


 NPO
CCFHS

NPO法人

食科協ニュースレター 第229号

目次

【食科協の活動状況】 2022年7月～2022年8月の主な活動(先月報告以降)	2
【行政情報】 1 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件及び食品衛生法第13条第3項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質の一部を改正する件について NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 顧問 森田 邦雄	2
【情報提供 健康食品用カプセルの回収問題、厚労省が事態収拾へ】 NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 常任理事 小暮 実	2-5
【情報提供 HACCP実態調査 飲食店の認知度84% 厚生労働省概要】 NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 運営委員 立石 亘	5-10
【食科協20周年に寄せて】 NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会 常任理事 大道公秀	11-12
【NPO食科協の20周年に想う ～千葉県OB吉岡さんを偲んで～】 NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会 常任理事 小暮 実	12-15
【食科協20周年に寄せて】 NPO 法人食品衛生科学情報交流協議会 運営委員 立石 亘	15-16

令和 4年 8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. 2022年7月～2022年8月の主な活動

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
7月29日	かわら版351号を発行。
8月02日	かわら版351号・かわら版ニュース&トピックス257号を発行。
8月05日	かわら版352号・かわら版ニュース&トピックス258号を発行。
8月09日	かわら版ニュース&トピックス259号を発行。
8月12日	かわら版353号・かわら版ニュース&トピックス260号を発行。
8月16日	かわら版ニュース&トピックス261号を発行。
8月19日	かわら版354号・かわら版ニュース&トピックス262号を発行。
8月23日	かわら版ニュース&トピックス263号を発行。
8月23日	第4回運営委員会・常任理事会開催。
8月26日	かわら版355号・かわら版ニュース&トピックス264号を発行。
8月26日	ニュースレター229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 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件及び食品衛生法第 13 条第 3 項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質の一部を改正する件について

8月10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等検疫所長宛標記通知を出した。これは、農薬及び動物用医薬品スピノサド、農薬スルホキサフロル等の、食品中の残留基準値を設定し、又は改正するとともに食品衛生法第 13 条第 3 項に基づき、対象外物質に、安息香酸を追加したものである。

適用期日は告示の日から適用される。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000975363.pdf>

【情報提供 健康食品用カプセルの回収問題、厚労省が事態収拾へ】

NPO法人 食品保健科学情報交流協議会
常任理事 小暮 実

健康食品用カプセルの回収問題、厚労省が事態収拾へ

健康・医療健康 NetIB-News by データ・マックス

2022年7月11日 11:45

<https://www.data-max.co.jp/article/48367#:~:text=%E3%82%AB%E3%83%97%E3%82%BB%E3%83%AB%E3%81%8C%E9%A3%9F%E5%93%81%E8%A1%9B,%E3%82%8B%E3%81%A8%E8%80%83%E3%81%88%E3%82%89%E3%82%8C%E3%82%8B%E3%80%82>

目的外使用で食品衛生法違反

健康食品用カプセルの有カメーカーによる自主回収が、健康食品業界に波紋を広げている。食品衛生法に違反するとして、内容物（食品素材）を充填する前のカプセルの自主回収が始まったが、内容物を入れた最終製品については販売各社の判断に委ねられたからだ。厚生労働省は近く見解を示し、全国統一の対応を求める方針を固めている。

カプセルメーカーのクオリカプス（株）（奈良県大和郡山市）は先月下旬、健康食品用カプセル3製品の自主回収を発表した。

カプセルの成型では、ゼラチンなどを溶解してゼリー状にし、成型ピンに付着させたゼリーを乾燥させた後、成型ピンからカプセルを抜き取る。その際、抜き取りやすくするために成型ピンに離型剤を湿布する。

同社は離型剤の成分に「流動パラフィン」と「二酸化チタン」を使用していたが、食品衛生法で禁止する目的外使用に当たることが判明。保健所の指導に従って自主回収を決定した。

同社による自主回収は、内容物を充填する前のカプセルが対象。食品素材を充填済みの最終製品については対象外となる。

カプセルが食品衛生法に違反するならば、内容物が入った最終製品も自主回収の対象になると考えられる。ところが、同社を指導した郡山保健所によると、同社からカプセルを仕入れた取引先企業が、各地域の保健所に相談して個別に判断することになるという。取材に対し、郡山保健所の担当者は「食べてすぐに健康被害が出るわけではないので、判断が難しい」（衛生課）と話している。

同社のカプセルを使用する販売会社は、大手から中小まで多数に上る。各社は自主回収するかどうかで頭を痛めているようだ。ある企業の関係者は「自主回収をめぐる社内で意見が分かれている」と打ち明ける。別の企業からは、「他社への切り替えによって、カプセルの需給がタイトになっているようだ」という声も聞かれる。

厚労省「指導内容が異なるようにはしない」

多くの取引先企業では、地元の保健所に相談しながら今後の対応を検討中とみられる。それぞれの保健所の判断が異なれば、食品衛生法違反で自主回収する健康食品もあれば、販売を続けるケースも出てくるという、ちぐはぐな状況が生じる。

そうした懸念があるため、食品衛生法を所管する厚生労働省は事態の收拾に乗り出す構えだ。取材に対し、同省の担当官は「充填済みの製品も含めて情報収集しているところであり、現時点で回収すべきかどうかは回答できない」（医薬・生活衛生局食品監視安全課）と説明。ただし、「保健所によって指導内容が異なるようにはしない。何らかの結論を出したい」とし、近く一定の見解を示す方針を固めている。

【木村 祐作】

▼関連記事

健康食品用カプセルの回収、主要メーカーのロンザも

健康・医療 2022年8月1日 10:30 NetIB-News by データ・マックス

<https://www.data-max.co.jp/article/48682?rea>

離型剤に「流動パラフィン」使用

カプセルメーカーのロンザ（株）（神奈川県相模原市、小林亨代表）は7月29日、食品衛生法で認められていない食品添加物を用いて製造したため、「健康食品用ハードゼラチンカプセル」を自主回収すると発表した。すでに自主回収を始めたクオリカプス（株）に加え、主要メーカーのロンザも回収に乗り出したことから、業界内ではハードカプセルの確保に不安が生じている。

ロンザが行った調査の結果、今年6月末まで健康食品用ハードゼラチンカプセルの製造に使用していた離型剤に、食品添加物「流動パラフィン」が含まれていたことがわかった。食品衛生法上、流動パラフィンの食品用カプセルへの使用は認められていない。

同社は相模原保健所に相談し、内容物を充填していないカプセルの自主回収を決定。それに先駆けて、適切な離型剤を用いた製造と、6月末以前に製造したカプセルの出荷停止に着手したと説明している。

ハードカプセルの供給不足が深刻化

主要メーカー2社の自主回収の影響で、健康食品の受託製造を行うOEM業界では、ハードカプセルの不足が深刻化しつつある。あるOEM企業は、「今後カプセルの供給が追い付かず、製造ができない可能性も」と懸念する。

対応を検討中の厚生労働省では、「今のところ具体的に言える状況になく、調査中の段階」（医薬・生活衛生局食品監視安全課）と話している。

2022年6月22日

健康食品用カプセル自主回収のお知らせ

クオリカプス株式会社

file:///C:/Users/shokkakyu/Desktop/%E5%81%A5%E5%BA%B7%E9%A3%9F%E5%93%81%E7%94%A8%E3%82%AB%E3%83%97%E3%82%BB%E3%83%AB%E8%87%AA%E4%B8%BB%E5%9B%9E%E5%8F%8E%E3%81%AE%E3%81%8A%E7%9F%A5%E3%82%89%E3%81%9B%20information_20220622.pdf

クオリカプス株式会社は、当社が製造・販売する健康食品用カプセルについて、下記のとおり自主回収を行うこととしましたので、お知らせいたします。このたびの自主回収に伴い、お客様をはじめ関係者の皆様にご心配とご迷惑をおかけすることを深くお詫び申し上げます。

記

1. 対象製品

弊社が納入した以下対象製品でお客様の手元にあるカプセルのうち、内容物を充填する以前のものが対象となります。

- 健康食品用ゼラチンカプセル QUALI-G-N
- 健康食品用 HPMC カプセル QUALI-V-N
- 健康食品用 HPMC カプセル QUALI-V-S

なお、弊社の自主回収におきましては、既に充填済みのカプセル（お客様より出荷されたものを含む）につきましては対象外となります。

2. 回収理由

カプセルの成型は、原料であるゼラチンやヒドロキシプロピルメチルセルロース等を溶解してゼリー状にし、そこに成型ピンを浸潤して付着させたゼリーを乾燥後、成型ピンからカプセルを抜き取る工程をたどります。その際、カプセルを成型ピンから抜き取りやすくするために、予め成型ピンに離型剤を塗布しています。その離型剤の成分として、弊社では流動パラフィン及び二酸化チタンを使用していました。

このたび、流動パラフィン及び二酸化チタンを上記のカプセルの離型の目的で使用することが食品衛生法で規制される食品添加物の目的外使用に該当することから、弊社管轄の郡山保健所と相談しその指導に基づき、充填前の空カプセルを対象として自主回収することを決定いたしました。弊社の自主回収におきましては、既に充填済みのカプセルにつきましては対象外とのご意見をいただいております。

3. 回収期間

2022年6月23日より3か月

4. お問い合わせ先

【対象製品をお持ちのお客様】

クオリカプス株式会社 お客様対応窓口 TEL: 0743-83-1405

受付時間 09:00～17:00（弊社営業日）

【報道関係の方】

クオリカプス株式会社 総務人事部 TEL: 0743-56-0651（弊社営業日）

<ご参考情報>

健康への影響について

以下の理由により、対象製品を摂取した場合でも、健康への悪影響はありません。

① 流動パラフィン

食品においては、パンを製造する際の離型の目的として使用することを認められています。また、医薬品用カプセルへの使用を認められています。

② 二酸化チタン

食品においては、着色剤として使用することを認められています。また、二酸化チタンは医薬品用カプセルへの使用を認められています。

以上

【情報提供 HACCP実態調査 飲食店の認知度84% 厚生労働省概要】

NPO法人 食品保健科学情報交流協議会

運営委員 立石 巨

HACCP実態調査 飲食店の認知度84% 厚生労働省

厚生労働省は昨年7～12月にかけてHACCPの実施・導入状況の調査結果を公表した。調査はアンケート方式で実施され、飲食店2万5966件、製造業664件から回答が得られた（回答率は飲食店25%、製造業44%）。

飲食店を対象とした調査では、HACCPの義務化を知っていた事業者は全体の84%を占め、その導入状況は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が56%、「HACCPに基づく衛生管理」が19%で全体の7割以上の事業者がHACCPに沿った衛生管理を導入していた。HACCP導入の効果としては「品質・安全性の向上」が86%と最も多く、次いで「従業員の意識の向上」64%、「経営者の意識の向上」45%などが上位であった。導入に際しての問題点としては「研修・指導を受ける適切な機会が少なかった」31%、「モニタリングや記録の手間」29%、「HACCP導入の手間」27%などが上位に挙がる一方で、「特に問題点はなかった」とする回答も29%あった。現時点でHACCPの導入が進んでない現場では、その理由として「コロナ禍でHACCP導入の見通しが立たなかった」「制度化の内容をうまく情報収集できなかった」などの声が寄せられていた。

製造業を対象とした調査では、総合衛生管理製造過程（マル総）の承認を取得していた施設199件（回答率53%）、食品安全マネジメントシステムの民間認証を取得していた施設465件（同42%）から回答が得られた。マル総の承認施設では全体の88%が継続して「HACCPに基づく衛生管理」を実施しており、その効果として「従業員の意識の向上」「品質・安全性の向上」という回答が75%以上を占めた。マル総導入時の課題としては「HACCP導入の手間」が48%で最も多く、次いで「モニタリングや記録の手間」41%、「導入を指揮する人材の不足」33%などが上位であった。

また同調査では新しい施設基準に関する調査も行われた。回答数68件のうち「実態に即している」という回答が59件、「即していない」が4件、「どちらともいえない（即している場合と即していない場合がある）」が5件であった。施設基準に合わせて新規導入した設備がある施設が4件あり、いずれも手洗い設備の再汚染防止構造に関するものであった。

今回の調査結果は今後、HACCP手引書の見直しや監視指導の改善、改正法施行5年後の見直しに向けた課題整理などに活用される。

令和3年度 食品衛生法改正事項実態把握等事業 概要

本調査は、厚生労働省令和3年度食品衛生法改正事項実態把握等事業として、食品等事業者及び各都道府県等における取組みの実態把握等を目的として、下記の3項目についてアンケート等に基づく実態把握を行いました。

〔項目〕

- 1 飲食店：食品等事業者におけるHACCPの実施状況、導入効果等の調査、検証
- 2 製造業：「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」から「HACCPに基づく衛生管理」への移行に関する検討
- 3 施設基準：都道府県等が条例において定める施設基準の省令による平準化の実態把握等

※当該事業の詳細な調査結果は、以下の厚生労働省のHPで公表しています。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoushokuhin/haccp/index.html

1. 飲食店について（状況）

定量調査対象数 103,316件、有効回答数 25.1%

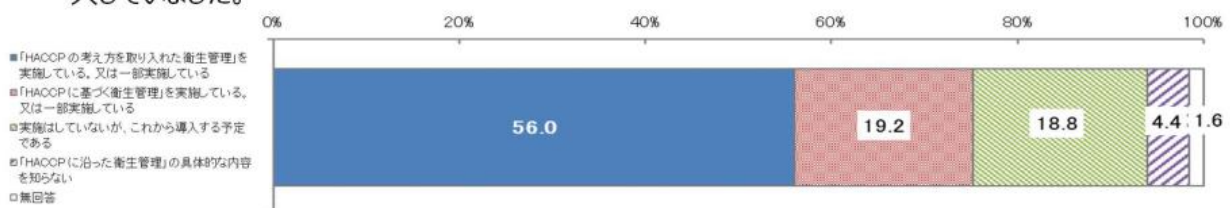
1) HACCP義務化の認知度（問4）

HACCPの義務化を知っていた事業者は、全体の8割以上を占めました。(83.6%)



2) 「HACCPに沿った衛生管理」の導入状況（問5）

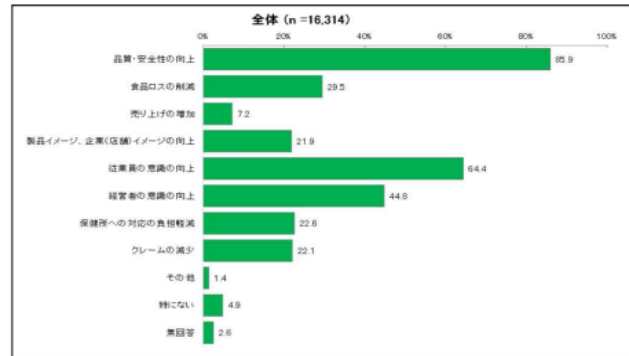
上記設問でHACCP義務化を知っていたと回答のうち、導入状況については「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が56.0%、「HACCPに基づく衛生管理」が19.2%で全体の7割以上の事業者が導入していました。



1. 飲食店について（効果と課題）

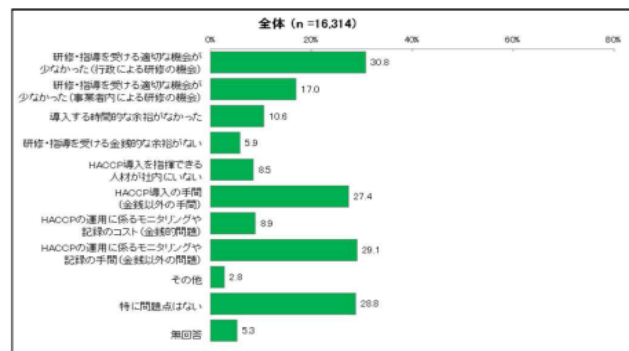
3) HACCP導入による効果（問7）

主な効果として、
 「品質・安全性の向上」(85.9%)、
 「従業員の意識の向上」(64.4%)、
 「経営者の意識の向上」(44.8%)
 があげられました。



4) 導入にあたっての問題点（問8）

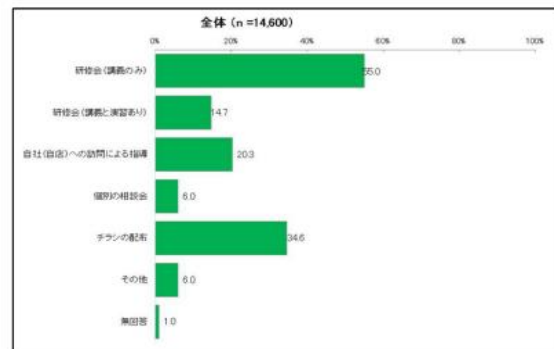
問題点として、
 「研修・指導を受ける適切な機会が少なかった
 (行政による研修の機会)」(30.8%)、
 「HACCPの運用に係るモニタリングや記録の手間
 (金銭以外の問題)」(29.1%)、
 「HACCP導入の手間
 (金銭以外の手間)」(27.4%) があげられました。
 一方で、「特に問題点はない」(28.8%)と
 課題を感じていない事業者もみられました。



1. 飲食店について（保健所による指導と今後の継続）

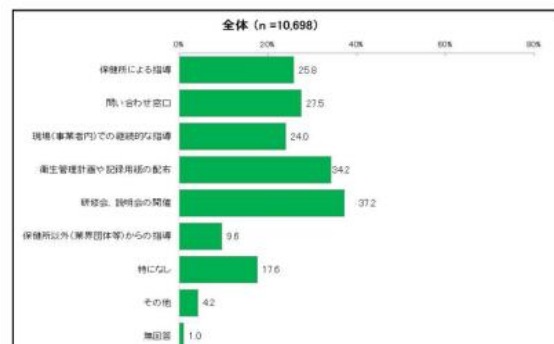
5) 保健所による効果的な指導助言（問12）

HACCP導入に際して、保健所からの指導・助言があったと回答した事業者のうち、効果的な指導・助言として、「研修会（講義のみ）」(55.0%)が過半数を占めていました。



6) HACCPの継続実施に必要なこと（問13）

HACCP導入に際して、指導助言がなかったと回答した事業者が今後HACCPの継続にあたり求めることとして、「研修会・説明会の実施」(37.2%)、「衛生管理計画や記録用紙の配布」(34.2%)、「問い合わせ窓口」(27.5%)があげられました。



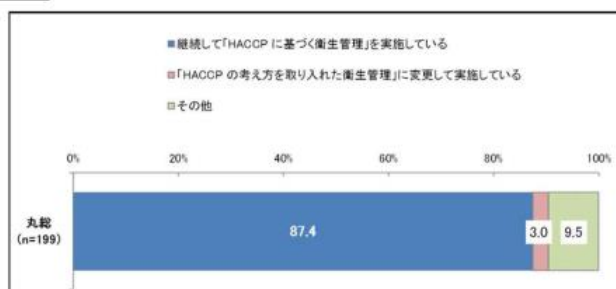
2. 製造業について（状況）

- 調査対象（合計1,494件）
 - 総合衛生管理製造過程（以降、「マル総」という）の承認を受けていた施設381件
 - 食品安全マネジメントシステムの認証を取得していた施設（以降、「民間認証」という）1,113件
- 有効回答数（全体664件（回答率44.4%））
 - マル総199件（回答率52.5%）
 - 民間認証465件（回答率41.8%）

2. 製造業について（効果）

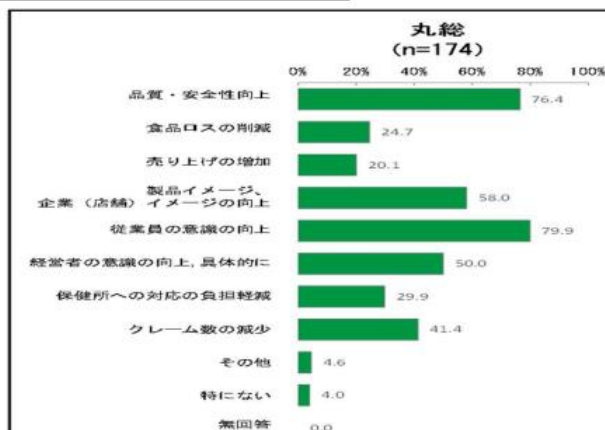
1) HACCPの実施状況（問4）

マル総を取得している施設では全体の約9割が継続して「HACCPに基づく衛生管理」を実施していました(87.4%)。



2) HACCPに基づく衛生管理を実施していることによる効果（問5）

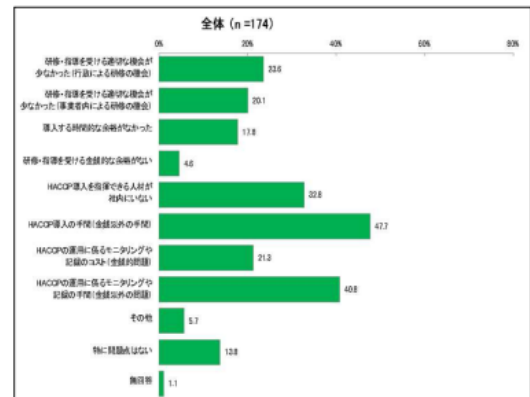
「HACCPに基づく衛生管理」を実施していることによる効果については、「従業員の意識の向上」、「品質・安全性の向上」が、75%以上の回答としてあげられました。



2. 製造業について（課題）

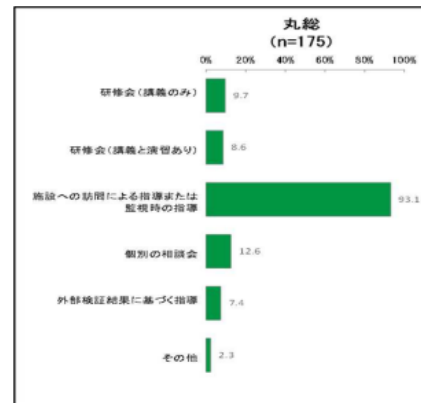
3) マル総導入時の課題（問6）

導入時の問題点について、マル総では「HACCP導入の手間（金銭以外の手間）」(47.7%)が最も多く、次いで、HACCPの運用に係るモニタリングや記録の手間（40.8%）、HACCP導入の指揮人材の不足（32.8%）という結果でした。



4) 導入時に効果的であった指導・助言（問10）

マル総導入時に保健所からの指導があったと回答したのは約9割であった。そのうち、保健所の指導・助言で効果的であったこととして、「施設への訪問による指導または監視時の指導」をあげる事業者割合（93.1%）が、「研修会（9.7%）」等に比して顕著に高い結果となりました。



3. 施設基準について

- 厚生労働省が行った「食品の営業規制に関する検討会」におけるヒアリング、27団体のうち、回答数合計は68件でした。
- 施設基準の内容について、「実態に即している」が59件、「即していない」が4件、「どちらともいえない（即している場合と即していない場合がある）」が5件でした。
- 施設基準にあわせて新規導入した設備等について、「ある」が4件であり、いずれも手洗い設備の再汚染防止構造に関するものでした。

【食科協20周年に寄せて】



2022年8月1日
NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会
常任理事 大道公秀

20周年を皆さまとお祝いしたく存じます。私は2021年度よりメンバーに加えていただいた新米メンバーです。

私が食科協の名前を初めて知ったのは、おそらく平成16年ごろではないかと思います。私はその頃、日本食品衛生協会に就職し、本部事業部に配属されました。その時の上司は東島弘明さん（のちの食科協専務理事）です。そして、日本食品衛生協会を、伊藤蓮太郎先生が何度かおたずねになっていました。そのとき少なくとも一度は、席をご一緒した記憶があります。その際に、食科協の名前を聞いたかに思います。たしか、伊藤先生は食科協の事業を説明されていたような記憶があります。そして何やら、熱意をもってその活動を広げたいとされているご様子とお姿が、記憶に残っています。その当時専務理事であったことを後から知ります。またその当時、私の担当していたある種の事業の委員に林裕造先生が就かれていました。林先生はその当時に、食科協理事長だったことも後から知りますが、なにやら食科協とのご縁を感じます。

平成17年度から、私は業務で、厚生労働科学研究「食品安全施策等に関する国際協調のあり方に関する研究」班のお手伝いをするようになるのですが、その研究班の分担研究者に関澤純先生が就かれました。関澤先生は私が博士課程を過ごした研究室に、（私の大学院入学前になるのですが）植物エストロゲンの生体影響についてご講演いただいたこともあり、毒性学の研究者としてのお名前を知っておりました。研究班で関わらせていただくなかで、関澤先生その頃の活動を知ることになりました。サイエンスを基盤に、食のリスクコミュニケーションの啓蒙活動を、オーガナイズされ、推進されていく関澤先生のお姿に、感銘を受け、私もひそかにその領域に関心を寄せ、関澤先生執筆のその当時の論文は、業務の傍らですべて読んでいました。その関澤先生がのちに食科協理事長に就かれますが、その頃にすでに食科協の活動にも貢献されていたかとは思いますが、食科協の記念誌には登場はしてこないのですが、関澤先生がコーディネーションされていたセミナーを日本食品衛生協会本部のある食品衛生センター講堂にて休日に開催されたことがあったと思います。たしかそのとき、事務局として休日出勤した記憶があります。休日なのに、みんな熱心だな～とそのときは思っていました。

日本食品衛生協会は、平成20年の初秋に退職し、民間企業にて食品安全関連ビジネスに職に就きます。しかし、日本食品衛生協会の職員の時と同じようには人は接してくれなくなります。当たりまえのことです。いろいろもがいていた時期でもありますが（いまももがいていますが）。日本食品衛生協会退職後に「このさきのこと」で、実は伊藤蓮太郎先生に相談にのってもらったことがあります。日本食品衛生協会在職時にお会いしたときのご様子やお姿から、いちど私は伊藤先生とお話がしたいとおもっていたのです。そのとき伊藤先生にお会いするため、食科協本部の事務所を訪ねたことを覚えています。その折には、

伊藤先生ありがとうございました。このように、食科協と私は、何かしら関わりをもってきました。

民間企業でのビジネスの経験を経て、その後、大学教員に転じました。今年で大学教員としては11年目になります。令和3年4月よりは実践女子大学の食品衛生学の教員として着任しています。また昨年度より、この会のメンバーに加えていただきました。現在の食科協の役員の皆さまは日本食品衛生協会在職時にお世話になった方もたくさんお見えになります。これもまた何かのご縁かと思えます。

かつてあるところで、「〇〇〇と△△△のどっちがえらいとおもっているんだ！」という言葉はどこかで聞きました。そのとき食科協メンバーでもある、とある方が「どっちがえらいとかというのではなく、役割分担なんですよ」と言われていたことを今でもよく覚えていています。食のリスクコミュニケーションをすすめようとしたとき、どっちがえらいとかという話の先に、コミュニケーションは成立しないと思います。私はそのマインドを大切にしたいと思えますし、そのマインドは食科協にあると思うのです。

食科協は、食品安全、食品保健への熱い思いを持った方々と、その志によって支えられ、発展してきたと思えます。20周年は、20年の「執念」でもあるかもしれません。その潮流を、さらに大きくすることは、社会の発展にとって必要であるはずですが、経験が浅い私が、どの程度の力になるかはわかりません。しかし、あえて大きく語れば、この国と、この世界がより豊かで安全・安心な社会を目指したいと思っています。

以上

【NPO食科協の20周年に想う ～千葉県OB吉岡さんを偲んで～】



NPO 法人食品衛生科学情報交流協議会
常任理事 小暮 実

【雪印乳業から保健所へ】

私が農工大を卒業して雪印乳業に就職したのは昭和52年のことでした。前年の昭和51年にオイルショックが起き、社会も騒然としていました。雪印乳業では北海道の幌延工場でバター製造課に配属されました。幌延は酪農の町で人口が2000名、酪農牛が4000頭というような町で、飲み屋はあるのですが本屋はなく、冬にはマイナス30℃近くまで冷え込むところでした。私は、まだ黎明期であった冷凍食品の製造に携わりたかったため、群馬県の大泉工場（後のアクリフーズ）に配属されるものと思っていました。幌延工場の方々は真面目で優しい方々ばかりでしたが、10年間は配置転換はないというウワサが耳に入る度に新宿のネオンの夢を見るようになってしまいました。ということで、夏には特別区の就職試験を受け直して、昭和53年に中央区中央保健所に配属されました。

【中央区保健所の仕事】

当初は、北海道の製造現場と保健所の行政現場とのギャップに悩み、そのうち何処か良い勤務先があれば転職するつもりでした。しかし、中央区内には銀座、築地、日本橋があり、食品流通のメッカであったことから、食中毒事件や違反食品処理なども多く、食品衛生監視

員としては面白くやりがいのある仕事場であることが解ってきました。昭和55年には数ヶ月の間に歌舞伎座（腸炎ビブリオ）、日の出寿司（黄色ブドウ球菌）、宅急便会社の野球大会（腸炎ビブリオ）と3件で500名以上の患者調査を経験しました。当時は鉄筆で謄写版印刷する時代でしたので、FAXもなく地方の患者の調査票を電話で聞き取るような状況でした。毎年のように20~30件の調査はありましたので、延べ1,000件以上の食中毒調査にあたったことと思います。また、輸入食品の処理は輸入者を管轄する保健所が行うこととされているため、都心三区（千代田、中央、港）は大変多くの違反処理を行っています。特に平成16年度からモニタリング検査の違反処理が検疫所から自治体に任せられたため、平成17年の全国のモニタリング検査違反176件のうち、中央区だけで36件の処理を行っています。輸入食品ばかりでなくその他の違反処理も数々経験することができました。中でもアブラソコムツ事件やスモークマグロ事件など最高裁まで争われた事例、無免許のフグ取扱事件の告発事件、放射線照射に関する違反通知書の取消訴訟、清涼飲料水や冷凍食品への毒物混入事件などが思い出されます。今でも、中央区に奉職できたのは、食品衛生監視員として非常にラッキーだったと思っています。

【行政改革と特別区】

私が就職する前に、東京都では昭和50年に保健所が都から区に移管されています。平成6年には保健所法が地域保健法に改正され、平成12年には特別区が基礎的地方公共団体となり、その後も地域主権改革が続き、国や東京都と特別区が対等の立場で対話のできる新たなパートナーシップの関係へと変革してきました。平成15年には食品安全基本法が創設されるとともに食品衛生法も大改正されています。特別区では食品衛生担当主査会なる各区との連絡会がありますが、平成15年に幹事長役が回ってきました。この時には、食品安全基本法の構想を練った日本生活協同組合連合会の方に講話を依頼したり、新たに食品衛生法に創設された「違反者の公表」に関する規定整備などに努めました。このような関係で、厚生労働省、検疫所、東京都、各特別区担当者と既知の間柄となりました。

【HACCPの到来】

現在は、江東区にビックサイトがありますが、平成8年まで中央区晴海に見本市会場があり各種の催しが開催されていました。晴海地区の担当者は、毎週のように催事場で販売される弁当類の許可監視を行っていましたが、監視のついでに時代の最先端のショーをフリーパスで見せて貰っていました。その後、ビックサイトに移って間もない頃に、HACCPが登場してきました。HACCP風の展示物を覗いて歩いていると、「先ほども他の保健所の方が来られましたよ」ということで、HACCP好きの食品衛生監視員の有志で勉強会を作ることとなりました。勉強会と言っても最初は単なる飲み会でしたが、耳で聞くより見る方が何倍も早いということで、各自がツテを頼ってHACCP風食品工場を見学して歩きました。工場側も保健所の有志ということで、快く受け入れてくれました。この工場見学の関係で、フーズデザインさん、月刊HACCPさん、電化厨房のニチワ電気等との交流もできました。私は平成7年頃に、担当していた築地地区に対EU輸出水産物の認定工場の申請があったため、当時厚生省のHACCP工場の視察研修で千葉県の手バーカーパテ工場、静岡県の手メフィレー工場、兵庫県の魚肉練り製品工場などを元厚生省の豊福先生の案内で見学してい

ました。有志の会を含めて5年ほどで50ヶ所近くの工場等を見学しています。

【ウォーター研究会とフードリスク21】

丁度、HACCP の工場見学を始めた頃でしょうか？ビックサイトで「驚異の水」と称して強酸性電解水の機器が紹介されていました。塩水を電気分解して強力な殺菌剤を生成させるというもので、当初は眉唾な製品？かとも思いました。保健所には良く次亜塩素酸水 Na 溶液を製造販売する業者が出入りしていましたので電解水の話をしたところ、国立感染症研究所の堀田先生が詳しいとのことで、一緒に話を聞きに行きました。当時、電解水を研究する有志（医師、歯科医師、看護師、電気メーカー、水の研究者、マスコミなど）が、毎月一回、感染症研究所でウォーター研究会を開催していました。保健所からの参加は私が最初とのことで入会を勧められたのが電解水との長いお付き合いの始まりです。現在は、他の研究会などとともに日本機能水学会の下部組織となっています。この研究会は、土曜日の午後、自由に意見を交換する気ままな会でしたが、その後、食品添加物の指定申請や学会の創設などで大変忙しくなってきました。この辺は、また後日にしたいと思います。

さて、この研究会に感染研の食品衛生室長であった春日先生も参加されていました。食品衛生室長と言っても、一人だけで手足になる研究員はいませんでした。また、保健所の現場も解らないということで、食品衛生監視員との交流を望まれていました。そこで、平成14年に京都で開催された「食の安全を考えるつどい」に春日先生と杉並区のMさんと私の3名で参加しました。この会は、保健所の労働組合の全国会で「保健所問題研究会」に参加していた食品衛生監視員の有志が作った会ということで、平成8年に堺市で発生した腸管出血性大腸菌による大規模な食中毒事件の処理に当たられた係長さんも出席されていました。他にも、墨田区、大田区、神奈川県、千葉県、名古屋市、岐阜市など各地の食品衛生監視員が参加されていました。真面目でお酒好きの食品衛生監視員ばかりですので、つどいも飲み会も楽しく有意義な会でした。翌年からは、岐阜市、中央区、浦安市、名古屋市と「食の安全を考えるつどい」は世話人の尽力で開催されています。平成16年に中央区で開催されたつどいからは、食品企業の品質保証担当者の参加も含めて100名近くの参加となっています。ここ何年かは、コロナ渦中のため開催できず残念です。また、「つどい」だけでは情報が少ないことから、平成20年頃から「フードリスク21」というメーリングリストを作って情報交換しています。

【千葉県OB吉岡さんとNPO食科協】

フードリスク21のメンバーに、千葉県衛生研究所OBの吉岡さんがおられました。平成16年の新潟中越地震の際には、真っ先にボランティアに向かうなどボランティア精神が豊富な方でした。この吉岡さんが退職後の仕事として楽しみにしていたのが、NPO食科協の仕事でした。先輩の北村先生がおられますので、その一助になればと楽しそうに話していたのを覚えています。平成 年に退職されて、これからという時期に病気で倒れられ、約2年間の闘病の後に逝去されました。神奈川県OBの筈川さんと私は、この吉岡さんの遺志を継いでNPO食科協のお手伝いをさせて頂いております。

【NPO食科協とボランティア精神】

さて、NPO食科協も20周年を迎えることができました。銀座のホテルで10周年記念

パーティーを開いたのが、ついこの間のように思えるのは、私も歳をとったからかもしれません。NPO食科協の活動は、食品事業者と行政とのコミュニケーションを取り持つ大切な活動であると思っています。年に何回かは、厚生労働省さんからの情報提供もあり、もっと会員が増えても良いのではないかと考えていますので、会員の増強に努めていきたいと考えています。いずれにしても、理事長、役員、運営委員は、皆さんボランティア精神豊富な方々ばかりで、交通費もなく手弁当・無報酬で会の運営にあたっています。今後も、吉岡さんの遺志を継いで、ボランティア精神を忘れず、NPO食科協のお手伝いをさせて頂ければ幸いです。

元中央区保健所 食品衛生監視員 小暮 実

【食科協 20 周年に寄せて】

NPO 法人食品衛生科学情報交流協議会

運営委員 立石 亘

食科協の設立 20 周年を心よりお祝い申し上げます。食品安全のリスクに食科協が果たす役割は非常に大きく、皆様の活動に深く敬意を表します。

私は四半世紀ほど前、バリバリイカのサルモネラが話題になった頃、雑誌の編集者に転職し、以来、一貫して食品微生物と衛生管理の周辺を徘徊しています。初めて食科協取材したのは 10~15 年前かと思いますが、現在は縁あって運営委員として参加しています。専門家が揃う食科協の中で、どのような情報発信が求められているのか、試行錯誤の日々です。論語では「四十にして惑わず。五十にして天命を知る」とありますが、平均寿命が延びた現代では不惑や知天命に至るには、もう少し年齢を重ねる必要があるのかもしれませんが（笑

2020 年 1 月、食科協の先生方のご指導を頂きながら「食品衛生研究」に寄稿する機会を頂きました。この寄稿は、EU 委員会が HACCP 義務化から 10 年を振り返ってまとめたレポートを参考に、「これから HACCP 義務化を進める日本では、EU と同じ轍を踏まないように、先人の経験を“他山の石”としましょう」という意図でまとめたものです。内容を端的にまとめると「EU と同様、今後日本でも『ハザード分析と CCP の理解不足』『HACCP と前提条件プログラムの混同』『検証の理解不足』に直面する」という、近未来に向けた予言……もとい提言でした（私見や私情もふんだんに盛り込んでいますが）。

この背景として、私自身の HACCP ワークショップ (WS) の受講体験があります。実は、私は演習付き WS を複数回受講しています。1 回目は 20 年以上前、同じチームにサクサクと演習を進める人がいて、一言も喋らないうちに 3 日間が過ぎてしまいました。2 回目は「少し HACCP を知っている」と勘違いしていたようで、演習でも発言はしていましたが、発表後の講評では「ハザード分析 (HA) と CCP の理解不足のため、HACCP と一般衛生管理を混同してハザードを“ベタ抑え”している。典型的な HACCP を理解していない人の間違え方」と酷評を頂きました。1 回目の WS で何も学んでいなかったことを露呈したわけですが、結局、この時に酷評されたことは、食品衛生研究の寄稿で書いた内容と大差はなかったように思います。つまり、食品衛生研究に寄稿した内容は「EU の反省」であると同時に、私自身の反省でもあったわけです。

HACCP に関する誤解と理解を自分自身で体験したことは、その後の食品衛生関連の取材でも多少は役立ったと思います。今までの取材で印象的な言葉の一つに 99 年の冬、検査キット会社の社長が話した「国は企業を助けてくれない」という一言を覚えています。行政を信用しないと、そういう意味ではありません。「最後の最後は誰も助けてくれない」「自

分を助けるのは自分だけ」という経営者の心に触れたと思っています。「民間企業である以上、生殺与奪の権を他人に握らせてはならない」「企業が生きるか死ぬかは自己責任でしかない」「HACCPは企業経営のツールである。そのHACCPで消費者を守れるのか、そのHACCPで従業員の生活を守れるのか」など、HACCPはそういった心で取り組むものなのかも……とその日から今日まで考え続けています。

もう一つ印象的だった取材は2007年、当時厚生労働省にいらっしゃった加地祥文課長へのインタビューで、「総合衛生管理製造過程（マルソウ）とHACCPをきちんと区別して理解しなければ『マルソウもHACCPも大した効果はない』という誤解を招く。マルソウはHACCPをベースにした仕組みであるが、HACCPとは異なる目的も持つ。マルソウはあくまでも食品企業の選択肢の一つに過ぎない」という談話を頂きました。本来は規制緩和の目的で制定されたマルソウと、企業の自主管理としてのHACCP。その違いを、当時の業界誌・業界紙の中では最も明確に表現できたと思っています。このインタビュー内容は、15年経った今でも私の記事制作の軸に据えられています。

2017年、吹雪の北海道で訪問した、自力でFSSC 22000を取得した数人規模の菓子工房も忘れられない鮮烈な印象があります（大雪で記憶に残りやすかったのかも？）。食品安全チームリーダーは「検証を学んだ時にHAの重要性を理解できた。HAの重要性を理解した時にFSSCの本質に触れた気がした」と話していました。漫然と教わるのではなく、独学で苦しんだからこそ辿り着いた境地なのかもしれません。FSSCを「自社のための武器」「自社だけの武器」として、経営のツールとして使えるという確信を持っていると感じました。

2004年頃、私にとって憧れの哲学系ライターを（無断で）借りて「口当たりの良いことを言う人が、優しい人とは限らない」と書いたことがある。他人を信頼することは尊いが、依存すると危険を伴う。ヤクルトスワローズの高津臣吾監督ではないが「絶対に大丈夫」と自分自身を信じ、その信念の中で「自分だけのHACCP」を経営に組み込むことが、企業の繁栄につながる道を拓くのではないのでしょうか。私のHACCPの恩師は常に「報道は正しい道を、王道を行け」と諭されている。科学的に正しい情報がまかり通る社会でなければならない——それは食科協と共有している理念のはず、と思っています。