


 NPO
CCFHS

NPO法人

食科協ニュースレター 第221号

目次

【食科協の活動状況】 2021年11月～2021年12月の主な活動(先月報告以降)	2
【行政情報】	2-4
1 令和3年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について	
2 食品安全関係素材集	
3 「食品安全総合情報システム」公表	
4 と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果について	
5 令和3年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果(中間報告)の公表	
NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 顧問 森田 邦雄	
【HACCP 関連の参考資料②食品安全文化をゼロから構築するための7つのステップ】	
NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 運営委員 立石 亘	5-7
【2021年度NPO法人食科協公開講演会報告並びに講習会予告】	
NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 運営委員 北村 忠夫	7-10

令和 3年 12月 21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11月～2021年12月の主な活動**

- 11月19日 かわら版316号・かわら版ニュース&トピックス188号を発行。
- 11月19日 ニュースレター220号を発行。
- 11月26日 かわら版317号・かわら版ニュース&トピックス189号を発行。
- 11月30日 かわら版ニュース&トピックス190号を発行。
- 12月03日 かわら版318号・かわら版ニュース&トピックス191号を発行。
- 12月07日 かわら版ニュース&トピックス192号を発行。
- 12月10日 かわら版319号・かわら版ニュース&トピックス193号を発行。
- 12月10日 第7回運営委員会・常任理事会開催。
- 12月14日 かわら版ニュース&トピックス194号を発行。
- 12月17日 かわら版320号・かわら版ニュース&トピックス195号を発行。
- 12月17日 かわら版320号・かわら版ニュース&トピックス195号を発行。
- 12月21日 かわら版ニュース&トピックス196号を発行。
- 12月21日 ニュースレター221号を発行。

年末の事務所のお休みについて

12月29日から1月6日までお休みをいただきます 再開は1月7日です

【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 令和3年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について

11月下旬、厚生労働省は標記通知をホームページに掲載した。これは、10月26日、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通知されたものである。

年末一斉取締りについては毎年12月に全国の各自治体において統一して行われてきたもので、監視指導に係わるものについては事前に公表しないという厚生労働省の判断から、これらに関する通知は公表されてこなかった。その主な内容は次の通り。

食品衛生法第22条の規定に基づく「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、食品流通量が増加する年末におけ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、例年、年末に全国一斉に食品、添加物等の取締りの実施をお願いしているところです。

今年度の年末一斉取締りにおいては、新型コロナウイルス感染症拡大とそれに伴う保健所における業務負担の大幅増加に鑑み、次の事項に留意の上、令和元年度食品、添加物等の年末一斉取締り実施要領も参考とし、大量調理施設等食中毒の原因施設となる頻度が高い施設を中心に実施すること。

HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）に沿った衛生管理等に係る法第51条の規定が、本年6月1日に完全施行したことを踏まえ、施設に立入検査

を実施する際には、厚生労働省が内容を確認した手引書に基づき、適切に指導及び助言を行うこと。なお、指導・助言に当たっては、個々の食品等事業者の規模や状況等に応じたきめ細やかな対応を行うこと。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000857008.pdf>

2 食品安全関係素材

11月30日、食品安全委員会は標記素材集を公表した。これは同委員会が作成した電子顕微鏡写真、調理における写真素材などを集めたもので、当ウェブサイトで公開している画像等の情報を利用される際は、「内閣府ホームページ利用規約外部サイトが開きます」を御覧くださいとしている。素材集には次の情報が掲載されている。

- 食中毒菌の電子顕微鏡写真
- 食肉の低温調理
- ハンバーグの調理
- トンカツの調理
- 鶏の唐揚げの調理
- カキの調理
- ステーキの調理
- 電子レンジによる加熱（白飯）
- 電子レンジによる加熱（カレー）

<https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/>

3 「食品安全総合情報システム」公表

12月3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?year=&from=struct&from_year=2021&from_month=11&from_day=6&to=struct&to_year=2021&to_month=11&to_day=18&max=100

欧州委員会(EC)、EU市場向けの食品成分として二番目の昆虫の認可を公表

欧州委員会(EC)は、*Locusta migratoria*(トノサマバッタ)を新食品(novel food)として市場投入することを認可した。昆虫の新食品としての最初の認可は、7月に採択された乾燥形態の黄色ミールワームに対するもので、今回はそれに続く二番目の認可となる。

Locusta migratoria は冷凍、乾燥形態及び粉末化した形態で利用可能であり、スナックや食品成分として多くの食品に配合して販売されることが意図されている。当該認可は、申請企業が提出した用途のもとで、*Locusta migratoria* が安全であると結論付けた欧州食品安全機関(EFSA)による厳格な科学的評価の結果を受けて行われた。当該新食品を含む製品には、アレルギー反応を誘発する可能性を知らせる表示をする。欧州委員会による当該認可は、申請が提出された加盟国の賛成票を9月に得たことを受けたものである。

国際連合食糧農業機関(FAO)は、様々な研究において、昆虫が脂肪、タンパク質、ビタミン、繊維質、ミネラルを多く含む栄養価の高い健康的な食料源であると認めている。

世界で何百万もの人々によって毎日摂取されている昆虫は、Farm to Fork(農場から食卓まで)戦略のもとで、より持続可能な食料システムへの移行を促進することのできる代替タンパク質源として特定された。

<https://www.fsc.go.jp/fscis/foodSafetyMaterial/show/syu05720470378>

4 と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果について

12月15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2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2年度実績、以下同じ)

一般と畜場 166 簡易と畜場 2 合計 168

(2) 一般と畜場のと畜頭数(頭)

牛 1,054,419 馬 10,563 豚 16,684,006 めん羊 5,160
山羊 3,727

(3) 簡易と畜場のと畜頭数

豚 24 めん羊 108

(4) 規模別食鳥処理場数

大規模食鳥処理場 139 認定小規模食鳥処理場 1,559 計 1,698

(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 741,632,522 成鶏 94,283,013 その他 1,937,144
合計 837,852,679

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000866908.pdf>

5 令和3年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果(中間報告)の公表

12月20日、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課輸入食品安全対策室は、標記結果を公表した。その主な内容は次の通り。

令和3年4月から同年9月までの輸入届出件数は1,246,313件[1,164,822件]であり、輸入届出重量は約11,891千トン[約11,684千トン]でした。これに対し、102,352件[98,296件](モニタリング検査26,614件[25,184件]、検査命令32,819件[33,233件]、自主検査43,742件[41,417件]等の合計から重複を除いた数値)の検査を実施し、このうち398件[305件]を食品衛生法違反として、積戻しや廃棄等の措置を講じました。

[]内は令和2年度同期間の実績値、今年度の数値はいずれも速報値

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_22746.html

【海外の話題】

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会
運営委員 立石 亘

HACCP 関連の参考資料②食品安全文化をゼロから構築するための7つのステップ

2020年に改訂されたコーデックスの「食品衛生の一般原則」(General Principles of food hygiene, CXC 1-1969)では、新たに「食品安全文化」(food safety culture)という概念が採用された。それ自体は新しい概念というわけではなく、国際的な食品安全の分野では、すでにGFSI(世界食品安全イニシアチブ)などでも以前から提唱・定着している考え方である。

ただし、現時点では、世界共通の定義の無い用語のように見受けられる。今回は食品安全文化を構築する上での考え方の一つを紹介する。なお、ご興味のある方は、原文をご参照いただきたい。

[出典]

<https://www.fastcasual.com/blogs/7-steps-to-building-food-safety-culture-from-scratch/>

2021年10月15日、著：ダグ・サットン

“7 steps to building food safety culture from scratch”

世界保健機関(WHO)によると、毎年6億人近くが汚染食品を消費して疾病に罹っている。一方で、レストランは労働力不足、高い離職率、サプライチェーンの問題、COVID-19への対応プロトコルの変更などの課題に直面している。

複数の場所にあるレストランが「食品安全文化(food safety culture)」を構築することは、各店舗で一貫して高い基準を確立する上で重要なステップである。レストランのオーナーは、以下の7つの“柱”を使用して、食品安全文化をゼロから構築および維持できる。

食品安全文化を構築する7つの柱

- ①シニアリーダーシップのコミットメントと関与
- ②食品安全コミュニケーション
- ③標準および手順
- ④トレーニング
- ⑤主要業績評価指標(KPI) / スコアカード
- ⑥監視プログラム
- ⑦肯定的な認識

第1の柱：シニアリーダーシップのコミットメントと関与

食品安全文化を構築するには、すべての利害関係者の賛同が必要である。食品安全プログラムが店内の従業員にのみ適用する場合、上級管理職のチームは、事業運営の重要な部分に専念できる。成功している組織では、食品安全リーダーが組織全体を最新の状態に保つプロセスとプログラムを推進している。

クイックサービスレストランフランチャイズ「WingIt On!」は、上級管理職レベルの下、食品安全文化の基盤を構築している。WingIt On!の創設者は「WingIt On!のファンは、

店舗を訪れるたびに、「一貫した品質、楽しいゲストエクスペリエンス、最高の食品安全と清潔さを常に確信している」と述べている。

第2の柱：食品安全コミュニケーション

「明確で簡潔でオープンな食品安全コミュニケーション」は、食品安全文化の構築を成功させるための鍵である。COVID-19パンデミックにより、健康と安全に関するプロトコルは多くの変更が施されている。レストランのオーナーは、あらゆるレベルの従業員が最新の食品安全情報を確実に入手できるように、オープンで継続的なコミュニケーションプロセスを確立する必要がある。また、口頭および視覚的な手がかりを用いることも、食品安全へのコンプライアンスを伝える上で極めて重要なステップである。

計画を立て、計画の物理的なコピーをすべての従業員と場所に配布し、さまざまなチャネルを用いてすべての食品安全基準と手順の概要を説明する。単にマネージャーが話すだけでなく、日常的に現場で従業員に訓練していることも確認する。

第3の柱：標準および手順

標準作業手順（SOP）を定義し、文書化することは、正しい作業方法を確立し、一貫性のある基盤を提供する。このステップには、パートタイムの従業員、企業幹部、食品サプライヤーを問わず、すべての関係者の多くの時間、献身、コミットメントが必要である。それによって、食品安全に関するパフォーマンスに劇的な影響を与えることが証明されている。

Chipotle は「定義された基準は、食品安全の成功の一環である」という考えを持っている。Chipotle の食品安全担当副社長は「Chipotle が使用する食材は、人、動物、土地を尊重して栽培し、高品質の食材調達することにコミットしている。かつ、労働者の評価方法や作物の作り方など、ビジネスのあらゆる側面での誠実さにもコミットしている」と述べている。

第4の柱：トレーニング

トレーニングは、食品安全文化を構築する上で、常に不可欠な要素である。COVID-19の世界的大流行に対応して、食品業界全体で状況の変化が続いている。適切な食品安全トレーニングの方法と理由を提供することは、食品安全の基本を強化すると同時に、従業員の食品安全行動の影響を及ぼす可能性について理解するのに役立つ。複数の店舗やフランチャイズ施設の場合、一貫したトレーニングが食品安全文化を構築するための鍵となる。

PandaExpress は、すべての従業員とすべての場所で適切なトレーニングを確立した好例といえる。PandaExpress の食品安全・品質保証エグゼクティブディレクターは「我々のトレーニングプロセスには、聴覚と視覚の方法、触覚による指導、実践的な学習が含まれている。これにより、食品安全の用語、機器、手順を全面的に理解することが保証できる」と述べている。

第5の柱：主要業績評価指標（KPI）／スコアカード

主要業績評価指標（KPI）を確立すると、実用的な食品安全目標の測定可能なスコアカードが作成される。これらの KPI のスコアカードには、第三者機関による評価、自己評価スコア、保健部門の検査スコアを含める必要がある。指標は、組織全体、あらゆるレベルの従業員が簡単に理解でき、目に見えるものでなければならない。

KPI は、組織が経時的な進捗状況や変更などを追跡する上で役立つ。これらの指標を一貫して追跡することで、潜在的な問題領域、企業の傾向などが明らかになる。KPI は、上級リ

ーダーが投資収益率を確認するのにも役立ち、他のすべての従業員が組織の方向性を確認できるようになる。

第6の柱：監視プログラム

KPIを確立することで、その監視プログラムは、適切で明確な基準に照らして運用慣行を監視、追跡、分析するに取り組める。これは、内部または外部を問わず、ほとんどの組織が監査または評価プログラムとして知っているものである。効果的なプログラムは、根本原因を特定し、顧客とブランドの評判を保護するためのタイムリーな解決を促進するのに役立つ。

レストランは、食品安全監視プログラムの一環として、第三者機関の評価チームを導入することを検討する必要がある。これらのプログラムは、偏りのないフィードバックを提供することで、公衆衛生インスペクションをさらに一歩進めてくれる。これらの洞察は自信を促し、新規顧客とリピーターの両方を引き付ける卓越した文化の醸成に使用できる。

第7の柱：肯定的な認識

従来の食品安全プログラムは、通常、悪い箇所の発見や、コンプライアンス違反の発見に焦点を合わせていた。その結果として、オペレーターや従業員が罰せられることもあった。しかしながら、「インセンティブの喪失、投資を追加する機会の喪失、店舗のチームメンバーの喪失、失業といった状況があると、リスクを排除する行動をとるのではなく、リスクを隠す行動につながる可能性がある。

そうではなく、肯定的に認識して（positive recognition）て、良い行動を強化すれば、優れた食品安全という形で報われるというメッセージを送信する方がよい。肯定的な認識は士気を高め、プライドを生み出し、最終的に文化の中に組み込まれていく。

食品安全文化を推進するための独自の組織的な方法を見つけほしい。チーム間競争、個人への賞賛などは、そのすべてが組織の集約的な精神を育む動機付けになるし、すべての行動が食品安全を優先することへとつながっていく。

今日の絶え間なく変化する食品業界の状況下では、優れた食品安全の文化を構築することは容易ではない。しかし、レストランのオーナーは、いつでもどこでも優れた食品安全を促進する独自のブランドプランを確立するためのベンチマークとして、上記の7つの柱を使用してほしい。

NPO法人食科協運営委員 立石 亘

【2021年度NPO法人食科協公開講演会報告並びに講習会予告】

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会
運営委員 北村 忠夫

2021年度NPO法人食科協公開講演会報告

NPO 法人食科協では、今年度も例年通り公開講演会を「フードロス対策の推進とコロナ禍における食品の安全確保」をテーマに11月17日に一般財団法人日本科学技術連盟本部会議室において開催したので次のとおり報告いたします。

なお、講演会は昨年度から新型コロナウイルス感染症下にあるため、「小規模講演会と同時配信」により開催いたしました。

NPO法人食科協では、フードロス対策の推進をするとともに、その過程において不適切な取り扱いによる危害の発生が無いよう、食品の安全確保についてこの事業を推進する、消費者庁、厚生労働省、農林水産省のご担当から解説を頂き、消費者や食品事業者等がどのように対応するのかについて、理解し、実践頂けるよう講演会を開催するものです。

馬場理事長挨拶の概要

本日は「食品ロス削減と食品衛生」について消費者庁、厚生労働省、農水省のご担当からご講演頂き、行政の取り組みと事業者の責務、そして消費者の役割について理解を図りたいと思います。

- ① 1995年に食品衛生法が改正され、食品表示においては製造年月日から期限表示に変更された。その目的の一つが過度な鮮度要求による食品ロスの削減であったが、20年以上経た現在でも、その趣旨が定着していない状況です。
- ② 2003年には食品安全基本法が制定され、行政、事業者、消費者それぞれが食品の安全と理解促進のための責務と役割が規定され、双方向のリスクコミュニケーションの推進を志向してきたところです。
- ③ 2005年には食育基本法が制定され関連省庁が協力して食と健康に係る施策が実行されています。その法律の目的の一つとして消費者の食品に関する適切な理解促進が挙げられています。
- ④ 昨今、SDGsがマスコミでも多く取り上げられ、食品ロスについても注目されてきているが、前述の様な法改正の趣旨が消費者に適切に伝わる様にすることが今後とも求められています。

講演会は加地座長（NPO法人食科協常任理事）の進行によりすすめられた。

基調講演 演題 **食品ロス削減の推進と食品安全について**

講師 消費者庁消費者教育推進課食品ロス削減推進室室長 田中誠氏

講演 I 演題 **食品ロスの取組について**

～自主回収制度、食品のテイクアウト等の取組について～

講師 厚生労働省食品監視安全課 HACCP 推進室室長補佐 小野澤由子氏

講演 II 演題 **農林水産省における食品ロス削減対策について**

講師 農林水産省大臣官房新事業・食品産業部外食・食文化課

食品ロス・リサイクル対策室長 森 幸子氏

講演は限られた短い時間の中で、令和2年に閣議決定された「食品ロスの削減の推進に関する基本方針」にある持続可能な社会を実現するために行政・事業者・消費者の指針について、消費者庁、厚生労働省、農林水産省の各省庁の役割について説明された。食品ロスについては、家庭系食品ロス・事業所系食品ロスの削減を推進することについて説明され、その中で期限表示についての考え方について、賞味期限表示の大括り化などの新たな提案について具体的に検討されていることなどが説明された。

意見交換会は、講演会に先立ち各参加者に送付したDVDを事前確認したうえで質問、意見を送付頂いたのに基づき加地座長から質問等を各ご講演者にしたところです。

なお質問は、DVD送付前とその後合計10数問が提案された。

食べ残し食品の持ち帰りの安全性の確保、期限表示の大括り化など見直しに対する安全性、賞味期限の3分の1ルールやおいしさの解釈などについての質問・意見について、フードバンクとの連携の在り方を含めた説明がされた。

なお、意見交換会については事前告知のとおり、詳細の公表は致しておりません。

参加者の皆さんへのお詫び

公開講演会は小規模講演会と同時配信により実施いたしましたが、意見交換会の場に置きましてZoom方式による配信に障害が生じ、回復までに時間を要し、参加者の皆様にご迷惑をお掛け致しましたことは、まことに不手際でありました。

ここに深くお詫び申し上げます。

NPO法人食科協としては、今後においてもこの方式による講演会等を継続することとしておりますので、次回には、万全の準備をして開催するよう努力いたします。

以上

参考

後日送付された食品衛生監視員の感想

(感想)

今回の講演会の中で、印象的なのは次の4点でした。

- ・食品ロスと食品安全の両立する上で消費者教育、事業者の責務が欠かせないこと
- ・食品ロス、もったいないは、食品安全の確保が前提
- ・農水と消費者庁は、食品ロスを推進するため、業界の商習慣の見直しなどによる賞味期限延長を強く推進
- ・期限を超えた食品を子ども食堂、生活困窮者にあげていいのかという課題

(意見)

- ・可能であれば、挨拶の内容や質疑の内容をHPもしくは参加者のみに送付していただけるとありがたいです。
- ・食品ロスについては、厚生労働省側では、距離がある感じであり、連携が十分とれていない印象でした。

以上

NPO法人食科協 2021 年度勉強会の予告

テーマは、「改正食品衛生法全面施行後の状況について中小事業者におけるHACCP導入、営業許可制度の変更等の動向について（仮題）」を予定しています

3月ころを予定しています

会場・講師とも未定

NPO法人食科協 20周年記念講演会の予告

食科協創立20周年記念講演会「テーマ」

「食の安全に係るリスクコミュニケーションのあり方について（仮題）」

～科学的根拠に基づく食の安全情報をどのように伝えるのか～

開催日時：2022年6月17日（金）

開催場所：日科技連 東高円寺ビル 地下一階講堂（144名収容）

座長・コーディネーター：森田 満樹（食科協）

基調講演： 食品安全委員会委員長 山本茂貴氏
食品安全委員会としてのリスクコミュニケーションへの取り組み（仮題）

講演 I： 日経BPコンサルティング・プロデューサー 中野 栄子氏
メディアは食品安全情報をどのように耐えるのか（仮題）

講演 II： NPO 法人食の安全と安心を科学する会理事長 山崎 毅氏
科学的根拠に基づくリスクコミュニケーションへのあり方（仮題）

パネルディスカッション

*詳細については、2022年4月ころに公表いたします。

NPO 法人食科協運営委員 北村 忠夫