



NPO  
CCFHS

NPO法人

# 食科協ニュースレター 第223号

## 目次

【食科協の活動状況】	2-3
2022年1月～2022年2月の主な活動(先月報告以降)	
2022年6月開催の総会並びに20周年記念講演会についてのお知らせ	
詳細は新年度に発表いたします	
【行政情報】	4-6
1「食品安全総合情報システム」公表	
2「食品安全総合情報システム」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と食文化の共存／中小・零細現場に寄り添った施策を】	6-8
【中小企業支援機関の専門家派遣事業を活用した小規模乳業メーカーのHACCPへの挑戦】	
NPO法人 食品保健科学情報交流協議会	
運営委員 立石 亘	

令和 4年2月25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](mailto:NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp)

## 【食科協の活動状況】

## 1. 2021年12月～2022年1月の主な活動

- 1月21日 ニュースレター222号を発行。
- 1月21日 第8回運営委員会・常任理事会開催。
- 1月21日 ニュースレター222号を発行。
- 1月25日 かわら版ニュース&トピックス204号を発行。
- 1月28日 かわら版325号・かわら版ニュース&トピックス205号を発行。
- 2月01日 かわら版ニュース&トピックス206号を発行。
- 2月04日 かわら版326号・かわら版ニュース&トピックス207号を発行。
- 2月08日 かわら版ニュース&トピックス208号を発行。
- 2月10日 かわら版327号・かわら版ニュース&トピックス209号を発行。
- 2月15日 かわら版ニュース&トピックス210号を発行。
- 2月18日 かわら版328号・かわら版ニュース&トピックス211号を発行。
- 2月22日 かわら版ニュース&トピックス212号を発行。
- 2月22日 第9回運営委員会・常任理事会開催。
- 2月25日 かわら版329号・かわら版ニュース&トピックス213号を発行。
- 2月25日 ニュースレター223号発行。

## 【2022年6月開催の総会並びに20周年記念講演会についてのお知らせ】

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会  
事務局より

2月22日の第9回運営委員会・常任理事会において、総会並びに20周年記念講演会について概略及びおおよその日程が決定いたしましたのでお知らせいたします。

## \* 例年との相違点

**総会の開催日と講演会の開催日を分けた**

総会：6月7日火曜日開催 ZOOMのみ

講演会：6月17日開催 ZOOM・来場併催

## \* 総会の議決権行使書・委任状の形式の変更

**議決権行使書・委任状について メールで配信する形式に変更いたします**

総会の議事録についてはメール配信とし、

紙ベースの議事録は後日20周年記念講演のDVDと同送いたします

## \* 記念講演会は、例年の会員研修会と同じ扱いとし、会員は無料となります

賛助会員は3名迄無料となります

## \* 記念講演会は会員・賛助会員全員にDVD並びにZOOMアドレスをお送りいたしますので、申込は不要です

**会場にお越しになりたい場合のみお申し込みください**

## 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：一般財団法人日本科学技術連盟 本部 Room-E

東京都新宿区西新宿2-7-1 小田急第一生命ビル4階

（定員30名 会員優先です）

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

## \*今後の予定

4月15日 創立20周年記念講演会案内・ホームページ掲載

会員には個別にメール配信

募集開始

会員におかれましては

会場参加を希望される方のみ お申し込みください

ZOOMで参加の場合にはお申込みなさらないようお願いいたします（大変紛らわしいので）

5月6日 総会関係資料メールで配信

・議決権行使書

・委任状

・総会議事録

受け取られましたら、議決権行使書・委任状をご返送ください

5月27日 講演会DVD発送

5月31日 総会用ZOOMアドレス配信

6月10日 講演会質問締切

講演会用ZOOMアドレス配信

6月17日 創立20周年記念講演会

## 【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

1月26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?year=&from=struct&from\\_year=2021&from\\_month=12&from\\_day=28&to=struct&to\\_year=2022&to\\_month=1&to\\_day=14&max=100](https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2021&from_month=12&from_day=28&to=struct&to_year=2022&to_month=1&to_day=14&max=100)

(1) 英国食品基準庁(FSA)は1月10日、代替たん白質に関する消費者意識調査結果を公表した。概要は以下のとおり。

当該調査(2021年12月)は、新たに出現している代替たん白質に関するものである。調査からは、英国の消費者の3分の1が培養肉を、4分の1が食用昆虫を試す可能性があることが示された。また、植物ベースの製品(多くは既に市場に出回っている)を試してみたいと考える消費者は10人に6人と、より多かった。

当該調査研究からは、消費者に培養肉又は食用昆虫を試すこと促す要因の最上位が食品安全であることが示され、消費者にとって食品安全がいかに重要かが強調される。既に、食品安全に関連する保証は、消費者が植物ベースのたん白質を摂取したいと思う主な要因となっている。

本報告書から得られた主要な結果は以下である。

- 消費者における代替たん白質に対する認知度は高く、各代替たん白質について聞いたことがある人の割合は、植物ベースのたん白質90%；、食用昆虫80%；、培養肉78%であった。
- 安全に摂取できると認識している割合は、植物ベースのたん白質77%；、食用昆虫50%；、及び培養肉30%であった。
- 10人に6人が植物ベースのたん白質を試してみたいと考えており、その理由として最も多かったのは、安全に摂取できるから(44%)で、次いで、健康上の理由(39%)、環境又は持続可能性を考えて(36%)であった。植物ベースのたん白質を試すことを妨げる最大の要因は、従来肉への嗜好(36%)であった。
- 培養肉を試したいと思う人の割合は34%、食用昆虫は26%であった。いずれの場合も、最も多い理由は環境及び持続可能性であった(培養肉；40%、食用昆虫；31%)。
- また、調査において選択肢として挙げられた代替たん白質を試したくないと回答した消費者に対して、どのような要因があれば代替たん白質を試す可能性があるかと質問したところ、以下のような結果であった。

培養肉では、試したいと思う要因はない；42%、安全に摂取できることが分かれば；27%、適切に規制されていれば；23%。

食用昆虫では、試したいとは思ふ要因はない；67%、安全に摂取できることが分かれば；13%、食欲を誘う外観であれば；11%。

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05750480160>

- (2) 米国疾病管理予防センター(CDC)は1月6日、ベビーほうれんそうに関連した複数州にわたる腸管出血性大腸菌 O157:H7 集団感染に関する情報を最終更新した(初報 2021 年 11 月 15 日)。概要は以下のとおり。
1. 当該集団感染は終息した。汚染した食品の喫食により病気にならないよう、食品のリコールや集団感染の最新情報を常に把握しておくこと。
  2. CDC、複数州の公衆衛生及び規制当局並びに米国食品医薬品庁(FDA)は、複数州にわたる腸管出血性大腸菌 O157:H7 集団感染について調査を行った。疫学及び検査のデータにより、「賞味期限」の日付が 2021 年 10 月 23 日である Josie's Organics 社の、包装済みのベビーほうれんそうが病因となったことが示された。2022 年 1 月 6 日時点で、当該集団感染は終息している。
  3. 腸管出血性大腸菌 O157:H7 の集団感染株に感染した計 15 人が 10 州(インディアナ州、ミネソタ州、サウスダコタ州他)から報告された。発症日は 2021 年 10 月 13 日から 11 月 8 日までであった。患者の年齢は 1 歳から 76 歳で、年齢中央値は 26 歳、80 %が女性であった。情報の得られた 15 人のうち 4 人が入院し、3 人が腎不全の一種である溶血性尿毒症症候群(HUS)を発症した。死亡者の報告はなかった。
  4. 州及び地方の公衆衛生当局は、患者が発症前の 1 週間に喫食した食品について聞き取り調査を行った。聞き取り調査を受けた 13 人のうち 11 人(85 %)が、ほうれんそうを喫食したと報告した。
  5. 全ゲノムシーケンス解析(WGS)により、患者の検体に由来する細菌が遺伝的に近縁であることが示された。これは、当該集団感染の患者が同じ食品により発症したことを示唆している。
  6. ミネソタ州の当局者は、1 人の患者宅から回収した残菜である Josie's Organics 社のベビーほうれんそうの容器中に腸管出血性大腸菌 O157:H7 の集団感染株を確認した。
  7. FDA は、検査陽性であった製品検体の遡及調査を実施し、地理的に異なる 2 地域にある少数の農場にたどり着いた。しかしながら、調査者らは潜在的な汚染点を特定できなかった。
  8. WGS では、患者 15 人の検体由来の分離株において、クロラムフェニコール、ストレプトマイシン、スルフィソキサゾール、テトラサイクリン及びトリメトプリム-スルファメトキサゾールに対する耐性が予測された。現在、CDC の全米薬剤耐性監視システム(NARMS)検査機関による臨床分離株の標準薬剤耐性試験が実施中である。腸管出血性大腸菌 O157:H7 感染患者には抗菌性物質の投与は推奨されないため、これらの知見は治療ガイダンスに影響しない。

9. 2021年11月15日、CDCは、「賞味期限」の日付が2021年10月23日である Josie's Organics 社の、包装済みのベビーほうれんそうを喫食、販売、あるいは提供しないよう勧告した

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05750350104>

## 2 「食品安全総合情報システム」公表

2月10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?year=&from=struct&from\\_year=2022&from\\_month=1&from\\_day=15&to=struct&to\\_year=2022&to\\_month=1&to\\_day=28&max=100](https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?year=&from=struct&from_year=2022&from_month=1&from_day=15&to=struct&to_year=2022&to_month=1&to_day=28&max=100)

欧州連合(EU)は1月18日、食品添加物二酸化チタン(E171)に関する欧州議会及び理事会規則(EC)No 1333/2008 附属書Ⅱ及びⅢの改正を官報で公表した。

二酸化チタン(E171)(注:以下E171を省略)は、規則(EC)No 1333/2008 附属書Ⅱの規定に従った特定の食品における着色料として認可された物質である。

2021年5月、欧州食品安全機関(EFSA)は食品添加物としての二酸化チタンの安全性評価に関する科学的意見書(※訳注2)を公表した。EFSAは、利用可能な全てのエビデンスに基づき遺伝毒性の懸念が排除できないと述べ、多くの不確実性があるため、食品添加物として使用される場合、二酸化チタンはもはや安全とはみなされないと結論付けた。

食品への二酸化チタンの使用の認可を取り消すことが適切である。したがって、二酸化チタンは食品に使用してはならない。

しかしながら、EFSAは食品添加物として使用される二酸化チタンに関連する緊急の健康懸念を特定しなかったことを考慮し、円滑な移行が可能になるように、本規則の施行日前の準拠規則に従って使用された二酸化チタンを含有する食品は、施行日から6か月後まで市場投入できることが適切である。これらの食品は、その後最短の賞味期限又は消費期限まで継続して市場に流通させることができる

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05760080305>

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会  
顧問 森田 邦雄

## 【HACCP と食文化の共存／中小・零細現場に寄り添った施策を】

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会  
運営委員 立石 亘

HACCP 制度化が進む中で、食文化との共存が問題になってくる雰囲気を感じる。例えば昨夏、沖縄のあちこち一島豆腐(温かいままビニール袋などに入れて販売する島豆腐)が、手引書に「豆腐の温度を55℃以上に保ったまま出荷・運搬・納品」「55℃未満になった場合は3時間以内に消費」などの記載があることから、運搬時の保温や店頭での販売時間の制限などが必要になり、中小・零細規模のメーカーの多くが対応に苦慮して

いると報道された。中小・零細規模の事業者は、手引書を参考にした「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の実施が推奨されている。一方で、中小・零細規模の現場は、施設・設備や製造工程、従事者の衛生教育レベルなど千差万別で、手引書をそのまま適用できるとは限らない。「手引書の内容を、自分たちの現場にいかに関用するか？」と考えていくと、HACCPの本質（特にハザード分析やCCP管理の運用など）に対する十分な理解が必要となる。HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実践、手引書通りの実践が難しいなら、思い切って製造業者と販売業者が協力して「HACCPに基づく衛生管理」（自らハザード分析を実施し、CCPを決定するなど）に取り組むといった選択肢は存在しないだろうか。

昨年末には秋田のいぶりがっこ（燻した大根を米ぬかに漬け込む郷土料理）を生産する零細規模の農家の多くが、改正食品衛生法への対応が困難となり、廃業の危機に瀕していると報道された。漬物製造業が営業許可の取得が必要な業種となったことを受け、食品衛生責任者の設置や、相応のハードの設置（床や壁の改修、手洗い設備の設置など）が求められるようになったが、事業の規模や継続性などを鑑みて廃業を検討する農家が増えているという。過去に浅漬けで重大な食中毒事例が起きたことから、法改正により漬物が営業許可業種となったのは自然な流れだと思う。一方で、この報道の直後から、ネット上では「いぶりがっこと浅漬けは同じカテゴリーでよいのか？」「むしろ干し柿や燻製に近い扱いにすべきでは？」といった声も上がっている。

私を知る範囲では、あちこち島豆腐やいぶりがっこを原因とした食中毒が発生したという話は聞いたことがない。もちろん「今まで食中毒が起きていないから、今後も起きないはず」と言うつもりはないが、「今まで事故が起きていない（はずの）業種が、法改正への対応ができずに廃業する」というのは、当事者にとっては納得しにくい話ではないだろうか。

人類の歴史は「食べられない物を食べられるように工夫してきた歴史」でもある。伝統食品などの中には、今なお「なぜ食中毒が起きないのか？」を十分な根拠を持って説明できない物もあると思う。法律の遵守は絶対条件であるが、法律を見直す余地や必要性が出てきたのであれば、できるだけ柔軟な法律の運用などで対応はできないだろうか。

「HACCPをやれば食中毒がなくなる」というわけではない。「なぜ食中毒が起きないのか？」を個々の事業者が意識し、そのために必要な対策を実施することが求められるのではないか。

（食品化学新聞 2022年1月20日号「食壇」より）

NPO 法人食科協運営委員 立石 亘

## 【中小企業支援機関の専門家派遣事業を活用した小規模乳業メーカーのHACCPへの挑戦】

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会  
運営委員 立石 亘

中小・零細規模の食品企業では「HACCP構築に取り組みたいが、社内に専門家がいない」と悩んでいるケースが多い。昨年夏、沖縄県産業振興公社の「専門家派遣事業」を活用してHACCPを構築した、沖縄・今帰仁村の小規模な乳業メーカーの取り組みを取材したので、その一端を紹介する。小規模事業者が中小企業支援機関と連携してHACCP構築を実現したモデルケースと一つといえるのではないだろうか。

沖縄県産業振興公社 中小企業支援センターは、経営革新を積極的に進める中小企業向けに、多種多様な分野を対象とする「専門家派遣事業」を展開している。もちろん食

品分野でも専門家が登録されている。実際に HACCP を構築・運用しようとする、特に中小・零細企業の現場では多くの困難を伴う場合がほとんどである。そこで「専門家派遣事業」が重宝されている。

おっぱ乳業は、2021年6月からの HACCP 制度化に備えて、21年5月に専門家派遣事業を活用した。同社は従業員10人に満たない小規模な乳業メーカーで、以前から HACCP 制度化への対応を検討していた。HACCP キックオフの直接的なきっかけは、取引先のスーパーから HACCP の実施状況について確認された時だった。同社の松清嗣社長は「勉強会に参加したり、関係者にも相談したが『HACCP には相応の施設・設備が必須』と思い込んでいた。しかし、築25年の工場は老朽化が進み、『工場を建て替えるしないのか』と困っていた時、県の専門家派遣事業を紹介された」と振り返る。

そうして派遣された HACCP の専門家は「施設の営業許可を得ていて、定期的な保健所の立ち入り検査をクリアしているなら、HACCP に取り組むハード面の最低基準はクリアできている」というスタンスで、早速、HACCP 構築に着手。しかし2021年の専門家派遣は、年間の派遣回数が上限3回と規定されていたので、その間に HACCP 制度化への対応を済ませる必要があった。そこで、1回目は経営陣・現場スタッフ・専門家が、本音で忌憚ない意見交換を実施。専門家は HACCP の説明だけでなく、「経営陣が本気で関与しなければ HACCP は維持できない」「経営の中に HACCP を位置づけなければ、継続性は生まれない」といった点まで踏み込んで説明。また、製造現場での管理状況を観察し、課題などを確認した。2回目の派遣では、専門家が現場で必要な管理について説明するとともに、ハザード分析(HA)も実施。そして3回目に HA の結果を基に、CCP の管理体制を構築した。一般論として「一般衛生管理(PRP)が充実していると、HACCP が運用しやすい」といわれるが、同社では、HACCP 制度化の施行日が迫っていたので、手引書を参考に PRP を見直すのではなく、『まず HA を実施し、HACCP 計画を作成する』というアプローチをとった。専門家は「3回の訪問で『HACCP をやっている』と言える状態まで到達しなければならなかった。かなりの突貫工事ではあったが、まずはスタート地点に立つことはできたので、今後、継続的改善に努めてほしい」と語っている。

松社長は「最初は『HACCP をやる』と『HACCP (の認証) を取る』の違いすらわからず途方に暮れていたが、専門家に『HACCP はハードではない。ソフト運用で対応できる』と教わった時が、当社の HACCP の“分岐点”になったと思う。HACCP 導入後も、現場の作業の大きな変更箇所はない。設備の更新もしていない。しかし、『どのような管理を実施しているか』を説明できる体制は構築できた。まだ HACCP が浸透しているといえる状態ではないし、文書と実際の管理に齟齬も見られる。PRP の充実など課題もあるので、今後、継続的改善と教育に注力してクリアしていきたい」と語る。

なお、同社は酪農業も営んでおり、「農場から加工場までを一貫した HACCP」を自主管理の考え方の中で構築している。その結果として、乳牛投薬時の管理、装置の前殺菌、生乳の冷却、原乳の加熱殺菌工程など、農場と工場の両方で CCP を設定している。

※注：本稿は月刊「フードケミカル」2021年9月号（食品化学新聞社刊）の記事を一部改稿したものです。内容は2021年夏の取材時の情報に基づいています。原文にご興味のある方は、発行元よりご購入下さい。

NPO 法人食科協運営委員 立石 亘