲン受容体を活性化させることによってエストロゲン様作用を示す。
- 男性生殖機能への有害影響：精子の日常的な産生量の減少、男性生殖器の相対的な重量の減少
- 内分泌活性と上記の有害影響との生物学的な関連性があり得る。

これらの作用は、げっ歯類及び魚類でも一致して認められ、欧州で既に内分泌かく乱物質として認められているビスフェノールA(BPA)と同程度の用量では、同程度かわずかにそれを上回る。そのため、BPBはヒトの健康に深刻な影響を与える可能性があり、環境生物の健全性をかく乱させる可能性がある。

また、BPBにばく露した場合、BPBの作用は、ヒト及び環境生物がばく露される可能性のあるBPAやビスフェノールS(BPS)のような同様の性質を持つ他のビスフェノール類の作用と相加的になる可能性がある。より多くの研究がなされているBPAとの類似性は、ビスフェノールBは雌の生殖や代謝といった他の影響を引き起こし、多くの環境生物に影響を与える可能性が高いことを示している。

BPBは、一部の国、特に食品と接触するコーティングやポリマーに使用される、間接的な食品添加物として登録されている米国で、BPA及びBPSの一部の用途のための代

替化合物として使用されている。REACH 規則では、欧州における化学物質としての製造又は使用のために登録されていないが、欧州のヒト集団の生物学的検体及び中国の環境中で検出されている。

BPB の内分泌かく乱物質の性質は REACH 規則において十分に懸念すべきレベルであり、ANSES は、高懸念物質(SVHC)として認定することを提案する。

この認定によって、BPA の代替物としての使用又は製造の拡大を抑制することを目的とする。また、0.1%を超える濃度の BPB を含む製品の輸入業者による申告が義務となる。

ANSES が提案した認定の資料について、欧州化学品庁(ECHA)のウェブサイトに 4 月 23 日まで意見募集される。このアプローチは BPA 及び BPB に類似した化学構造及び作用を持つ他のビスフェノール類についても適用することができる

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05570290475>

8 食品添加物表示に関するマメ知識（消費者向け）

4 月 8 日、消費庁は標記について公表した。その内容は次の通り。

- 1 食品添加物はどこに表示されているの？
- 2 食品添加物はどのように表示されているの？（食品添加物表示の方法）
- 3 食品添加物って何？
- 4 食品添加物の種類と使われ方は？
- 5 食品添加物はどのように使用が認められるの？
- 6 食品添加物って安全なの？

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/food_additive/assets/food_labeling_cms204_210408_01.pdf

9 「食品安全総合情報システム」公表

4 月 16 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/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=2021&from_month=03&from_day=20&to=struct&to_year=2021&to_month=04&to_day=02&areaId=00&countryId=000&informationSourceId=0000&max=100&sort_order=date.desc

国際がん研究機関(IARC)は 3 月 31 日、欧州 9 か国におけるトランス脂肪酸の食事による摂取と乳がんリスクに関する研究について公表した。

IARC とそのパートナー機関は、工業的に生産されたトランス脂肪酸(industrial trans fatty acids)の食事による摂取が乳がんのリスクの上昇に関連していることを見出した。本研究はトランス脂肪酸の食事による摂取と乳がんの関係を包括的に調査した最も大規模な研究であり、その結果は BMC Medicine に公表された。

EPIC(European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition)コホート研究に参加した 300,000 人以上の女性について、工業的に生産されたトランス脂肪酸と反すう動物由来のトランス脂肪酸(ruminant trans fatty acids)の食事による摂取と乳がんのリスクの関連を調査した。

本結果は、工業的に生産されたトランス脂肪酸、特にエライジン酸の食事による摂取量が多いと、乳がんのリスクが上昇するという仮説を支持するものであった。これらの関連の根拠となりうる生物学的経路を特定するためには、更なるメカニズムの研究が必要である。

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05580460298>

【2020年の食中毒発生状況 厚生労働省・食中毒統計】

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会
運営委員 立石 亘

前年対比で事件数は16.3%減、患者数は12.3%増

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課が公表した食中毒統計によると、令和2年の食中毒発生状況は、事件数887件、患者数1万4613人、死者3人。前年の1061件・1万4613人から、事件数は174件減少したが、患者数は1595人増加した（事件数は16.3%減、患者数は12.3%増）。直近20年で見ると、事件数は過去最小、患者数は19年の1万3018人に次いで2番目に少ない数値となった。なお、20年に死亡者が発生した3例例はいずれも家庭における自然毒である（原因食品はキノコの油炒め、ふぐ、グロリオサ球根）。

事件数が顕著に減少した背景には、新型コロナの感染対策として、手洗いなど個人衛生管理に寄与する習慣が浸透したこと、飲食店の営業時間の短縮、HACCP制度化などが影響していると推測される。

患者数500人以上の食中毒は3件

一方、患者数が増加した背景としては、患者数500人以上の事例が3件発生したことが影響していると考えられる。6月に埼玉の飲食店で発生した海藻サラダを原因食品とする病原大腸菌による食中毒（喫食者6762人、患者数2958人、発症率43.7%）、8月に東京都区部の仕出し弁当屋で発生した病原大腸菌による食中毒（喫食者3万7441人、患者数2548人、発症率6.8%）、ならびに12月に山形の仕出し弁当屋でノロウイルスによる食中毒（喫食者1983人、患者数559人）が報告されている。直近20年で見ると、患者数が2000人を超える事例は、2000年の加工乳による黄色ブドウ球菌食中毒、2012年の仕出し弁当によるノロウイルス食中毒、および前出の2件が報告されている。なお、2019年は患者数500人以上の大規模事例はゼロ件であった。

飲食店の客数減で、ノロ半減、カンピロ4割減？

2020年の事件数を原因物質に見ると、上位はアニサキス386件（19年：328件）、カンピロバクター182件（同286件）、ノロウイルス99件（同212件）など。患者数の原因物質の上位は、その他の病原大腸菌（腸管出血性以外の病原大腸菌）6284人（19年：373人）、ウエルシュ菌1288人（同1166人）、ノロウイルス3660人（同6889人）。その他の病原性大腸菌については、事件数は昨年7件から1件減ったが、前出の2件の大規模事例が発生したため、大幅な増加となった。

飲食店における食中毒は、19年：580件7288人→20年：375件6955人と減少傾向が認められた。そのうちの1件が前出の患者数2958人の大規模事例であることを考慮すると、実質、前年から4割程度減少したといえる。従来、飲食店における主要な食中毒原因物質であるノロウイルスとカンピロバクターについては、営業時間短縮や会食自粛などの影響から、ノロウイルスは事件数・患者数ともに半減（19年：212件6889人→20年：99件3660人）、カンピロバクターも4割近く減少している（19年：286件1937人→20年：182件901人）。なお、前年は食中毒1061件のうち、約65%を飲食店が占めていた。

病原大腸菌による食中毒の懸念

その他の原因物質に関しては、ウエルシュ菌による食中毒の発生状況は、前年と大きな相違は見られていない（19年：22件 1166人→20年：23件 1288人）。腸管出血性大腸菌（VT産生）による食中毒は大幅に減少し（19年：20件 165人→20年：5件 30人）、事件数は平成11年以来の一桁となった。腸管出血性大腸菌の血清型としてはO157の知名度が高いが、それ以外にもO26、O45、O103、O111、O121、O145による事例も多く、米国ではこれらは「トップ6」「ビッグ6」などとよばれている。

一方で、昨年6月の事例はO7、8月の事例はO25が原因と推測される。病原大腸菌による食中毒は、食肉以外にも、サラダや浅漬けなど野菜関係の事例も少なくない。食肉の場合は、HACCP計画で加熱工程をCCPに設定する場合も多いが、非加熱食品（RTE食品など）の場合では、個人衛生や使用水、環境での交差汚染の予防など、一般衛生管理への十分な配慮が必要である。

なお、アニサキスは大半が1件当たりの患者1人で、約半数が家庭と飲食店で発生している（約4割は原因施設が不明）。