

特集：食品衛生法の改正

巻頭言

今月、国会で食品衛生法の改正が行われました。今号はその改正の内容をお伝えしていますが、2020年のオリンピックに向けて、また訪日客6000万人の目標達成に向けても、より安全な食品を提供し食中毒を起こさないようにすることは大変重要なことです。ただ食中毒に対する感染症対策は出来ても、食中毒以外の感染症と云う面で幾つかの気がかりなものがあり、そんなニュースがありましたのでご紹介します。

一つ目が、マラリア薬に耐性を持つマラリアがアフリカで発見されたと云うニュースです。マラリアはハマダラカと云う蚊が媒介する感染症で、高熱や体の痛みなどの症状が出て重篤化し脳症に成ると死亡することもあります。「アルテミシニン」と云う治療薬が広く使われていますが、これに耐性を持つマラリア原虫が発見されたのです。実際日本でマラリアが感染流行することは考えにくいですが、東南アジアやアフリカに行く機会が多い人は、現地で耐性をもつマラリアに感染する可能性はあり、まずは蚊に刺されないようにするなど個人での対策が必要です。

二つ目は、強力な抗生物質「カルバペネム」に耐性の細菌が発見されたと云うニュースです。MRSAや緑膿菌など、以前病院内での感染症として大きな社会問題になりました。新しい抗生物質の発明や、施設の衛生管理の徹底などで終息したかのように思っていたが、菌と抗生物質の戦いは延々と繰り返されていたのだと感じました。今後日本は、さらに高齢化し、病気で入院される方や福祉施設に入所される方はますます増え続けます。施設内で感染症にかかり亡くなる、などと云った悲しい事を出来る限り減らすよう対策が必要です。

今回の法改正や二つのニュースから感じたことは、この様な食中毒から、マラリア・耐性菌による感染症まで、すべての対策に何らかの関係を持つマルマの仕事は、今後さらに重要度を増し、必要でやりがいのある仕事になると云う事です。誇りを持ち、知識を深め、人より一歩前に行く行動力が必要です。

(雅)

食品衛生法の改正

現在の国会で審議されていた食品衛生法などの一部を改正する法律案について、6月7日の衆議院本会議で全会一致で可決され成立しました。先だって参議院では既に審議済みで可決されていました。今回の法改正では、食品を製造する事業者だけでなく、流通業者、資材製造業者などに幅広く影響があります。そこで、今回のエムテックインフォメーションでは、改正点の概要を紹介させていただきます。

改正される項目

今回の食品衛生法の改正では、大きく以下の7つの項目についての改正が実施されます。

- 1、広域的な食中毒事案への対策強化
- 2、特別の注意を必要とする成分などを含む食品による健康被害情報の収集
- 3、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化
- 4、国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
- 5、営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設
- 6、食品リコール情報の報告制度の創設
- 7、輸入食品の安全性確保・食品輸出関係事務の法定化

改正された食品衛生法の中には詳細な規定等は示されておらず、政令や省令で具体的な内容が定められることとなります。ちなみに、国会で法律が制定されてもすぐに効力が発生するわけではありません。今後は政府による公布後、政省令で定められた日（公布後1～3年以内）に施行されて、初めて法律の内容が現実的な効力を発生することとなります。

- | |
|-------------------------|
| 公布：法令の内容を官報等で国民に周知すること |
| 施行：成立した法令の効力を実際に発生させること |

各項目の概要


1、広域的な食中毒事案への対策強化

都道府県の間をまたいだ広範囲で発生する食中毒に迅速に対応することを目的として、地域間での連携や協力体制を整備する。

 主に、都道府県及び市町村、行政機関、公的研究所を中心とした組織づくり。

2、特別の注意を必要とする成分などを含む食品による健康被害情報の収集

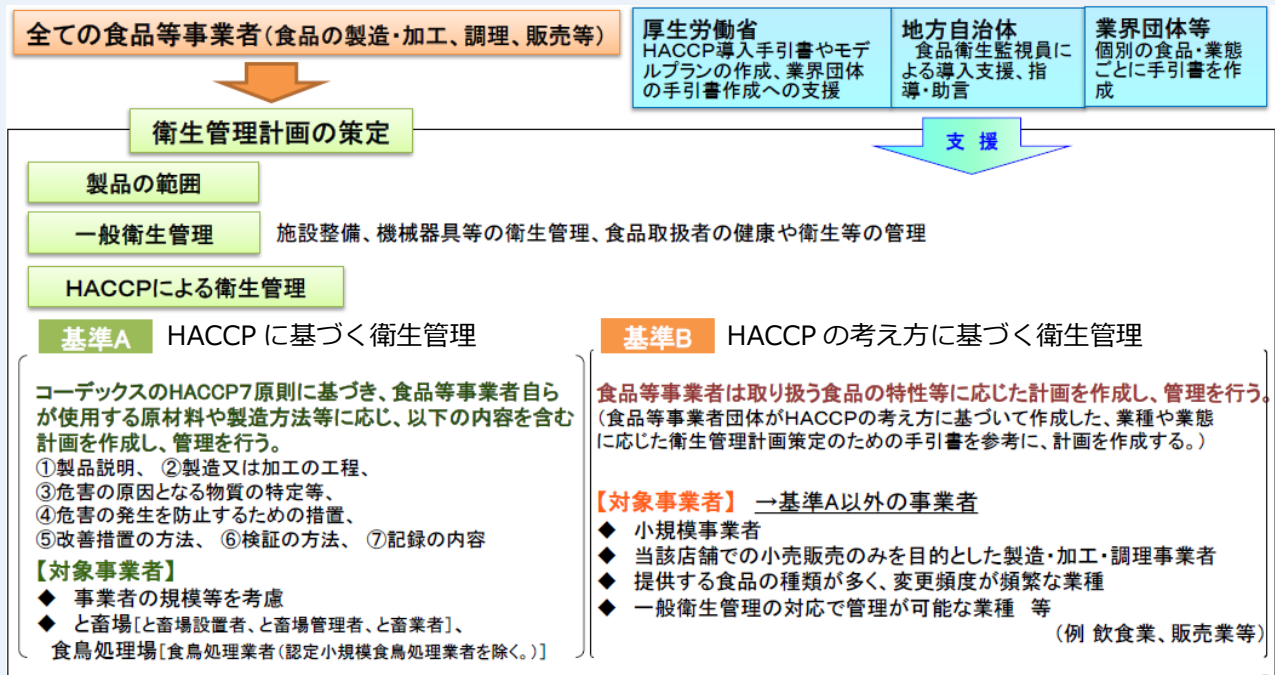
いわゆる健康食品などに含まれる、特別の注意を必要とする成分（厚生労働大臣が指定）を含んだ食品を販売等する事業者に対して、その製品を原因とした健康被害情報の報告を制度化する。

 指定された成分を含む食品の製造・販売業者は、今後は行政への報告が義務になる。
(製造管理、原材料と製品の安全性確認については告示改正で制度化する方針)

3、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化

全ての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務になる。

→ 事業規模や業種に応じて、下記の2つの基準のどちらかでの管理が必須になる。



4、国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

器具や容器包装に使用する原材料は、安全性が確認された物のみ使用を認める。（ポジティブリスト制度）

5、営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

現行の営業許可業種（政令で定める34業種）を見直す。また、営業許可業種以外の事業者について、届出制が創設される。

→ 実態に合った分類等に見直すことで、1つの施設で複数の許可が必要、衛生上の配慮が必要なのに許可が不要などの問題を解消する。

6、食品リコール情報の報告制度の創設

営業者が自主回収を行う場合に、回収に着手する旨および回収の状況を自治体へ報告する仕組みを作る。（食品衛生上の危害が想定されない場合を除く）

7、輸入食品の安全性確保・食品輸出関係事務の法定化

輸入時には、必要に応じてHACCP等による衛生管理が講じられていることを証明する輸出国政府の証明書の添付を要件とする。輸出時には、都道府県知事等は輸出される食品の安全性に関する証明書を発行できることとする。

HACCPの講習会や導入サポートを承っています。
まずは弊社までお問い合わせください。

害虫獣紹介

ドブネズミ

最近、築地市場に生息するドブネズミが話題となっています。豊洲移転に伴い築地市場に生息している大量のドブネズミが営巣場所や餌を求めて銀座などの繁華街へと大移動するのではと懸念されています。

生態

ドブネズミは体長 20~26cm 程度、体色は灰褐色で尾の長さも含めると 50 cm 近くになる大型のネズミで、日本列島のほぼ全域に生息しています。比較的近縁なクマネズミと比べると尾が短く耳や目が小さいことが特徴です。雑食性ですが、肉や魚などの動物性の餌を好みます。木登りなど垂直移動が不得意で、上層階や屋根裏より 1 階や地下に多く見られます。また、水場を好むことから台所（厨房）などの水まわりや下水にも住み着きます。一年中繁殖をしますが、春秋がピークで一度に 7~9 個体の子を産みます。



図 ドブネズミ
Rattus norvegicus
(日本ペストコントロール協会)

被害

ドブネズミも他のネズミ同様に糞尿等による床や壁の汚損、製品への異物混入を引き起こします。また、建築物、配線等をかじり、それに伴い断線や火災などの危険性があります。また、ネズミの体表に寄生しているイエダニが人に移ると血を吸いかゆみなどの症状が現れます。さらに、ドブネズミは他のネズミに比べて獰猛で攻撃的なため、小型のペットや寝ている人間にかみつくことがあります。

対策

ドブネズミは比較的床に近い低い場所から侵入してきます。対策としてはシャッター下や配管のつなぎ目の穴、排水溝の隙間や破損箇所を修復し外部からの侵入を防ぐことが重要です。ただし鉄板などの強度があるもので補修しないと力の強いドブネズミには食い破られてしまいます。クマネズミと比べると、警戒心や学習能力がやや低いことから粘着トラップや殺鼠剤での駆除はしやすいと言われています。

食中毒情報

今月は、先月に引き続き細菌性食中毒が多くなってきましたが、ノロウイルス食中毒も依然として多い状況が続いていました。これらの食中毒は、食品の温度管理、調理従事者の健康管理や手洗いなどによって防ぐ対策が必要です。今月のエムテックインフォメーションで紹介した改正食品衛生法の中で制度化された HACCP による衛生管理では、これらの基本的な項目をきっちり管理することが必須になっています。今後は、それぞれの事業所毎に 2 年以内にルールを見直して、HACCP の考え方に基づいた衛生管理を実施できるようにしないとイケません。準備には時間がかかるため、手遅れにならないよう早めに取り組みを始めて下さい。

全国食中毒発生状況 (5/15~6/14 新聞発表分等)

原因物質	事例	感染者数
ノロウイルス	25	576
寄生虫	22	24
カンピロバクター	13	96
ウエルシュ菌	6	270
不明・その他	9	75

『ひとつ、ふたつ・・・快適環境を生み出します』

MARUMA M/TEC
株式会社 **マルマ** エムテック衛生検査所

メールアドレス：info@maruma-ec.co.jp

本 社	／ 〒430-0807 浜松市中区佐藤 2 丁目 5-11 TEL：(053)464-6400 FAX：(053)465-4120	名古屋支店	／ 〒452-0946 愛知県清須市廻間 1-5-9 TEL：(052)325-3306 FAX：(052)325-3326
東京支店	／ 〒194-0005 東京都町田市南町田 2-15-14-402 TEL：(042)850-6454 FAX：(042)850-6456	関西支店	／ 〒658-0026 兵庫県神戸市東灘区魚崎西町 2-4-15 TEL：(078)842-6755 FAX：(078)858-6802
静岡支店	／ 〒422-8046 静岡市駿河区中島 960-1 TEL：(054)202-0210 FAX：(054)202-0220	福岡支店	／ 〒814-0161 福岡県福岡市早良区飯倉 5-10-3-102 TEL：(092)707-7810 FAX：(092)707-7870