Communication Center for Food and Health Sciences

ＮＰＯ法人

食科協ニュースレター　第228号

目　　次

【食科協の活動状況】　2
2022 年６月～2022 年７月の主な活動(先月報告以降)

【行政情報】　2-3
1「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

【情報提供　令和３年度食品製造業におけるＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入状況実態調査結果】　3-8
ＮＰＯ法人　食品保健科学情報交流協議会
運営委員　立石　亘

【ＮＰＯ法人食品保健科学情報交流協議会創立２０周年にあたって】　8-10
NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会
専務理事　渡邊　清孝

【食科協２０周年をお祝いして】　10-11
NPO 法人食品衛生科学情報交流協議会
元理事　石井　健二

令和　4 年 7 月 26 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】

１．２０２２年４月～２０２２年５月の主な活動

6月28日　かわら版ニュース＆トピックス248号を発行。
6月28日　ニュースレター227号を発行。
7月01日　かわら版347号・かわら版ニュース＆トピックス249号を発行。
7月05日　かわら版ニュース＆トピックス250号を発行。
7月08日　かわら版348号・かわら版ニュース＆トピックス251号を発行。
7月12日　かわら版ニュース＆トピックス252号を発行。
7月15日　かわら版349号・かわら版ニュース＆トピックス253号を発行。
7月19日　かわら版ニュース＆トピックス254号を発行。
7月22日　かわら版350号・かわら版ニュース＆トピックス255号を発行。
7月22日　かわら版350号・かわら版ニュース＆トピックス255号を発行。
7月26日　かわら版ニュース＆トピックス256号を発行。
7月26日　第3回運営委員会・常任理事会開催。
7月26日　ニュースレター第228号発行

【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　「食品安全総合情報システム」公表

７月 15 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=6&from_day=18&to=struct&to_year=2022&to_month=7&to_day=1&max=100

（１）世界保健機関(WHO)は６月 24 日、A 型肝炎に関するファクトシートを更新した。概要は以下のとおり。

1. 主な事実

(1)A 型肝炎は、軽度から重度までの疾病を引き起こす肝臓の炎症である。

(2)A 型肝炎ウイルス(HAV)は、汚染食品及び水の摂取、あるいは感染者との直接の接触を通して伝播される。

(3)A 型肝炎感染者のほぼ全員は完治し、免疫は生涯保持される。しかしながら、ごく少数だが A 型肝炎感染者が劇症肝炎により死亡することがある。

(4)A 型肝炎感染の危険性は、安全な水の欠如及び不衛生な設備や不衛生状態(汚染された及び汚れた手等)に関連する。

(5)A 型肝炎予防のための安全で効果的なワクチンが利用可能である。

2. 概要／3. 地理的分布／4. 伝播／5. 症状／6. リスク集団／7. 診断／8. 治療／9. 予防／10. WHO の対応

訳注：2022 年 6 月 2 日更新時からの変更点は、「10. WHO の対応」の更新(2022 年 5 月の第 75 回世界保健総会で示された HIV・ウイルス性肝炎・性感染症に関する新たな戦略、2022 年の世界肝炎デー等の情報の追加)である。

https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05860360294

（2）世界保健機関(WHO)は 6 月 24 日、E 型肝炎に関するファクトシートを更新した。概要は以下のとおり。

1. 主な事実

(1)E 型肝炎は、E 型肝炎ウイルス(HEV)の感染によって引き起こされる肝臓の炎症である。

(2)毎年、世界では約 2,000 万人が HEV に感染し、E 型肝炎発症者は 330 万症例に上ると推定されている。

(3)E 型肝炎は 2015 年に約 44,000 人の死因となったと WHO は推定している(ウイルス性肝炎による死亡の 3.3%を占める)。

(4)当該ウイルスは、主に汚染した水を介して、糞口経路で伝播する。

(5)E 型肝炎は世界中で確認されているが、当該疾病は東南アジアで最もよく見られる。

(6)中国では E 型肝炎ウイルス感染を予防するワクチンが開発、認可されているが、他の国ではまだ使用できない。

2. 概要／3. 伝播／4. 症状／5. 診断／6. 治療／7. 予防／8. WHO の対応

訳注：2022 年 6 月 2 日更新時からの変更点は、「8. WHO の対応」の更新(2022 年 5 月の第 75 回世界保健総会で示された HIV・ウイルス性肝炎・性感染症に関する新たな戦略、2022 年の世界肝炎デー等の情報の追加)である。

https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05860370294

【情報提供　令和３年度食品製造業におけるＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入状況実態調査結果】

ＮＰＯ法人　食品保健科学情報交流協議会
運営委員　立石　亘

農林水産統計
Statistics of Agriculture, Forestry and Fisheries

農林水産省
大臣官房統計部

令和４年６月28日公表

令和３年度食品製造業におけるＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入状況実態調査結果

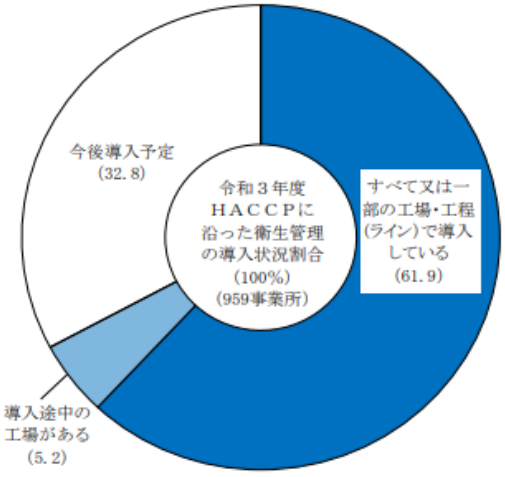
ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理を「すべて又は一部の工場・工程(ライン)で導入している」事業所の割合は、前年度と比べ19.2ポイント増加

【調査結果の概要】

令和３年10月１日現在の食品製造業におけるＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入状況を「すべて又は一部の工場・工程（ライン）で導入している」とする事業所は61.9％で、前年度と比べ19.2ポイント増加した。

また、「導入途中の工場がある」は5.2％、「今後導入予定」は32.8％となった。

図１　食品製造業におけるＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入状況割合



区　分	回　答 事業所数	計	すべて又は一部の工場・工程(ライン)で導入している	1)導入途中の工場がある	2)今後導入予定	3)その他
	事業所	%	%	%	%	%
令和２年度	1,350	100.0	42.7	4.6	…	52.7
3	959	100.0	61.9	5.2	32.8	…
対前年度差（ポイント）	-	-	19.2	0.6	nc	nc

注：１　割合については、表示単位未満を四捨五入したため、内訳の計が100%とならない場合がある（以下同じ。）。
２　「nc」は計算不能。
1)は、令和２年度では「まだ導入していないが、導入途中の工場がある」の項目である。
2)は、令和２年度では項目として把握していない。
3)は、令和２年度では「これから導入に着手する予定」、「導入を検討している」、「今後、導入を検討する予定」、「導入については未定である」及び「HACCPに沿った衛生管理をよく知らない」の項目であり、令和３年度では項目として把握していない。

本資料は、農林水産省ホームページ「統計情報」の次のURLから御覧いただけます。
【 https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/syokuhin_doukou2/index.html#r 】

◎　調査結果の主な利活用
　食品の安全と消費者の信頼の確保を図るため、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入促進等の関連施策の企画・立案を行うための資料

◎　累年データ

ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入状況の推移

単位：％

区　分	計	すべて又は一部の工場・工程(ライン)で導入している	1)導入途中の工場がある	2)今後導入予定	3)その他
令和元年度	100.0	22.5	4.7	…	72.9
2	100.0	42.7	4.6	…	52.7
3	100.0	61.9	5.2	32.8	…

注：1)は、令和元年度及び令和２年度では「まだ導入していないが、導入途中の工場がある」の項目である。
　　2)は、令和元年度及び令和２年度では項目として把握していない。
　　3)は、令和元年度及び令和２年度では「これから導入に着手する予定」、「導入を検討している」、「今後、導入を検討する予定」、「導入については未定である」及び「HACCPに沿った衛生管理をよく知らない」の項目であり、令和３年度では項目として把握していない。

【調査結果】

１　食品製造業におけるＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入状況（統計表８ページ参照）

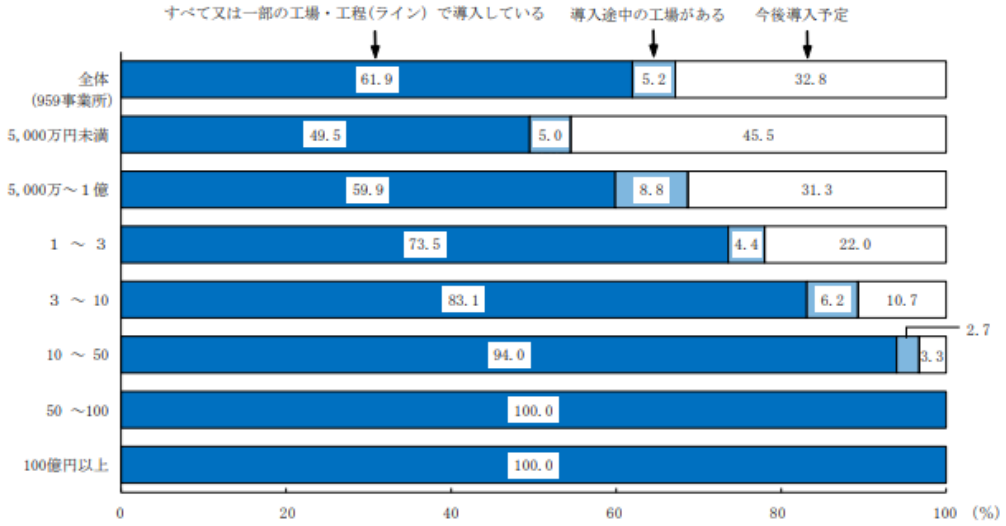
「ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理」とは、「ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理」又は「ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理」を満たす衛生管理をいう。
「ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理」とは、国際機関であるコーデックス委員会のＨＡＣＣＰ７原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、衛生管理の計画を作成し、管理を行うものをいう。
「ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理」とは、業界団体が作成し、厚生労働省が確認した手引書を参考に、国際機関であるコーデックス委員会のＨＡＣＣＰ７原則の考え方を取り入れながらも、簡略化された手法による衛生管理を行うものをいう。

令和３年10月１日現在の食品製造業におけるＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入状況を「すべて又は一部の工場・工程(ライン)で導入している」とする事業所は61.9％で、前年度と比べ19.2ポイント増加した。

また、「導入途中の工場がある」は5.2％、「今後導入予定」は32.8％となった。

これを事業所の年間の食品販売金額規模別にみると、10億円以上の事業所では９割以上が「すべて又は一部の工場・工程(ライン)で導入している」であるのに対し、5,000万円未満の事業所では約５割となっており、食品の販売金額規模が大きくなるほど割合は上昇している。

図２　食品製造業におけるＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入状況割合（食品販売金額規模別）



２　導入しているＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の種類別の導入状況（統計表９ページ参照）

ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理を「すべて又は一部の工場・工程(ライン)で導入している」及び「導入途中の工場がある」と回答した事業所について、1)「ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理」を導入している割合は35.6%、「ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理」は64.4%であった。

注：　1)は、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入途中を含む。

図３　導入しているＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の種類別の導入状況割合

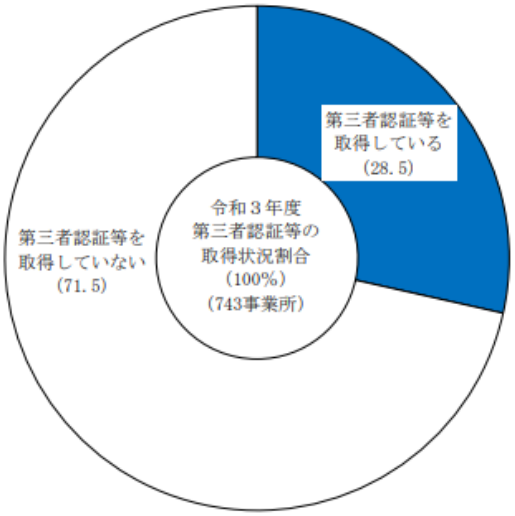
３　導入しているＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の第三者認証等（統計表10、11ページ参照）

(1)　第三者認証等の取得状況

ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理を「すべて又は一部の工場・工程(ライン)で導入している」及び「導入途中の工場がある」と回答した事業所について、1)いずれかの第三者認証等を取得している割合は28.5%であった。

注：　1)は、認証等の導入途中を含む（以下(2)において同じ。）。

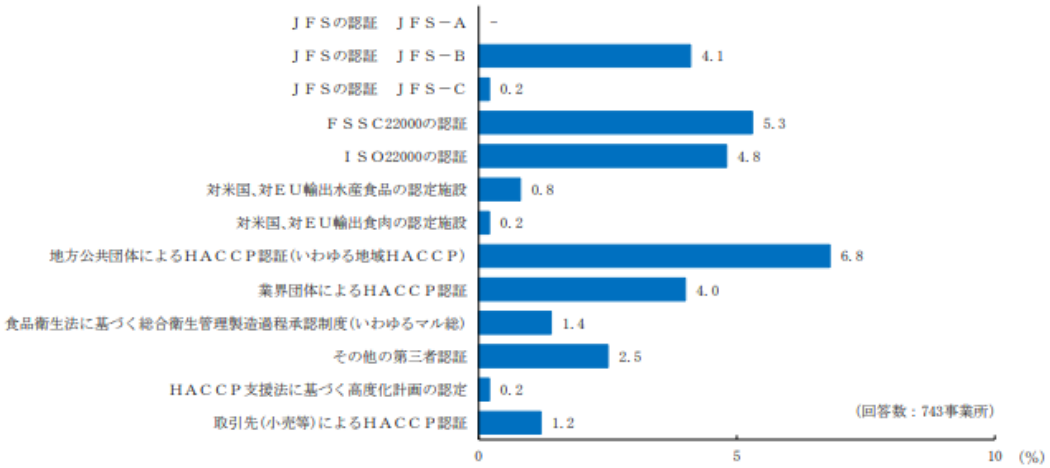
図４　ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の第三者認証等の取得状況割合



(2)　取得している第三者認証等の状況（複数回答）（統計表10、11ページ参照）

(1)において、いずれかの第三者認証等を取得していると回答した事業所について、取得している認証等についてみると、「地方公共団体によるＨＡＣＣＰ認証」が6.8%と最も多く、次いで「ＦＳＳＣ22000の認証」が5.3%、「ＩＳＯ22000の認証」が4.8%であった。

図５　取得している第三者認証等の状況割合（複数回答）



成人用風邪お土産２週間分セット
総合感冒薬：PL配合顆粒×２週間分

(筆者作成)

令和３年度食品製
造業におけるＨＡＣ(

【ＮＰＯ法人食品保健科学情報交流協議会創立２０周年にあたって】

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会
専務理事　渡邊　清孝

食科協専務理事の渡邊です。会員の皆様におかれては、この度のＮＰＯ法人食品保健科学情報交流協議会（食科協）創立２０周年記念事業に多大なるご協力を賜り誠にありがとうございます。

この記念事業は、創立２０周年記念講演会を中心に、記念式典並びに創立１０周年から２０周年までの食科協の活動状況報告などを行い、無事終了することができました。改めて深く感謝申し上げます。

この事業の実施に際しては、榎元常任理事、小暮常任理事ほか実行委員の皆様と昨年９月二第一回実行委員会を開催して以来、本年６月まで１０回の会議を経て実施に至ったものです。馬場理事長、北村運営委員長はじめ実行委員の皆様、長期間本当にお疲れ様でした。

今回、記念講演の内容について皆様から様々なご意見をいただきましたがやはり食科協の創立の趣旨に沿った「リスクコミュニケーション」を講演テーマとさせていただきました。その詳しい状況については以下の「創立２０周年記念講演会提案書」をご一読ください。

＜創立２０周年記念講演会提案書＞

「食品の安全性確保には生産から消費に至る全過程（from farm to table）についての徹底した調査が重要です。そのためには安全性確保をシステムとして捉える方策が必要になりますが、その実施にあたり利害関係者間、時には関係省庁間、更には国際間に見解の相違による問題が生ずる可能性があります。その意味で食品の安全確保は国内的／国際的政治課題でもあり、この問題への組織的対応として、リスクコミュニケーションに裏付けられたリスクアセスメントとリスクマネジメント、すなわちリスクアナリシスの導入が不可欠といえます。ＮＰＯ法人食品保健科学情報交流協議会（食科協）はリスクアナリシス、特にリスクコミュニケーションの推進に向けて設立された組織です。」

（食科協Ｎｅｗｓ 創刊号　林　初代理事長の寄稿から抜粋）

食科協は(1)科学的根拠に基づくリスクアセスメントのための必要な情報の関係者間で共有し、緊密なコミュニケーション（意見交換と理解）を通して、納得のいく対策を考え実行するプロセスが必要と考え、様々な場における課題に対しリスクコミュニケーションを実施し、食品の安全性及び品質の確保、保健機能食品の適正利用などの建設的な方策を得るためのプラットホームとしての場を提供することで２０年間活動してきた。

しかし、この間 SNS の普及などによる情報発信は多様化し、発信される情報量も膨大となり、中にはかなり怪しげな情報やデマといえるものをある。特にこのコロナ禍の中ではその傾向は顕著になっていると思われる。いまこそ、科学的根拠に基づくリスクアセス

メントのための必要な情報の関係者間で共有が重要ではないかと思われる。そこで、今回の記念事業では食科協の創立の原点である「リスクコミュニケーションのあり方」についてもう一度考える場としてみることを提案する。」

そして、ご存じのように６月１７日（金）に日科技連本部 RoomE において、多くの皆様にご参加いただき滞りなく開催できました。特に講演会については、山本食品安全委員会委員長、中野・山崎両先生のそれぞれの立場から大変意義深いご講演をいただき、参加者から大変好評をいただきました。やはりこのテーマを選んで良かったと思っております。

また、今回の講演では個人的にも示唆に富んだ話が多く大変参考になりましたが、今後の食科協の活動、特にリスクコミュニケーション関係の事業を行うに際しての課題とまでは言いませんが、考慮すべき事項が多くあったので少し触れたいと思います。

今日の社会情勢を見ると、コロナウイルス感染が蔓延化した状態であるが故に、最も必要とされることが科学的絶対性を基礎にその時々で社会が求める情報を選択して科学的根拠の基本は押さえながらも分かり易くかみ砕いて提供する科学的コミュニケーションが不可欠であり、そのことが我々一人一人の身を守ることに役立つものと考えます。

しかしながら、SNS によるコミュニケーション全盛の現実ではワクチン接種に見られるような不安を煽るような根拠が曖昧な情報やデマともいえるフェイクニュースなどが駆け巡っており、接種は任意とはいえワクチンの普及に遅れ出かねないような不安情報が多く見受けられます。東日本大震災発生以後１０年の歳月をかけて福島県の生産者が努力に努力を重ねてきても、未だに風評被害が払拭されていない現状もあります。このような状況であるからこそ、食科協は、消費者・行政関係者・食品業界関係者など関係する利害関係者に対して食の安全に関する情報発信を通じた交流の場としてのプラットホームとなるような活動に努める必要性をますます実感しております。

そのためにも、科学的な根拠に基づく食の安全に関する正しい情報をわかりやすく発信する必要がありますが、「科学的な根拠に基づく食の安全に関する正しい情報」の提供と言うことが以下に一筋縄ではいかないことかと言うことを今回の講演会で痛感しました。科学的な根拠にこだわれば、「この世の中に絶対安全はなく、リスクはある・なしでは決まらず。ゼロリスクもない。」問い説明になりますが、そのことがかえって受け手の不安を煽ることにも繋がりかねません。相手の勉強不足を嘆くのは簡単ですがそれでは何の問題解決に繋がりません。リスクの理解には量の概念を理解する必要がありリスクのトレードオフ（比較的小さなリスクを回避することで、さらに大きな実害に遭ってしまうケース）という問題も生じてしまうと言うことをいかにわかりやすく伝える手法の開発も今後のテーマの一つかもしれません。

また、特に食品については①食品中ハザードのリスク評価＆リスク管理が綿密にできているか？②その健康リスクが当該消費者にとって許容範囲か（安全か）どうか？をわかりやすく伝えれば、消費者自身が安全か否かの判断ができるはずですが、不安な消費者へのリスコミはそう容易には行かないことが多いのです。それは、メデイアや SNS などを通じて正しい情報のみではなく、怪しげなモノや特定の方向へ誘導しようとする作為的なモ

ノ、中には全くのデマなどの情報があふれており、消費者には少なからず（リスク誤認に繋がるような）リスク認知バイアスが係っており、一、二回のリスクコミュニケーションで意識が変わらないことが多いからです。

今後は、志を同じくする他団体と連携し、特定の方向へ誘導しようとするような作為的な情報や社会不安を引き起こすようなデマや風評などのフェイクニュースの拡散を防止し、適切な情報を収集し、収集した情報を自身の目的のために正しく利用するため、食の安全に情報について関係する利害関係者のリテラシーを高める活動に寄与する必要性を再認識しました。

また、今回の講演で必要性を痛感したこと人材育成です。リスクマネージャーやリスクアセッサーが発信する情報をわかりやすく伝達するスキルを持ったリスクコミュケーションに関わるコミュニケーター、スポークスマン、コーディネーター、ファシリテーターなどの人材をいかに育成して、科学的根拠に基づくリスクコミュニケーションの裾野を広げていくための活動も必要であることも認識しました。これらの活動を通じて食科協が極めてハードルは高いですが食の安全係る情報をファクトチェックする団体の一つに加われれば活動の大きな成果となれると思います。

そこまでの道のりは大変ですが、この先、３０周年、４０周年に向けた活動に会員の皆様のこれまで以上のご協力とご支援をお願いします。

【食科協２０周年をお祝いして】

NPO 法人食品衛生科学情報交流協議会
元理事　石井　健二

長引くコロナ禍などの困難を乗り超えて、食科協が無事２０周年を迎えたこと、心からお祝いし、併せて、活動を牽引されてきた関係各位に深く敬意を表し、感謝申上げます。

私は理事退任（2012 年）の頃からほかの仕事も順次辞め、83 才の今は、少し広めの貸農園での野菜作りを楽しむと共に、市民レベルの国際交流団体、フレンドシップフォースの西東京クラブ会員として、長引くコロナ禍と混迷を深める国際情勢に頭を痛めつつ、出来る範囲での活動を続けています。理事退任以来、食科協には会員であること以外さしたるお手伝いが出来ず、心苦しいですが、折角の機会ですので、私が食科協に関わった背景・経緯を少々紹介し、協会のここ１０年間の諸活動への感想の言葉を申上げさせて下さい。

私はグローバルな食品企業の研究者として約 10 年研究に携わった後、品質保証部門に異動し、製品の安全性・有用性の試験研究、調査、活用、法規対応などに本社と米国ワシントン DC 駐在事務所で働きました。その後、縁あって、国連の食糧農業機関（FAO）の本部、ローマにおいて、短期間、コンサルタントとして JECFA 食品添加物規格の総覧集編纂に従事し、国内外の規格関連の行政官並びに専門家との知己が出来ました。本社に戻って、ほどなく、今度は日本食品添加物協会（現在一般社団法人）に出向しました（常務理事、安全性、国際担当）。日添協では、食品添加物、特に、当時国内で利用が拡大、整備が望まれていた、天然由来の食品添加物について、当局と国立衛生試験所（当時名称）の先生方の指導の下、

業界の協力・支援を得て、安全性データ、国際情報の収集・整備に従事しました。母社に続いて日添協も 2002 年に退職しました。退職を前に、現役の頃大変お世話になった、林裕造先生（食科協初代理事長、国衛試退職後北里大学ほかにお勤め)、また、コーデックス国際食品規格などで情報共有させていただいていた伊藤廉太郎様(食科協初代専務理事)から、食科協立上げのお話と参画のお誘いを頂き、趣旨に賛同し喜んで参加させて頂きました。力不足で期待された役目を十分に果たせたか疑問ですが、理事の９年は楽しい日々でした。

この１０ 年間、食品表示基準の制定・一部改正のほか、食品事業者における HACCP に沿った衛生管理の制度化、食品用器具・容器包装の衛生規制の整備などを重要な食品衛生法の改正が公布・施行になりました。食科協は、これら新制度について、案段階から施行に至るまで、きめ細かく、行政のキーパーソを招き、内容等をわかり易く解説頂くと共に、パブコメの機会を利用し、協議会の要望・意見も随時発信・提言しました。協議会独自テーマである食品安全ナビ検定クイズは、食品表示、HACCP などについて追加作成、活用を図りました。コロナ禍で対面の会合が制限されるなか、オンライン業務も立派にこなされ。事務局 PC へのウイルス感染対応、協議会 Website の改版など IT 関連もスキルある理事さんのご協力と、事務局の頑張りで乗り切って頂きました。正会員の減少、コロナ禍などで、会の収支バランスが厳しくなったタイミングで、会員さんから多額の寄付を頂戴したことは幸いでした。寄付下さった会員さんの親切に、この場をお借りし厚くお礼申し上げます。

今後は、創立 20 周年を機に定めた食科協コミットメントに沿い、コロナ禍で抑えざるを得なかった業務の再開を含めて、食科協の活動が社会にしっかり定着することを祈念し、併せて運営に携わって頂いている関係各位、会員各位のご健勝をお祈りします。