


 NPO
CCFHS

NPO法人

食科協ニュースレター 第216号

目次

【食科協の活動状況】 2021年6月～2021年7月の主な活動(先月報告以降)	2
【行政情報】	2-3
1 「鉛」の評価書に関する情報	
2 「食品安全総合情報システム」公表	
3 令和2年度食品表示に関する消費者意向調査報告書 NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 顧問 森田 邦雄	
【新型コロナ感染予防には「室内空気の清浄化」が必要】 NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 前顧問 榎 孝雄	3-4
【改正食品衛生法は全面施行となりました①】 NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 事務局長 北村 忠夫	4-10

令和 3年 7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

【食科協の活動状況】

1. 2021年6月～2021年7月の主な活動

- 6月25日 ニュースレター215号を発行。
- 6月29日 ニュースレター215-2号を発行。
- 7月02日 かわら版295号・かわら版ニュース&トピックス149号を発行。
- 7月06日 かわら版ニュース&トピックス150号を発行。
- 7月06日 第三回運営委員会・常任理事会開催。
- 7月09日 かわら版296号・かわら版ニュース&トピックス151号を発行。
- 7月13日 かわら版ニュース&トピックス151号を発行。
- 7月16日 かわら版297号・かわら版ニュース&トピックス152号を発行。
- 7月20日 かわら版ニュース&トピックス153号を発行。
- 7月23日 かわら版298号・かわら版ニュース&トピックス154号を発行。
- 7月27日 かわら版ニュース&トピックス155号を発行。
- 7月27日 ニュースレター216号を発行。

【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 「鉛」の評価書に関する情報

6月29日、食品安全委員会は標記情報を公表した。これは、「鉛」の健康影響について、食品安全委員会において評価結果をとりまとめたもので、その主な内容は次の通り。またQ&Aも公表している。

平成20（2008）年に、食品安全委員会が、「(1)自らの判断で行う食品健康影響評価」及び「(2)器具及び容器包装の改正並びに(3)清涼飲料水の規格基準の改正」にかかる食品健康影響評価として「鉛」について科学的な検証を行うこととしたものです。

現時点における科学的知見に基づいて調査審議を重ねた結果、現時点では、疫学研究データを用いて、有害影響を及ぼさない血中鉛濃度を導き出すことは困難であると判断しました。現在の我が国における平均的な血中鉛濃度は1 $\mu\text{g}/\text{dL}$ 程度あるいはそれ以下と考えられ、疫学研究の結果から何らかの影響が示唆される血中鉛濃度1～2 $\mu\text{g}/\text{dL}$ と近いと考えられました。そのため、今後とも鉛ばく露低減のための取組が必要であると判断しました。

https://www.fsc.go.jp/osirase/lead_and_health_assessment.html

2 「食品安全総合情報システム」公表

7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/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=2021&from_month=

[06&from_day=05&to=struct&to_year=2021&to_month=06&to_day=18&areaId=00&countryId=000&informationSourceId=0000&max=100&sort_order=date.desc](https://www.fda.gov/oc/ohrt/2020-06-18-salmonella-enteritidis-outbreak)

米国食品医薬品庁(FDA)、調査報告書「2020年夏のSalmonella Enteritidis集団感染に関係する桃の汚染に寄与した可能性がある要因」を公表した。概要は以下のとおり。

FDAは、桃でのS. Enteritidis集団感染に関する調査報告書を公表した。FDA並びに複数州及び政府の関係機関は2020年夏の桃の喫食に関連したS. Enteritidis集団感染について調査を行った。当該集団感染により、総計で、28人の入院者を含む101人の患者が17州から報告されることとなった。桃に関連していたサルモネラ属菌の集団感染は本件が初めてと見られる。

FDAは、2020年8月から10月にかけて、米国疾病管理予防センター(CDC)、州の関係機関並びにカナダの公衆衛生当局と協力して、当該調査を実施した。疫学的及び遡及調査により、ある大規模な栽培者/生産者によって包装あるいは供給されていた桃が集団感染の原因である可能性が高いことが判明した。遡及調査のエビデンスは、カリフォルニア州のCutler, Kerman及びSangerでの桃の梱包/保管作業と桃果樹園に関するその後の2件の調査に情報を提供し、優先順位付けに役立った。当該大規模栽培者/生産者は、調査全体を通じてFDAに協力し、FDAの調査結果及び勧告についてFDAとの協力を継続している。

FDAは、桃や他の農産物の汚染の可能性を低減するための、科学及びリスクに基づく適切な措置の実施が、生鮮農産物の安全性を改善するための最も効果的かつ実用的な手段になると考えている。特に措置が個々の農場の特定の慣行や条件に合わせて調整されている場合はそうである。FDAは、全ての栽培者が、粉塵(dust)ばく露の潜在的な影響を含め、隣接及び近隣の土地利用によってもたらされる可能性のあるリスクを認識し、評価することを奨励している。FDAはまた、公衆衛生の結果に関しては、人々、動物、植物とそれらが共有する環境の間で相互に関連していることを認識しており、そしてFDAはこの問題に対処するために、より広範な農業コミュニティ(例、生産者、動物事業を管理する人々、州及び連邦政府機関、並びに学術界)の様々な集団の間での協力を奨励している。

<https://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu05630260105>

3 令和2年度食品表示に関する消費者意向調査報告書

7月8日、消費者庁は標記報告書を公表した。その概要は次の通り。

本調査は、消費者の食品表示制度に対する理解度等を調査し、その結果を分析することで、食品表示法等の関係法令やガイドライン等の定着状況を把握するとともに、消費者の食品表示に対するニーズを把握し、食品表示制度の見直しに役立てることを目的とし、「食品表示」がどのようなものか知っている者の割合は69.5%であり、特に60代、70代以上の女性は知っている者の割合が高かった。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2020/assets/food_labeling_cms201_210708_01.pdf

【新型コロナ感染予防には「室内空気の清浄化」が必要】

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会

前顧問 榎 孝雄

度重なる緊急事態宣言が発出され、一旦は感染者数が減少するが緊急事態宣言が解除されると再び感染者が増える状況が繰り返されている。

国はワクチン接種に期待を寄せているが、地域格差、職域格差があり十分な接種が行き渡るまでには時間を要している。

感染予防には四肢の殺菌消毒、マスク、三蜜が必要であることは周知されてきているが、更に踏み込んで「室内空気の清浄化」が必要である。

そもそも病原菌の感染は経口感染、呼吸器感染、接触感染、その他医療行為による感染などが挙げられる。殺菌消毒が行き渡ってきている今日、四肢の清潔が保たれ経口感染や接触感染はある程度抑えられてきている。しかし、汚染された空気による呼吸器感染は未だ大きな主流になっている。

ウイルスは細菌よりも小さく、サイズは100万分の1ミリメートル（1ナノメートル：1nm）以下の最も小さい微生物である。

会話や呼吸、咳などによって放出される飛沫の中でもマスクやアクリル板では除かれない微細な粒子が「浮遊粒子」となって感染を広める要因となっている。特に高齢者施設、保育施設、病院の病棟などは空調管理が必要であり、クラスターが生じ易い。「換気」を十分に行う必要がある。

空調機を長時間使用して施設内で過ごす時間が長い夏・冬の季節は空気中に浮遊している微粒子が呼吸によって肺に入り感染が広がる。飲食店も同じく考えられる。

十分な換気が難しい場合にはエアコンを使うとともに高性能の空気清浄機を利用して空気中の浮遊粒子をろ過し、「室内空気の清浄化」が必要である。

【改正食品衛生法は全面施行となりました①】

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会
事務局長 北村 忠夫

はじめに

食品衛生法（昭和22年12月24日法律第233号）が食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日号外法律第46号）に基づき改正され3年が経過し、平成31年4月、令和2年6月における一部施行を経て、令和3年6月1日から全面施行されました。

この間における新型コロナウイルス感染症（以下「コロナ感染症」という。）の影響で食を取り巻く環境は相当な部分で混乱しており、かなりの食品事業者が営業の在り方を変更せざるを得ない状況がみられた。この状況の中で、改正食品衛生法は全面施行された。

改正食品衛生法の施行前後の状況を認識したうえで、法改正の理由とその内容について再確認してみました。

全面改正の直前では

改正食品衛生法全面施行に向けて食品事業者や食品衛生監視員の皆様からの質問の多くはHACCP関係が主なものでしたが、全面施行を控えて、内容がより大きく変わったとのこと。HACCPや営業の許可・届出については、改正の当初から話題となり、それなり

に業界団体や保健所関係から情報提供されたため、質問等は少なかったようです。

その中で、自治体等において戸惑いが見られた話題に次のようなものがありました。

- 食品衛生申請等システムに関する質問では、「代理入力に関するもの」と、「ID登録に関するもの」があります。とくにIDについては、広域企業にとって複数に登録できないため、登録を保留してよいかとか、変更は可能かというものだそうです。

また、代理入力については、パソコンに馴染のない事業者が取り扱いに困り粗段されるケースで、自治体では、依頼があれば対応してくれるそうですが、登録はしたけれども本来の必要時における対応は混乱しそうで心配ですとのことでした。

- 飲食店や店舗併用型の小規模製造・加工事業者の事例では、コロナ禍において、テイクアウトや異業種に該当する営業を行っている場合に、飲食店が弁当を製造・販売しても異論はないが、「ステーキの飲食店で仕入れができることから食肉を販売している。」また、「居酒屋において魚を捌くことができることから魚介類を販売する。」などの苦情があり、保健所では対応に苦慮しているとの事例が意外に多かったようです。

また、真空包装したそうざいや菓子類を冷凍し、流通・販売をする事業者が増えており、複合型そうざい製造業・複合型冷凍食品製造業についての照会や取り組みへの相談がされても具体的なイメージが説明できないとのことでした。

- 営業許可業種については、法改正後、全面施行までの間にかなりの事業者が旧法による許可の更新をすることにより時間的余裕があり、また新たに許可業種になる事業者においても大きな混乱はないと聞いています。

一方、届出業種について、旧法で許可業種であった事業者が届出業種となり、同業の事業者からは規制がなくなることや組合関係その他について不公平だとの意見が寄せられ、これまで、食品衛生法の対象とならなかった事業者のうち、農業関係団体や水産業関係団体に参加していなかった者においては、あまり情報が伝わらず戸惑いの質問が寄せられているところでした。

また、届出事業者に対して、取引先から届出ではなく「許可を取ってほしい旨の要望」があり、これにどのように対応するかとの質問がされ、当該事業者にとっては悩ましいことだといわれています。保健所としては対象でないものに許可できないと答えているとのことでした。

- 自治体の営業に関する条例関係では旧法との関係で制定されているため、多くの場面で新法との整合を図ることが困難となっていることもあり、許可業種と届出業種について、事業者と食監の間で混乱が見られたとのことであるが具体的なことは不明でした。

- HACCPについては、「HACCPに基づく衛生管理」を行うべき対象となる規模の大きな事業者においては、対象者のかなりの割合の事業者がISO等を含む民間認証を受けているといわれています。また、小規模事業者の一部においても営業上取引先の要望を満たすために、何らかの形で認証を受けている状況がみられる。

一方、小規模事業者は、多くの地域においてコロナ感染症の影響を受け、HACCPどころでない状況がみられましたが、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に係る手引書の活用に関し、現場の食監がその指導に当たり、手引書とおりに指導するのか、

弾力的な指導をするのか迷う状況がみられた。この問題については、「自主管理としての HACCP とは。」に通ずる重要な問題として次号において提案したいと考えております。

以上に示されたように、コロナ感染症の渦中においても、地域差や業種間の違いは認められるものの、改正食品衛生法の全面施行は進んでいるといえる。しかし、保健所等によっては、通常の業務よりこの事態への対応を優先することとなる一方、事業者においても経営内容に関する要望や指導を受けるなどとともにテイクアウトなどの新たな事業展開がみられるなどの状況であったために、食監においても、事業者においても改正食品衛生法施行に合わせた活動が円滑に進まない状況でありました。

そのような中で、現場の状況として、改正食品衛生法に対する意識が薄らいだ感がみられ何故今やらなければならないかなどの意見も出されると同時に、事業者からあらためて改正について質問を受けることがあっても、改正内容について説明できても、改正の趣旨、経過がうまく説明できないなどの話が聞こえてきます。

また、全面施行を控えて、各自治体から改正食品衛生法の情報が提供されましたが、コロナ感染症のためか、オリンピック・パラリンピックの開催という状況下で、明確に認識されていない状況と「食品衛生法改正とは、HACCP の制度化の事ですよね。」との誤解がいまだにかなりあることが分かりました。

そこで、改正の経過を再確認し、これからの取り組みについて整理のために、なぜ改正したのか、どのように変わったのかなどについて、改めて確認したいと思います。

食品衛生法改正の検討経過

食品衛生法は昭和22年に公布されてから、数次にわたり食品衛生の推移に合わせ改正を重ねてきました。前回(平成15年)の食品衛生法等の改正から約15年が経過し、我が国の世帯構造の変化を背景に、調理食品、外食・中食への需要の増加等の食へのニーズの変化、輸入食品の増加など食のグローバル化の進展といった我が国の食や食品を取り巻く環境が変化見られました。

これに対応した、新たな国際標準に合った食品衛生管理を推進する必要があるとして、平成28年に HACCP の制度化のために「食品衛生管理国際標準化検討会」が設置され、さらに食品用器具及び容器包装規制を目的とした「食品用器具及び容器包装規制検討会」が設置され、その後、食品衛生規制全体の見直しを視野に入れ「薬事・食品衛生審議会」を経て「食品衛生法改正懇談会」において、「健康被害の防止や食中毒等のリスク低減、食品安全を維持するための仕組み及び食品安全に関する国民の理解促進」を主な提言とする取りまとめを公表し、これを受け改正食品衛生法は、「食品衛生法等の一部を改正する法律(令和30年6月13日法律第46号)」として、「と畜場法」その他の法律改正とともに公布されたものです。

食品衛生法の改正の趣旨は厚生白書等の記載によると「我が国の食をとりまく環境変化や国際化に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業

者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際統合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業の許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。」記載されていますので、この改正が「HACCPの制度化」だけでなく、いろいろな項目について改正されています。

改正食品衛生法は、平成31年4月1日に「広域食中毒に対する広域連携」を施行し、その後令和2年6月の一部施行を経て、令和3年6月1日から全面施行されました。

改正食品衛生法は、次の8項目に課題を整理し、見直されました。

① 広域的な食中毒事案へ対策強化について

これまで、食中毒予防や食中毒発生時の対応は、関係自治体により行ってきたが、自治体をまたがり広域に発生する事案について、時間を要し、部分的な対応のために全体像を把握することにより原因究明が遅れたり、不明になったりしていました。

これに対応するため、国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のために相互に連携協力するとともに、地方厚生局を中心とする広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、この協議会を活用し、対応することとされました。

② HACCPに沿った衛生管理の制度化について

HACCPの制度化は食品衛生管理の国際標準化を目標にしているが、対等の貿易をするためには同等の衛生管理をすることが最低条件となり、「日本では一部の外国産の食品を危険視していても、当該国では制度としてHACCPを導入しているため日本からの輸入に際し、HACCP管理されたものであることを要求される。」ことになるが重要な課題となり、その解消のためにHACCP導入は必須となりました。

これまで、HACCPの考え方を取り入れた総合衛生管理製造過程による承認制度を廃して、事業者自らが重要工程管理等を行う衛生管理制度としてHACCPを制度化した自主的なリスク管理とサプライチェーンの構築と連携が強調されました。

ただし、規模や業種等を考慮し小規模事業者等は、取り扱う食品の特性に応じた衛生管理をする、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理することとされ、各業界団体が作成する手引書を参考にする衛生管理を行うこととされました。

③ 特別の注意を要する成分等を含む食品による健康被害情報の収集について

特殊な成分を含む食品による多数の健康被害が報告されました。これは食品による健康被害情報の収集が制度化されていないため、必要な情報収集が困難であり、健康被害の発生・拡大を防止するための食品衛生法を適用の根拠が不足していたことによります。

そこで、健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出をすることとされました。

④ 国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備について

食品用器具・容器包装の安全性や規制の国際整合性確保のため、規格が定まっていない原材料を使用した器具・容器包装の販売等の禁止等を行い、安全性が担保されたもののみ使用できることが重要であるとして、食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト制度の導入がされました。

⑤ 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設について

法改正による HACCP の制度化に伴い、営業許可の対象以外の事業者所在を把握するため、届出制度を創設するなど、あわせて、営業許可について食中毒リスクを考慮しつつ、実態に応じたものとするため、見直しが行われました。

これにより、営業許可業種の見直しや営業許可業種以外の事業者の届出制の創設を行い、あわせて、営業施設の施設基準も見直し、届出対象外の業種も決めました。

⑥ 食品のリコール情報の報告制度の創設について

事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供をすることにより、食品による健康被害の発生を防止するための制度を創設し、事業者が自主回収を行う場合は自治体へ報告する仕組みの構築をしました。

喫食による重篤な健康被害又は死亡の原因となりえる可能性が高い食品（法第6条違反の食品等）を Class 1 とするなど、そのリコールの危害度を表すこととしています。

⑦ 食品衛生申請等システムの構築について

食品等事業者による営業許可等の申請手続きの効率化、食品リコール情報の一元管理等の観点から、電子申請等の共通基盤のシステムを整備し、もって飲食の事故の発生に起因する事故の発生を防止し、あわせて食品等事業者の行政手続きコストの軽減を図る。

事業の主たる活用は、食品事業者と関係自治体や保健所間の事務であるが、閲覧や消費者においても検索ができることとされている。

⑧ 食品等の輸入及び輸出関係について

輸入食品の安全性を確保するため、輸入要件を明確にする。とともに、食品輸出関係事務の法定化をすることとした。

輸入要件として、HACCP に基づく衛生管理、乳製品・水産食品の衛生証明添付を定めている。また、輸出先国の衛生要件を満たすことを示すため、国・自治体における衛生証明書の発行等の食品輸出関連事務の法規定を創設するものです。

改正食品衛生法の全面施行に際しての厚生労働省通知

令和3年6月1日を経過に際し、国は全面施行についてはこれまで公布された政省令等の関連通知等に基づき運用することを求めています。たとえコロナ禍であっても、食生活は継続され、その安全確保することは当然のことですので、もし、準備が遅れているならば、先事項を明確にして、対応することであると思います。まず、HACCP 及び営業に関することを優先することをお勧めいたします。

これについては、全面施行に合わせ厚生労働省から下記に記載の通知等が発信されていますので、ご確認ください。Q&Aについては、当面の対応として重要ですので、ぜひご確認くださいませようお願いいたします。今後においてもQ&Aは通知されますが常に最新のものを確認するようお願いいたします。

記

「HACCPに沿った衛生管理の本格施行について」

厚生労働省医薬・生活衛生局食品安全監視課長 発

薬生食監発0531第3号 令和3年5月31日

別添1 厚生労働省が内容を確認した手引書一覧（令和3年5月31日時点）

別添2 「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」

「営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設の施行について」

厚生労働省医薬・生活衛生局食品安全監視課長発

薬生食監発0531第5号 令和3年5月31日

別添1,2 「営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設に関するQ&A」

別添3 「営業規制の経過措置に関するQ&A」

「食品等自主回収（リコール）方向制度の創設に関するQ&A」について

厚生労働省医薬・生活衛生局食品安全監視課発

事務連絡

令和3年5月31日

（参考）○厚生労働省ホームページ

「食品の安全に関するQ&A」>14. 自主回収（リコール）

「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う営業の取り扱いについて」

厚生労働大臣官房生活衛生・食品安全審議官発

生食発0601第7号 令和3年6月1日

1 別紙1に示す通知等については、本日付で廃止及び改正する

2 別紙2に示す通知等については、令和5年6月1日付けで廃止する

改正食品衛生法と地方自治体の制度及び方針

改正食品衛生法が各事業者に直接関わるのは、都道府県及び特別区並びに保健所設置市が通常であり、改正食品衛生法についても、各自治体においては昨年度末に条例、関係要綱等の改正をするとともに、年度ごとの各自治体食品衛生監視指導計画を策定し、改正食品衛生法への取り組み姿勢を示しているところです。

独自の営業規制やいわゆる自治体 HACCP の実施されていた自治体等においては、その制度が改正食品衛生法とどのように整合をしているのかについて確認する必要があるため、関係する自治体の情報をホームページ等において入手し、変更の必要があるかなどの対応を確認することをお勧めいたします。

コロナ感染症下においても、すぐに施行に対応するのか

新型コロナウイルス感染症の影響で、食品事業者は営業自粛等により法施行に対応ができないとする事業者から猶予期限の延長をしてほしい等の意見が寄せられ、全面施行の方針に変更はないかなどの質問が寄せられたが、取り敢えず「いかなる状況であっても、食による危害を未然に防止しなければならにことに変わりはありません。また、改正食品衛生法はすでに施行されており、いかなる状況であれ、食品衛生に空白を許容することはできません。」と回答することにしてきたとのことでした。

国においても弾力的な対応や営業の在り方について許容の幅を広げているように見え

ます。そこで、コロナ禍の現状において、厳しい環境で取り組みが遅れている場合には、できるところから法改正の仕組みを理解し、取組に当たっては、優先事項を明確にして、対応していくことが望ましく、当面する対応について、食品事業者が取組まなければならないものとしては、「HACCPの導入のためのフロー図作成などの準備」及び「営業許可業種の見直し又は営業届出について、業種の変更があるかなどの現状確認」が考えられます。

以上

「改正食品衛生法は全面施行となりました②」においては、HACCP・営業及び届出・器具容器包装関係について経過及び考え方を再確認します。

（本文作成に当たり厚生労働省資料を参照しております。）

NPO法人食科協運営委員長 北村忠夫