
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.226 2020/5/25

1 令和2年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について

5月22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都道府県知事等宛標記通知を出した。その主な内容は次のとおり。

夏期に多発す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、全国一斉に標記取締りの実施をお願いしているところです。しかしながら、今般の新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、都道府県等の保健所における業務負担が大幅に増加していることなどに鑑み、本年度の夏期一斉取締りについては、特段の重点監視指導項目はお示ししないこととします。

各都道府県等におかれては、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等による食中毒の原因施設となる頻度が高い施設を中心に監視指導を行っていただくようお願いいたします。またその際、本年6月1日から、食品衛生法第50条の2第2項に基づき、HACCPに沿った衛生管理が制度化されることを踏まえ、経過措置期間の終了する令和3年6月1日までの間に、食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の導入に円滑に取り組めるよう、引き続き制度の周知を図るとともに、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象となる小規模営業者等に対しては、業種ごとの手引書の紹介や衛生管理計画及び記録の様式の配布等、導入支援に努めていただくようお願いいたします。

また、新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受けて、新たに持ち帰りや宅配等を始める飲食店営業者に対しては、「飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について」を踏まえ、引き続き御指導方よろしく申し上げます。加えて、長期間休業していた食品等事業者が営業を再開するに当たっては、施設設備の清掃・洗浄・消毒、冷蔵・冷凍庫等の復旧確認、使用水や保管していた食材の状態確認等を徹底するよう、周知・指導方申し上げます。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000632907.pdf>

2 「食品安全総合情報システム」公表

5月22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?keyword=%EF%BC%AC%EF%BC%A4%EF%BC%95%EF%BC%90&query=&logic=and&calendar=japanese&year=&from=struct&from_year=2020&from_month=04&from_day=18&to=struct&to_year=2020&to_month=05&to_day=08&areaId=00&countryId=000&informationSourceId=0000&max=100&sort_order=date.desc

(1) 世界保健機関(WHO)は5月1日、カンピロバクターに関するファクトシートを更新した。概要・構成は以下のとおり。

1. 主な事実

- (1) カンピロバクターは、下痢性疾患の世界的な4大原因のうちの1つである。世界で最も多く細菌性のヒト胃腸炎の原因となっていると考えられている。
- (2) カンピロバクター感染症は一般的に軽症であるが、乳幼児、高齢者及び免疫不全者では致命的となる可能性がある。
- (3) カンピロバクター属細菌種は、高温及び食品の十分な加熱調理によって殺菌できる。
- (4) カンピロバクター感染予防のために、調理時には必ず基本的な食品衛生慣行に従うこと。

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05370230294>

(2) 世界保健機関(WHO)は4月30日、食品安全に関するファクトシートを更新した。概要・構成は以下のとおり。

1. 主な事実

- (1) 安全かつ栄養価の高い食品を十分に摂取することは生命の維持と健康の増進に極めて重要である。
- (2) 有害な細菌、ウイルス、寄生虫あるいは化学物質を含む安全でない食品は、下痢からがんに至るまで200種を超える疾病の原因となっている。
- (3) 推定6億人-世界中のほぼ10人に1人-が汚染食品の喫食後に罹患し、毎年42万人が死亡し、その結果、3,300万年の健康寿命の損失(DALYs:障害調整生存年)をもたらしている。
- (4) 低・中所得国では安全でない食品に起因して、生産性及び医療費において、毎年1,100億米ドルが失われている。
- (5) 食品媒介性の疾病負荷の40%は5歳未満の子供に集中し、毎年125,000人が死亡している。
- (6) 下痢性疾患は、汚染食品の喫食に起因する最も一般的な疾病であり、毎年5億5,000万人が罹患し、23万人が死亡している。
- (7) 食品安全、栄養及び食糧安全保障は密接に関連している。安全でない食品は、疾病や栄養不良の悪循環を引き起こし、特に乳幼児、高齢者及び罹患者に影響を与える。
- (8) 食品由来疾患は、医療制度に負担をかけ、国の経済、観光及び貿易に悪影響を与えることによって、社会経済の発展を妨げる。
- (9) 現在、食品サプライチェーンは複数の国境を越えている。政府、生産者及び消費者間の良好な協力は、食品安全の確保に役立つ。

2. 主な食品由来疾患と原因

- (1) 細菌:サルモネラ、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、リステリア、コレラ菌等
- (2) ウイルス:ノロウイルス、A型肝炎等
- (3) 寄生虫:エキノコックス、クリプトスポリジウム等

(4) プリオン

(5) 化学物質: 自然毒、残留性有機汚染物質 (POPs)、重金属

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05370540294>