

# 食品品質プロフェッショナルズ ニュースレター



## 目次

アースディ 2017 奈良  
に出展しました  
(小牧恵里子) 1

「魚の養殖場における  
フードディフェンス」(米国 FSIS) の日  
本語訳  
(古川哲也) 2

食物アレルギーセミナー@名古屋  
(水野俊秋) 5

今後の予定 5・6  
終わりに 6

## アースディ 2017 奈良に出展しました

(小牧 恵里子)

2017年4月22日(土)、桜吹雪の舞う奈良公園でアースディ 2017 奈良が開催され、今回、地域未来エネルギー奈良の井上さんのご尽力で、わが食品品質プロフェッショナルズが初出展致しました。

アースディとは「世界中で地球のことを思い行動する日」で、その歴史は古く1960年代に遡るらしいのですが、4月22日がアースディとして世界中に広まったのは1970年以降のようです。私自身は、今回参加して初めて知った次第で大変勉強になりました。アースディ奈良のイベントは、10年以上も続いているそうです。アースディ奈良は、誰でも楽しく参加しやすいイベントで、家族連れや観光客も多く、幅広い年齢層の方々が参加されていました。鹿も少し顔を出してくれました。77のブースが出展しており、「エコに暮らそう 学びのブース」、「つくろう。やってみよう。Workshop」、「地球とつながるお買物 Ethical Market」、「生きることは食べること Food & Lunch」の4つに大きく分かれておりました。食品品質プロフェッショナルズは「学びのブース」の1つに入れていただいております。また、スタンプラリー実施のブースにもしていただいております。

ブース展示以外には、おはなしと音楽の「OPEN AIR LIVE」、自然を楽しむ「春日山自然学校プロジェクト」、一緒に食べよう「みんなでいただきます」など楽しい企画も盛りだくさんでした。10時、オープニング、奈良らしく興福寺僧侶の辻さんの開会のご挨拶と、近くの小学校の

ブラスバンドの演奏で始まりました！ 暑くもなく寒くもなく、曇りときどき晴れという、野外イベントには最適の天候に恵まれ、開会前から参加者が増え続け、7000人ももの参加があったと伺いました。

やはり、食べ物のブースや体験ができるブースに人が流れたようで、こちらのブースには、スタンプラリーのお客様がチラホラ、それでも、矢野さん、井上さん、私の3人で、80枚ほどのチラシを配り、活動内容の説明をしてきました。一般の方々に活動内容を説明するのは難しく、残念ながら、大盛況とはなりませんでした。このイベントの特徴や概要が理解するという点ではよかったです。

若いお母さんも多くみられましたので、何かご家庭での食品安全管理に役立つ企画を考えれば、お話ししやすいのかもしれないと思いました。

「家庭でも気をつけよう 食中毒」、「食品表示の見方」、「食品ロスを無くすには」などの参加型企画はどうだろうかなどと、次回参加へと思いを馳せて、桜吹雪と花粉舞う奈良公園を後にした次第でございます。





# 「魚の養殖場におけるフードディフェンス」(米国 FSIS)の日本語訳

(古川 哲也)

私 古川哲也と申します。本年 3 月に食品品質プロフェッショナルズ宮城県支部長を拝命いたしました。本業は水産加工で水産関連の HACCP を得意としています。3 月に FSIS (米国食品安全検査局) のメルマガで「魚の養殖場でのフードディフェンス」についての記載がありましたので和訳いたしました。この記事の内容はもちろんのこと、その他水産関係全般についての食品安全に関わる質問をお持ちでしたら [tt-furu@eagle.ocn.ne.jp](mailto:tt-furu@eagle.ocn.ne.jp) までいつでもお寄せください。



## Food Defense and Food Defense Plans 食品防御と食品防御計画

Food defense is the protection of food products from intentional contamination or adulteration where there is an intent to cause public health harm and/or economic disruption.

フードディフェンスとは、人々の健康危害または経済的混乱を引き起こす様な、意図的な汚染または混入から食品を守ることです。

Implementing food defense measures is voluntary; however, it is encouraged as a good business practice and to further protect public health.

フードディフェンスを実行するか否かは事業者の自主的な判断に委ねられていますが、人々の健康を守るためには優れたビジネス慣行であるフードディフェンスを奨励しています。

In order to better prevent and prepare for an intentional attack on meat (which includes Siluriformes fish), poultry, and processed egg products, FSIS conducts vulnerability assessments of these food systems.

FSIS (FDA の機関: 食品安全検査局) は、食肉(ナマズ類を含む)、食肉加工品および卵加工品への意図的な攻撃を防止または攻撃に対応するための準備として、これらの食品製造システムに関する脆弱性評価を実施しています。



Based upon its assessments, FSIS develops countermeasures or food defense practices that establishments can implement to protect the food supply. The Agency also conducts research activities and develops guidance materials and food defense training programs.

脆弱性評価の結果に基づいて、FSIS はその事業所が供給している食品を守るのに必要な対策やフードディフェンス活動を設定しています。また FDA は調査を実施するとともに、ガイダンス文書やフードディフェンストレーニングプログラムを開発しています。

These initiatives are conducted in collaboration and coordination with other Federal, State, and local partners, including academia and industry. The Agency currently monitors FSIS-regulated facilities to determine the extent to which establishments are implementing food defense practices.

このような構想は、連邦政府、州政府、各地域の関連団体、学界や産業界との協力のもとで調整しながら進められています。FDA は現在、FSIS の監督下にある事業所をモニターし、どの事業所においてフードディフェンスを実施すべきかを決定するため検討を重ねています。



This is done through food defense tasks performed by FSIS in-plant inspection personnel. The information from these tasks assists FSIS in determining what further measures may need to be taken in the area of food defense.

これは、FSIS の工場査察官が行うフードディフェンスの調査がもとになっており、査察で得られた情報をもって、FSIS はどのような追加措置がフードディフェンスの分野で必要かを決定しているわけです。

A functional food defense plan can help establishments identify steps to take to minimize the risk that food products in the establishment will be intentionally tampered with or contaminated.

フードディフェンス計画が有効なものであった場合には、それをもって事業者は事業所内で、食品が意図的な混入をうけたり意図的に汚染されたりするリスクを最小限に抑え込むためにはどのような段階を踏んでいけばいいかを明確に示すことができるようになります。

These should take into account not only the official establishment, but also the feed supply, transportation, and farms where the fish are raised.

評価では、事業所として正式に登録された事業所ばかりではなく、飼料の供給、輸送および魚を育てる養魚場についても対象としなければなりません。

A functional food defense plan is: 1) developed (documented and signed), 2) implemented (food defense practices are implemented), 3) tested (food defense practices are monitored and validated), and 4) reviewed and maintained (at least annually).

FSIS does not require official establishments to adopt a functional food defense plan; however, the Agency strongly encourages establishments to do so.

フードディフェンス計画が有効なものとなるためには、1)しっかりと構築されている(文書化およびサインオフがなされている)、2)展開されている(フードディフェンス活動が実施されている)、3)検証されている(フードディフェンス活動がモニターされ、妥当性確認されている)、4)その維持状態がレビューされている(少なくとも年に一度)を必要とします。

FSIS は、正式に登録された事業所がすべて有効なフードディフェンス計画を採用していることまでは要求しませんが、事業所が計画を採用することを強く奨励しています。

Although the plan should be in place at all times, it may be particularly helpful during emergencies. During a crisis, when stress is high and response time is at a premium, a documented set of procedures improves an establishment's ability to respond quickly.

フードディフェンス計画は常に実施状態に保たれているべきですが、常時実施状態であることは緊急場面では特に役に立ちます。危機対応時にはストレスレベルが高く、対応までにかかる時間の長短が非常に大事なものとなっているからです。

A functional food defense plan helps establishments maintain a safe working environment for employees, provide a quality product to customers, and protect the bottom line.

フードディフェンス計画が効果的なものであれば、事業所は従業員のためにも安全な職場環境を維持でき、顧客には質の高い製品を提供でき、つまりは経営の最も基本的な部分を支えることとなります。

FSIS developed a generic food defense plan template for fish farmers and producers, in addition to food defense guidelines for fish production and processing.

FSIS は、漁業と水産加工のためのフードディフェンスガイドラインに加えて、養殖業と水産加工業のための汎用的なフードディフェンス計画のテンプレートをも開発しました。

To access these documents and other food defense resources, visit the FSIS web site at [www.fsis.usda.gov/fooddefense](http://www.fsis.usda.gov/fooddefense). In addition, questions regarding food defense can be sent to: [FoodDefense@fsis.usda.gov](mailto:FoodDefense@fsis.usda.gov).

これらの文書やその他の食糧防衛に関する資料にアクセスするには、FSIS の Web サイト ([www.fsis.usda.gov/fooddefense](http://www.fsis.usda.gov/fooddefense)) を参照してください。さらに、フードディフェンスに関する質問は [FoodDefense@fsis.usda.gov](mailto:FoodDefense@fsis.usda.gov) に送付することもできます。

#### References 参考文献

FDA's Fish and Fishery Products – Hazards and Controls Guidance (Fourth Edition).

2011. Retrieved from:

FDA 編著：魚類および魚介類製品 – 危害要因およびその制御ガイド(第 4 版) 2011 年発行：

引用元：

<http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/UCM251970.pdf>

FSIS Compliance Guidance for Label Approval. 2015. Retrieved from:

<https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/bf170761-33e3-4a2d-8f86940c2698e2c5/Comp-Guide-Labeling-Evaluation-Approval.pdf?MOD=AJPERES>.

FSIS 編著、ラベル承認のためのコンプライアンスガイド 2015 年版。

引用元：

<https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/bf170761-33e3-4a2d-8f86940c2698e2c5/Comp-Guide-Labeling-Evaluation-Approval.pdf?MOD=AJPERES>.

FSIS Compliance Guideline HACCP Systems Validation. 2015. Retrieved from:

[http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/a70bb780-e1ff-4a35-9a9a3fb40c8fe584/HACCP\\_Systems\\_Validation.pdf?MOD=AJPERES](http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/a70bb780-e1ff-4a35-9a9a3fb40c8fe584/HACCP_Systems_Validation.pdf?MOD=AJPERES).

FSIS 編著：HACCP システム妥当性確認 コンプライアンスガイド 2015 年版。

引用元：

[http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/a70bb780-e1ff-4a35-9a9a3fb40c8fe584/HACCP\\_Systems\\_Validation.pdf?MOD=AJPERES](http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/a70bb780-e1ff-4a35-9a9a3fb40c8fe584/HACCP_Systems_Validation.pdf?MOD=AJPERES).



FSIS Notice 23-16, CONSUMER SAFETY INSPECTORS RESPONSIBILITIES AT FISH (OF THE ORDER SILURIFORMES) ESTABLISHMENTS DURING THE 18MONTH TRANSITIONAL PERIOD. 2016. Retrieved from:

<https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/9dc3dddb-d0d7-42af-bd48dc9af16e003f/23-16.pdf?MOD=AJPERES>.

FSIS 通達 23-16、(ナマズ属)魚類を扱う事業所での 18 か月経過観察措置中の 食品安全検査官の責任。

2016 年発行：引用元：

<https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/9dc3dddb-d0d7-42af-bd48dc9af16e003f/23-16.pdf?MOD=AJPERES>.

中略

United States Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service. 2015.

Mandatory Inspection of Fish of the order Siluriformes and Products Derived from Such Fish. Federal Register Volume 80, Number 231 (80 FR 75589).

米国農務省食品安全検査局 ナマズ属およびその魚種由来の製品の強制捜査。連邦法 80 巻、231 号(80 FR 75589)。

後略



## 食物アレルギーセミナー@名古屋(水野俊秋)



名古屋セミナーの様子

食物アレルギーセミナーを大阪、東京に続いて名古屋で4月22日(土)午後名古屋駅前「ウインクあいち」にて開催しました。当日は聴講者で満席となる43名が参加する盛況ぶりで食物アレルギーマネジメントへの関心の高さを示していました。

セミナー講師には東京家政大学の森田幸夫教授、岐阜薬科大学の山下弘高助教、森永生科学研究所の土井啓利博士を招き、順に「食品衛生の観点から見た食物アレルギー管理」、「免疫とアレルギー機序、予防とマウス実験」、「食物アレルギーの管理と検査」のテーマで講演をしていただきました。

講演では、食物衛生法等の法令・対象食物・製品表示方法、食物アレルギー症の現状、学校給食管理、アナフラキシー発症時のエビペン使用、食物アレルギーがどのようにアレルギーを発症させるかを知る免疫とアレルギーの作用機序、マウスを利用した食添アレルギー試験、アレルギー事故傾向、アレルギー検査方法、アレルギーコンタミ源調査、海外の法令、グルテンフリー食品などについて熱がこもった説明がされました。食品安全施策上、必須課題の一つである食物アレルギーマネジメントを進めていくうえで食物アレルギーを俯瞰的かつ専門的に学べた価値ある内容でした。

参加者からは「学校給食に関するアレルギーの管理は、非常に厳しいことを改めて認識することができました」、「皮膚と経口摂取の関係の話は今後の生活の上でも参考になり、とても面白かったです」などの感想が寄せられました。

セミナー後の交流会にも26名が参加し、3講師を囲み、食物アレルギーに限った事のみでなく食品関連共通の話題で大いに盛り上がりました。

今回講演を引き受けて頂きました講師の皆様、セミナー会場ボランティアの名古屋クラブメンバーの皆様、そして参加頂いた皆様のご厚意に、この場を借りてお礼を申し上げます。

## 関西大学梅田キャンパス食品衛生セミナーのお知らせ

QPFSでは、関西大学と共催し、下記のセミナーを行っております。通常のセミナーと合わせ、こちらもご参加ください。

- ◆日時：2017年6月14日(水) 15時～16時30分  
アレルギー関連学会報告の抜粋
- ◆日時：2017年6月21日(水) 15時～16時30分  
アレルギー検出キットと交差汚染防止
- ◆日時：2017年6月28日(水) 15時～16時30分  
アレルギー関連学会報告の抜粋
- ◆日時：2017年7月12日(水) 15時～16時30分  
『HACCP導入の足がかりに』大阪版食の安全安心認証制度(製造業向け)

○場所：関西大学梅田キャンパス(大阪市北区鶴野町1-5)

○申込方法、対象者、料金等の詳細につきましては、下記のホームページをご覧ください。

<http://www.kansai-u.ac.jp/umeda/event-seminar/open-lecture/anzeneisei-0531-0823.html>

【お問い合わせ先】

関西大学梅田キャンパスオフィス TEL：06-4256-6410



〒673-0028  
兵庫県明石市硯町  
2-4-15-305

発行人: 広田 鉄磨  
編集: 有馬 優美  
西山 哲郎

当会 Web サイト

URL: <http://qpfs.jp/>

## 今後のセミナー予定

食品品質プロフェッショナルズでは、下記の通りのセミナーを企画しております。予定のものも含まれておりますので、最新情報は HP (<http://qpfs.jp/>) をご覧の上、是非ご参加ください。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

### <QPFS 今後のセミナー予定>

7月8日(土) <予定> (東京) 誤食・誤嚥セミナー

9月9日(土) <予定> (大阪)

10月14日(土) <予定> (東京)

11月11日(土) <予定> (名古屋)

## 投稿募集中!!

次号以降に掲載する投稿を募集しております。セミナーの感想はもちろんのこと、日々感じていることなどお寄せください。

また、紙面に対するご意見、ご感想もお待ちしております。

## 編集後記

さて、前回より少し間があいてしまいました。世間では、いよいよ梅雨本番です。

ここまで駆け足でやってきたニュースレターですが、次号よりちょっと趣向を変えて皆様にお届けすることとなりました。

次号5号の配信まで更にお時間を頂くこととなりますが、どうぞお忘れなきようお願いいたします。

どのような内容になっているか、楽しみにお待ちしております。

では、また次号でお会いしましょう!!