



FAO/WHO 合同

COVID-19 と食品安全：

国の食品安全管理システムに対して責任を負う所管官庁のためのガイダンス

暫定ガイダンス

2020 年 4 月 22 日版

原文（英語）：

COVID-19 and Food Safety: Guidance for competent authorities responsible for national food safety control systems

Interim guidance

22 April 2020

https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331842/WHO-2019-nCoV-Food_Safety_authorities-2020.1-eng.pdf

背 景

現在も続いている COVID-19 のパンデミックは、国の食品安全管理システム^aに対して責任を負う所管官庁^bにとって、国内の規制や国際的な推奨に準じた日常的な機能や活動を継続的に実施するにあたり例外的かつ前例のない課題となっている。多くの国では、所管官庁のスタッフはほとんどが在宅勤務をしており、テレワークが一般的となった。全ての対面会議は中止またはテレビ会議として日程を変更された。食品事業の業務検査、輸出の認可、輸入食品の管理、食品サプライチェーンの安全性の監視とサーベイランス、食品の標本抽出と分析、食品における事故の管理、食品産業への食品安全と食品規制に関する助言の提供、食品安全の問題に関する市民とのコミュニケーションなどの、日々の活動を、途切れることなく維持することが課題となっている。

国の食品安全管理システムの健全性を維持し、国際貿易と食品サプライチェーンを支援するために、各所管官庁は、進行中の COVID-19 のパンデミックの期間は、特に重要なサービスに優先順位をつける必要があると見込まれる。ここには安全な食品の供給に即座に影響を与えない、低リスクの管理活動に対し、一時的な停止を導入する可能性が含まれる。リスクの低い管理活動の一時的な中止で、当局は職員の健康と安全を守り続けることができるようになり、一方でリスクの高い分野や食品安全にとって非常に重要な活動への取り組みに再集中できると見込まれる。国家の優先順位に応じて、一部の管理当局が、例えばリスクの高い食品事業者の検査、輸出の認可、輸入管理サービス、食品事故の管理、食品の苦情の調査といった活動を厳選し、優先順位を決定してもよい。所管官庁が COVID-19 のパンデミックに関する進展を継続的に監視し、業務のプログラムに必要な調整を行うこ

^a 本ガイドラインの目的のために、「所管官庁」という単語は、国の食品安全管理システム（国際食品規格委員会(CAG/GL71-2009)で定義されているとおりに）を管轄する公式の政府機関を意味する。

^b 国の食品安全管理システムは、[食品安全管理措置の妥当性のためのコーデックス・ガイドライン \(CAG/GL71-2009\)](#) に記載されている。



とで対応し、食品安全システムが完全な状態を保つための重要なサービスを提供し続けることが重要である。

国家所管官庁が直面している課題は、以下の点から生じている。

- 緊急事態対応計画を実施している。
- スタッフの COVID-19 緊急対応チームへの再配置、スタッフの在宅勤務、スタッフの体調不良や自己隔離の結果、十分に食品安全検査プログラムの機能を維持するためのキャパシティが減少した。
- COVID-19 の臨床検査に再配置された食品検査施設の、食品検査のキャパシティが減少した。
- 食品不正行為により食品サプライチェーンの健全性に対するリスクが増加した。
- 閣僚、食品産業、消費者、メディアからの問い合わせや質問の数が増加し、対応する必要がある。

所管官庁は、生産者や加工業者が効果的に業務を継続し、安全な食品供給ラインを維持できるように、食品業界の全ての部門と連携して、このパンデミックの期間中に果たすべき重要な役割を担っている。

本ガイダンスは、リスクを軽減するために、食品安全検査プログラムの削減に関して有効性をどのように確保するか、また広範囲な食品安全リスクの抑制や、国家的な食品安全プログラムの深刻な混乱を減らすために導入できる一時的な措置といった、いくつかの重要な課題に対処することを目的としている。

複数の機関の連携と危機管理計画

所管官庁は全て、FAO/WHO のガイダンス¹に従い、緊急対応計画または危機管理計画を策定し、それを実行できるようにしなければならない。所管官庁の危機管理計画には、中央、地域、地方の所管官庁の役割と責任および危機の期間中の協力と連携のための仕組みに関する詳細が含まれているべきである。危機管理計画には、必要不可欠なサービスの提供に優先順位を付ける方法の詳細が含まれているべきである。これには情報管理、コミュニケーション、リスク評価とリスク管理、食品事故の管理に対する作業チームの組織化、在宅勤務、テレワーク、オンライン会議を促進するための強固な IT システムの拡大が該当する。

全ての関連する機関の間での協力と連携は、COVID-19 のパンデミックに対する、効果的な政府全体の対応に不可欠である。公衆衛生と食品安全当局の間の連携に対する必要性が過去にこれ以上差し迫ったことはない。

食品安全検査プログラムの機能の維持

人々の移動を制限した結果、食品事業やその他の食品管理活動を調査するために、適切なスタッフの配置を行う所管官庁のキャパシティは著しく損なわれた可能性がある。例えば、食品施設の管理スタッフが物理的に存在することを要する食品安全検査は、もはや実行不可能となり得る。食品検査施設のキャパシティの低下により、調査の期間中に採取した食品サンプルの検査はすでにできない可能性がある。所管官庁にとっての重要な課題は、最



大のリスクをもたらす食品施設のカテゴリーにおいて、食品に関する法律を確実に遵守させることである。多くの食品事業者は、外部の職員の立ち入りを制限するための、新たなバイオセキュリティ対策を導入しており、それが食品検査官にまで及ぶ可能性がある。しかし、食品安全検査官は、食品規制の遵守を確認し、食品規制の不遵守を防止する目的で、食品加工活動が行われていると考えられるだけの合理的な根拠のある施設には、立ち入る権利を有している。

リスクベース・アプローチ

国家の食品安全検査プログラムは、食品事業者が検査の頻度を決定するために評価されたリスクに基づいて体系化されるべきである。取り扱う食品の種類、加工と流通、加工方法（調理済み食品、インスタント食品）、事業の規模、製品の消費者の間で起こり得るリスクを考慮し、検査の目的のための各食品事業者のリスクプロファイルは、食品事業者の性質や規模に基づくべきである。食品事業者のリスク分類を決定する際に考慮すべき問題には、食品に関する法律の遵守または不遵守の履歴、食品事業者の食品安全管理システム（FSMS）の実施に関する信頼性と検証記録が含まれる。このリスクベースの食品安全検査アプローチにより、検査が必要なリスクの高い食品施設を特定することができる。このパンデミックの期間中は、リスクが低い食品施設から中等度のリスクの食品施設までの検査は一時的に中断する必要が生じる可能性がある。

食品検査を継続する必要がある重要な分野のひとつは食肉処理場で、殺処理の前後の管理に関する監視が検査に含まれる。このような施設内の食品検査官は個人用防護具（PPE）を必要とし、特に生産ラインの高速化のような生産条件が変化した場合、物理的距離の取り方、手洗い、衛生、消毒の重要性を認識する必要があることが予想される。

検査の強化が必要とされ得るもう一つの重要な業種は、生産が輸入原料に大きく依存しているものである。国際輸送が劇的に減少する傾向があるため、サプライチェーンの遅延や中断が、これらの事業者が発生している可能性があり、それにより食品の安全性に懸念を抱かせ、検査や管理の強化が求められる可能性がある。同様に、新規のサプライヤーは、十分なサプライヤー承認プログラムを経ることなく、食品事業者による迅速な特定が必要になる場合が考えられ、それにより製品の健全性を危険にさらす可能性がある。

食品事業者の中には需要の増加に伴い生産を拡大し、一時的にスタッフを雇用するものもあると予想される。食品安全当局は、臨時職員が確実に監督され、適切な訓練を受けていることを確認する必要性が出てくる。

暫定的な措置

例外的な状況下で暫定的な措置の導入が必要とされる可能性がある食品安全管理における例には以下のものがある。

- 食料生産動物の販売に添付すべき、公式な紙製の認可証や証明書の原本に代わる、電子データの暫定的な使用。
- 所管官庁の監督下で検査と分析を行うための、認定民間食品検査所の暫定的な認可。
- 食品事業者が、自社内の管理が変わらずに機能していることを示す（自己申告の承認）ための、自社のチェック結果の電子的な提出。



- 食品安全当局が十分な数の適切な資格を有する熟練したスタッフを確保できない場合、民間部門の団体および独立した資格を有する専門家は、当局の監督を受け、公平に行動し、その者たちの行う機能に関して利益相反がないことを条件として、暫定的に食品検査機能を実践する権限を与えられる可能性があること。
- 食品の安全性を確保しながら、食品の無駄を避けるために、食品表示（例えば日付表示）のいくつかの側面に柔軟性を持たせること。

スタッフの保護

食品事業者の検査を継続する必要がある場合、食品安全リスクの予防を危うくすることなく、所管官庁のスタッフに対する深刻な健康リスクを避けるために、措置を講じるべきである。食品検査官への SARS-CoV-2（COVID-19 疾患の原因ウイルス）の伝播を最小限に抑えるための手順の訓練を受けるべきである³。食品検査官は COVID-19 の症状がないことを確認する必要があり、食品施設内では物理的距離を保ち、食品施設への入退所時を含む頻回な手洗い、咳エチケットを実践することになる。食品検査官は、使い捨てのオーバーオール、オーバーシューズ、フェイスマスク、グローブ、ヘアネットといった PPE を必要とするが、検査の間にこれらは交換される必要がある⁴。

管理プログラムの一時的な停止

所管官庁により定期的実施されている監視やサーベイランスのプログラムは、食品の安全性、消費者の健康、国際貿易を危険にさらすことなく、このパンデミックの間、一時的に中断される可能性がある。こういった活動の例として、汚染物質の規制の遵守を確かにすることを目的とした、1 年毎の残留物の監視プログラムがある。多くのバー、カフェ、レストランの閉鎖に伴い、食品検査の実施数が減少することから、食品サンプルの検査の必要性が減少することになる。レストランでの衛生評価または Scores on Doors プログラム（食品業界の衛生と食品安全性の要件の順守を評価するプログラム）がある国では、検査を実施する必要なく、一定期間は自動的に延長される可能性がある。

食品のサンプル採取と検査を減少させることで、各国の所管官庁が国際食品安全当局ネットワーク（INFOSAN）のような世界規模のシステムを介して情報にアクセスし、共有することの重要性がより高まる⁵。食品事業者は安全でない食品を受け取ったことや市場に陳列されていることに気づいた際の、所管官庁への報告が義務付けられるべきである。

食品の規制 – 暫定的な免除が要求される可能性がある

所管官庁は、食品の確実な供給が損なわれないようにするべく、COVID-19 によってもたらされた課題のために、食品に関する法律に、暫定的な改正や調整が必要であるか評価することを目的として、食品事業者と密接に連携する必要がある。所管官庁は、食品安全を確保する一方で、食品規制の技術的側面を施行する際に、柔軟性が適応され得るか評価する必要があると見込まれる。

食品表示は、特定原料が入手できない場合、または輸送や輸入の中断により食品包装用の材料が供給されていない場合に、特に困難になる分野のひとつである。食品事業者が、以前に入手可能であった原料と同じ技術的機能を持つ、承認された原料を使用する場合、一時的な承認が容認される可能性がある。この場合、アレルゲンの表示やトレーサビリティの要件といった安全性への懸念が考慮されている。無認可の栄養機能表示に関する規制緩



和が行われる可能性はなく、食品表示は消費者に誤解を与えるべきではないという原則がある。

ケータリング部門を行っていた食品事業者は、代替となる製品の市場を見つける必要があり得る。同様に、食品や食材を購入したレストランは、レストランの食品を生産するために必要がなくなったそれらの製品に対して、新たな市場を探す必要があり得る。このような製品を販売するための暫定的な認可は、これらの状況下においては、栄養表示（栄養機能表示の無認可での使用は禁止されている）の部分的取り消しをした、暫定的なオーバーラベルの使用の規定があり、また既存の日付表示と保管の指示に準じた状態で提供されるべきである。

所管官庁は、食品規制における技術的側面に対し、何らかの措置を実施する際には、ある程度の柔軟性を適応すべきである。しかし、食品安全は妥協を許さず、また消費者が情報に基づいた選択ができるようにするために重要な情報は提供されなければならない。消費者にリスクがなく、アレルゲンの表示、耐久性（保存可能期間）、トレーサビリティ、特別な保存条件や使用条件といった重要な情報が表記することができる、またはこの重要な情報をオーバーラベルすることによって軽減できる時点で、ラベリングの表示の遵守についてある程度の柔軟性を考慮することができる。食品事業の運営者は、暫定的に不適合なラベルが貼られた製品や材料を市場に出す前に、検査官と状況を話し合うことが勧められる。

食品検査施設：検査と分析

COVID-19 の臨床サンプルの検査は各施設に再配分されるため、所管官庁にとって特に課題になるのは、食品を検査するための公共の検査部門におけるキャパシティの低下である。消費者からの苦情や食品事故への対応、食中毒のアウトブレイクにおける調査と管理のために、またリスクの高い事業者の食品調査を支援するために、微生物学的および化学的安全性における最低限のキャパシティを維持する必要がある。このため、国の食品安全管理プログラムの一環として、民間の認定食品検査施設が検査を実施するための暫定的な認可が必要となる場合がある。所管官庁は検査結果の妥当性と信頼性を確保しなければならない。加えて、公衆衛生に関するサーベイランスシステムは、食中毒のヒト症例を特定するためのキャパシティが減少している可能性があるが、最低限の国家のキャパシティが維持されていることは必要不可欠である。

食品検査施設は、検査室環境における SARS-CoV-2 の伝播のリスクを低減させるための対策を導入する必要がある。これらの対策には、検査室の職員が COVID-19 の症状を認識するための訓練を受け、物理的距離の原則、頻回な手洗いと衛生、消毒、咳エチケットに従うことが含まれる。検査室の職員は WHO の COVID-19 に関連したバイオセーフティのガイダンス⁴を熟知しておくべきである。

物理的な距離を取るために、スタッフが 1m 以上の距離を保てない小さい検査室の場合、スタッフの密度を下げるためにスペースで 1 人で作業することになるが、この時シフトを分けて作業することやインカムを介したコミュニケーションを利用する必要があり得る。シフトの引継ぎ時に物理的距離をとるための準備を整えるために、調整が必要になる。検査室職員が感染した場合にも必要な作業が継続できるように、作業スケジュールを整えるべきである。



特定の検査へのサンプル量が減少した場合、食品検査施設の ISO17025 への認定を一時的に停止する必要がある可能性がある。これは毎年の残留物監視プログラムの停止によるものである可能性がある。

食品供給の健全性に対するリスク

COVID-19 のパンデミックにより、一部の製品、成分、材料が手に入らない、あるいは不足しているといった、食品供給の混乱を引き起こしている。新規の供給元の特定を急ぐ中で、食品事業者はサプライチェーンの健全性への注意が薄れており、そのため食品不正の新たな機会となる可能性がある。所管官庁が検査や食品サンプリングの延期や中止といった食品検査の一時的な削減を導入すると、不正業者がこの機会を利用する可能性がある。公的な管理の減少に加えて、民間部門の監査や、認可や認定の制度におけるチェックも削減される傾向にある。このパンデミックの期間中に、所管官庁は食品不正に関する報告を受けた事例を調査し、サプライチェーンの脆弱性の評価と、管理計画の実施を確実に行うために、食品事業者と密に連携を取るべきである。

食品事業者は、安全で信用できる食品を生産、販売することが法律で義務付けられている。食品事業者、FSMS に加えて、食品不正を軽減するために脆弱性を評価するシステムの導入を検討すべきである。所管官庁は、食品不正のリスクが増加していることを強調する必要がある。

自宅待機を余儀なくされているため、電子商取引やオンライン食品小売店での買い物に目を向けている消費者が増えている。現在多数の人々が、このパンデミックの開始以降に出現した多数の EC サイトから食品を購入している。電子商取引分野における食品不正のリスクは高い可能性がある。誤解を招くような電子商取引の営業から消費者を保護するために、所管官庁はインターネット販売の食品管理と監視を強化する必要がある。一部の所管官庁は電子商取引を規制する法律や、強力な管理プログラムを有していないため、INFOSAN を通じてデータと情報を共有することが、オンラインで取引される安全でない、詐欺的な食品を減少する上で役に立つ。

スタッフのトレーニング

所管官庁に勤務する職員、特に食品事業の調査を実施するものは、COVID-19 の症状^{6,7}に気付く必要がある。職員は早期に症状を認識することができなければならず、それにより適切な医療を受け、自身で報告でき、職場を離れることができ⁷、同じ職場の職員を感染させるリスクを最小限に抑えることができる。職員は、食品衛生の基本原則³、食品事業者の検査の実施に対する業務手順、特に PPE の使用、そして作業環境を確実に汚染しないようにするための再教育コースを必要とする場合がある。

電話相談サービスまたはソーシャルメディアチャンネルを介して一般の人々と連絡を取る所管官庁の職員は、一般の人々に伝えられている最新の情報と助言を常にアップデートしていなければならない。消費者が自分たちとその家族を守るための方法についての助言を作成し発信するためには、公衆衛生と食品安全の専門家によって支援された専門のコミュニケーションチームが必要である。それぞれの所管官庁は、最新の事実に基づく助言と、WHO、FAO、OIE といった組織の信頼できるウェブサイトへのリンクを掲載した、COVID-19 専用ページをウェブサイト上に設置するべきである。



所管官庁は、苦情を訴える国民のためのシステム、またそのような苦情に対して適時に対応するための当局に対するシステムを確実に用意している必要がある。苦情を訴えるためのチャンネルは、当局のウェブサイト上の電話相談または専用ウェブページを介して行うことができる。

また食品事業者も、安全かつ適切な食品供給を確保するために実施しなければならない、あらゆる新規の追加措置に関する食品規制や助言を常にアップデートしている必要がある。食品事業者と情報をやり取りする所管官庁の職員は、懸念事項に対して取り組むため、また質問に対して回答するために、訓練を受け、十分な支持を受けている必要がある。

コミュニケーション

パンデミックの急速な展開に伴い、正確で信頼性の高い情報を、食品事業者や幅広い一般の人々が確実に利用できるようにする必要性が高まっている。所管官庁は、風説や誤報を防ぎ、全てのステークホルダーに信頼性の高い最新の情報を提供するために、強固なコミュニケーションに関する戦略を持っている必要がある。所管官庁は、食品の摂取を介して COVID-19 が伝播した症例の報告はなく、COVID-19 が食品を介して伝播する可能性は非常に低い、SARS-CoV-2 の伝播を避けるために保健当局が提供している衛生上の推奨事項は、買い物や食品を取り扱う際に、消費者にも適応されるべきである。WHO が公表した推奨事項や伝達事項は、各国の状況に合わせて適応させ、普及させることができる。

所管官庁は、フードチェーンにおける SARS-CoV-2 の伝播の可能性の予防と、職員を保護する方法について助言を提供するべきである（WHO のガイドライン⁸を参照）。また例えばレストランから持ち帰りの販売形式に事業内容を変更する事業者や、新規食品事業を立ち上げる任意団体への助言の提供も必要になる可能性がある。

COVID-19 のパンデミックについての理解が深まるにつれて、所管官庁はそれに応じて伝達事項の見直しと更新を行う必要が出てくる。食品事業者や消費者に最新の情報を提供するだけでなく、この危機を管理するための政府全体のアプローチを促進するために、確実に関連省庁に継続的に状況を伝えることが重要である。

WHO は FAO とともに、この暫定ガイダンスに影響を与える可能性があるあらゆる変化に対し、状況の監視を注意深く継続する。変化が生じた場合は更新版を発表する。そうでない場合、この暫定ガイダンスは発行日から 2 年をもって失効とする。



参考文献

1. FAO/WHO. 2010. FAO/WHO framework for developing national food safety emergency response plans
https://www.who.int/foodsafety/publications/emergency_response/en/
2. WHO. 2020. Modes of transmission of virus causing COVID-19: implications for IPC precaution recommendations, Scientific brief.
<https://www.who.int/news-room/commentaries/detail/modes-of-transmission-of-virus-causing-covid-19-implications-for-ipc-precaution-recommendations>
3. FAO/WHO. 2009. Codex Alimentarius. Food hygiene: Basic texts
<http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf>
4. WHO. 2020. Laboratory biosafety guidance related to coronavirus disease 2019 (COVID-19)
[https://www.who.int/publications-detail/laboratory-biosafety-guidance-related-to-coronavirus-disease-2019-\(covid-19\)](https://www.who.int/publications-detail/laboratory-biosafety-guidance-related-to-coronavirus-disease-2019-(covid-19))
5. Responding to food safety emergencies (INFOSAN)
<https://www.who.int/activities/responding-to-food-safety-emergencies-infosan>
6. Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public
<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
7. Q&A on coronaviruses (COVID-19)
<https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>
8. FAO/WHO, 2020. COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses
<https://www.who.int/publications-detail/covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses>
https://extranet.who.int/kobe_centre/sites/default/files/pdf/20200407_JA_Food_Safety.pdf

© World Health Organization and Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2020. Some rights reserved. This work is available under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 FAO licence ([CC BY-NC-SA 3.0 IGO](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/)).

WHO reference number: WHO/2019-nCoV/Food_Safety_authorities/2020.1