

食科協ニュースレター—第100号

11月号

目次

頁

【 巻頭言 】		
ニュースレター100号の発行を共に祝う	2	関澤純
【 食科協の活動状況 】		
10・11月の主な活動	3	関澤純
【 平成23年度第2回理事会審議結果概要 】	3	関澤純
【 シンポジウム報告 】		
平成23年度公開シンポジウム開催	5	森田邦雄
【 行政情報 】		
1. 「食品に含まれるトランス脂肪酸に係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)」についての意見・情報の募集について	7	
2. 食品中に含まれる放射性物質について、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会放射性物質対策部会での検討が開始		
3. 4月に発生したユッケを原因とする腸管出血性大腸菌による食中毒で更に1名が死亡		
		森田邦雄
【 消費者情報 】		
1. 消費者庁 食品表示一元化検討会の議論はじまる 来年6月までにとりまとめ	10	森田満樹
【 学術・海外行政情報 】		
米国食品安全強化法 (Food Safety Modernization Act、FSMA)	11	
その2 食品輸入規制の現状、新たな要件		
		石井健二

平成23年11月17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2F TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-mail 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp

【巻頭言】 ニュースレター100号の発行を共に祝う

食科協理事長 関澤 純

食科協ニュースレターが本年11月号で第100号を迎えることになりました。平成13年9月のBSE牛の発見などを契機に食品安全基本法が制定され、食品安全委員会が発足するなど、わが国の食品安全行政に大きなターニングポイントを迎えた時期に、食科協が発足しました。ニュースレターは発刊以来、会員間と外部に向けた情報交換と発信のツールとして重要な役割を担ってきました。ユニークなロゴマークで表紙を飾り、「巻頭言」、「食科協活動状況」、「行政情報」、「消費者情報」、「企業情報」、「海外・学術情報」、「会員のひろば」などの広範な情報のエッセンスを収載するスタイルを作り、発行を支えて来られた伊藤蓮太郎前事務局長ほかの皆さまのご尽力に敬意を表します。

以来9年を経過し現在に至ったわけですが、第2号、第3号（創刊号は残念ながら手元にない）をひもとき、巻頭言では、和田攻先生の「安全、安心としてEBMに基づくハザードアセスメント」、三瀬勝利先生の「リスクコミュニケーションの重要性と食科協への期待」、会員のひろばでは、小林幹子氏の「地産地消とリスクコミュニケーション」、小野寺文昭氏の「食品コンサルタントをして思うこと」など、今読んでもインパクトと含蓄のある記事が豊富です。

ところで、食科協の大きなミッションのひとつである食品安全のリスクコミュニケーションについては、各処で鋭意取り組みがなされ根を張りつつあると同時に、まだまだ勘違いや理解不足により発信者と受け手のすれ違いを生じ、却って「行政や専門家の言うことはよくわからない」「不安に適切に伝えていない」などの反応があるのも確かです。私たちはこれを単に情報の受け手の理解不足と批判することで終わらせず、それら反応の背景や理由を知ること、より適切なコミュニケーションのあり方を考えてゆきたいと考えています。

食科協の取り組むテーマも、最近のいくつかの食品安全をめぐる事情を反映して、今年中に開催した会員研修会、勉強会、シンポジウムなどでは、食品を汚染する放射性物質の健康影響と電力不足による節電時の食品衛生、牛の生肉摂取による食中毒の対策、食品表示のあり方、残留農薬のポジティブリスト制度の見直しなど、多岐にわたっています。汚染の種類からだけ見ても、化学物質、微生物、放射線では、関係する基準の意味と対応のあり方は大きく異なり、これらへの適切な理解とその内容のコ

コミュニケーションが必要です。さらに食と健康との関連では、食塩摂取の低減、適切な栄養バランス、禁煙なども重要課題です。このためには、食品安全に関わる関係者として、生産者、事業者、消費者、行政（中でも厚生労働省、農林水産省、食品安全委員会と消費者庁、自治体間など）、および種々の分野の専門家の間で、情報の共有とコンプライアンスを基礎においた、適切な協力と連携による“リスクガバナンス”が一層求められていると言えます。

食科協では、100号発行をひとつの節目として、これら複雑ではありますが避けて通れないいくつかの課題に対し、会員内外のご協力を得て、関係諸団体や報道関係者とも協力や討論を進め、共に積極的に取り組むことをお約束したいと思います。ここでもっとも鍵となるのは、会員の皆様の創意と参加ですので、よろしくお力添えをお願いいたします。

【食科協の活動状況】

1. 10, 11月の主な活動（先月報告以降）

- 10月26日 平成23年度10月常任理事会を開催
- 11月1日 平成23年度第2回理事会を開催
平成23年度上半期事業報告と収支状況、および
平成23年度下半期事業計画と予算を審議し採択した
（以下の第2回理事会審議結果概要を参照）
- 11月1日 平成23年度公開シンポジウム「施行後5年を経過した
ポジティブリスト制度の検証 特に一律基準に違反する
ものの取扱いについて」を開催した（5頁以下を参照）
- 11月11日 運営委員会を開催した
- 11月16日 常任理事会を開催した

(関澤 純)

【平成23年度第2回理事会審議結果概要】

平成23年度上半期事業報告から

1 NPO法人食科協の運営

(1) 組織の強化

事務局体制を再編強化するとともに事務局を運営し常任理事会への提案を作成

する運営委員会を定期的を開催し運営を円滑にしている。常任理事会は運営委員会と連携し毎月開催し、運営に関わる必要な事務を遂行している。ニュースレターおよびホームページによる情報提供、メーリングリストの活用など食科協の活動内容を説明し会員への情報提供と増加に力を入れている。

食科協の紹介パンフを作成した。

(2) 通常総会等の開催

第9回通常総会を5月24日(火)日本橋社会教育会館で開催し、平成22年度事業報告案と決算報告案、平成23年度事業計画案と予算案、役員の補充等について審議し了承された。理事会は同日開催し総会に付すべき事項、平成23年度事業計画及び予算の執行状況に関する事項等を審議し了承された。

2 事業内容報告

(1) 概要

基本方針に基づき、放射能汚染問題、食品表示問題、食肉の生食の問題、電力事情の悪化の問題などにつき情報の収集に努め、講演会・意見交換会のテーマとしニュースレターなどに反映させた。

(2) 学術交流会事業

5月24日(火)の第9回通常総会終了後、「放射能汚染と食品安全を考える」をテーマに会員研修シンポジウムを開催した。

(3) 情報提供、技術指導関係事業

1) ニュースレターは、10月までに99号を発刊した。

2) 時事的問題を中心にワークショップ、少人数の勉強会を開催した。

5月11日 (森下文化センター 集会場)

テーマ：飲食物の放射能汚染の基礎を学ぶ勉強会

講師：小林康彦(日本原子力開発機構)

8月1日 (日本冷凍食品検査協会 会議室)

テーマ：腸管出血性大腸菌食中毒に関する勉強会

講師：豊福肇(国立医療科学院)、鶴見和彦(厚生労働省)

9月8日 (芝クレセントビル)

テーマ：食品表示に関する勉強会

講師：森田邦雄(NPO法人食科協)、森田満樹(NPO法人食科協)

3) リスクコミュニケーション部会

「食の安全ナビ検定」を活用し各種リスクコミュニケーションに参加している。

4) 「食の安全施策調査部会」の設置及び活動

東日本大震災に関わる電力事情の悪化への対応に関して情報の提供・提言を行った。

(4) 調査研究事業

平成21年度研究の成果物「食の安全ナビ検定」の充実と普及に関する事業を継続し放射性物質の食品影響等に関するクイズの作成を行っている。

(5) その他関連事業

10月16日江東区の協働事業「江東区民まつり」に参加した。

平成23年度下半期勉強会等計画などについて

当面の諸問題につき情報の収集・整理を行い会員の勉強会・研修会を重ねる。昨年度は食品衛生監視員を中心とする勉強会を行ったが、今年度も「食の安全ナビ検定クイズ」の活用による勉強会などを平成24年3月中旬ごろ開催する予定。食科協の紹介パンフの活用を図る。

(関澤 純)

【シンポジウム報告】

平成23年度公開シンポジウム開催

平成23年11月1日、当協議会主催のシンポジウム「施行後5年を経過した残留農薬等のポジティブリスト制度の検証・特に一律基準及び基準に違反するものの取り扱いについて」が(社)日本青果物輸入安全推進協会の共催、(財)日本科学技術連盟及び(財)日本冷凍食品検査協会の後援を受け、(財)日本科学技術連盟本部3階講堂において102名の出席を得て開催されました。その概要は次の通りでした。

初めに当協議会関澤 純理事長及び(財)日本科学技術連盟上窪均 ISO 審査登録センター所長から開会のあいさつがあり、その後、当協議会森田邦雄専務理事を座長として進められた。

1 「ポジティブリスト制度に関するアンケートの結果について」(財)食品産業センター技術環境部 丸山 純一次長から

2010年11月から12月にかけて、食品製造業、食品団体、食品取扱業者及び分析機関を対象として調査し277個所からの回答があった。一律基準値(0.01ppm)については5割が0.1~0.01ppmの範囲で弾力的に運用すべきとしており、残留基準値を超えた食品については6割が国民の食品摂取量より推定したヒトへの健康影響を考慮した尺度により販売禁止・回収とすべきとしていた等の説明があった。

2 「国産農産物からみたポジティブリスト制度の検証」全国農業協同組合連合会
肥料農薬部技術対策課 住田 明子調査役から

全農として、ポジティブリスト制度に対応するため、ドリフト対策等生産者に対する指導を進めてきたこと、過去に使用した農薬の土壌残留による基準値超過事例が発生したこと等の説明があり、今後、農薬の適用がなくても基準値が設定できる仕組み、一律基準値の科学的根拠に基づく見直し、基準超過時の農作物の回収の要、不要の検討の必要性の説明があった。

3 「輸入食品からみたポジティブリスト制度の検証」(社)日本青果物輸入安全推進協会 太田 周司技術顧問から

ポジティブリスト制度施行前の輸入食品の残留農薬の違反は50件程度であったが施行後は300件以上に増加し、2010年以降は200件前後となっている、果実の違反事例は22種類の農薬に見られシペルメトリンが最も多く、次いでアセフェート、クロルピリホス、イマザリルの順であった、22の農薬はポジティブリスト制度施行時に暫定基準値として定められたもので、これらの中で基準値の見直しが終了したものは4農薬であった等の説明があった。

同様のテーマで(社)全日本コーヒー協会 西野 豊秀専務理事から

コーヒー生豆輸入に関しコーヒー主要生産国の農薬登録、使用農薬等について調査し、この調査を基に当該国からコーヒー生豆を取り寄せ残留農薬及びカビ毒について厚生労働省登録検査機関で検査していること、エチオピアから輸入したものがH20年4月よりリンデン、クロルデン、ヘプタクロルが次々に基準値超えとなり、5月に検査命令。7月にはDDTも検査命令対象となったことから、2度にわたり同国を調査したが、同国のコーヒー栽培に農薬が使用される状況は殆ど考えられないこと、これに関し、欧米からの冷たい視線と日本の孤立感を感じていること、コーヒー生豆は赤道を挟んだ南北25度で栽培され、日本では生産されず、コーヒー生豆は日本の農薬メーカーには関心のない農産物であること、生産国の大部分は途上国で農薬生産はブラジル、中国程度であり、インポート・トレーランス方式での改訂も殆ど不可能等の説明があった。

4 「ポジティブリストの裏側」毎日新聞生活報道部 小島 正美編集委員から

残留農薬の違反について、基準値は作物ごとに異なる。500倍の差。ウナギのジコホルは0.01ppm、肉は1ppm、キャベツは3ppm。基準オーバーと健康被害は無関係。生産者への注意で十分、健康被害の有無はADIで決めるべきで、ADIを超えたら、欧米と同様流通と農薬使用禁止する。基準違反が増えたのは検査数が増えたためで、中国の違反率は高くない。BSE(牛海綿状脳症)の全頭検査続けているのは世界でも日本だけ。政府もメディアも全頭を検査しても、感染牛が出荷

されていることを説明しなかった。これをメディアは間違っただけで伝えた。自治体の担当者は事実を熟知しているが知事は「科学的な説明よりも、世間の感情を重視」等今は科学が政治の“奴隷”になっているのではないか等の説明があった。

5 「農薬等の基準を超えた農産物の回収等の考え方」NPO 法人食品保健科学情報交流協議会 森田 満樹常任理事から

一律基準値超過の農産物に限らず、健康影響が全くないにもかかわらず、様々な理由で食品が回収、廃棄されている現状があること、消費者がやみくもに回収や廃棄を求めているわけではないこと、持続可能な社会を目指して、無用な食品廃棄を見直せないか、消費者団体の立場から消費者が企業に求める回収の考え方をリコールガイドラインとしてまとめ、本年2月に提案した。その内容は、(1)回収の判断基準は、消費者への健康被害の可能性があるかどうかで決める (2)事業者は環境配慮および経済的損失に配慮する (3)回収の判断主体者は事業者とする (4)事業者と行政は消費者への注意喚起と適切な行動を促す (5)事業者は説明責任を果たす (6)適切な回収の実効性を確保するためのデータベースを構築する 等の説明があった。

6 座長が司会しシンポジストとフロアーの参加者で「総合討論」が行われた

総合討論は、一律基準値の在り方及び基準値を超えた食品の回収等の対応に絞り意見が交わされた。一律基準値については、ADIの設定されているものとされていないものが同一の基準値を適用するのは科学的ではないこと、違反食品の回収に当たっては、人の健康被害を起こすことがあるのかどうかという科学的な観点から考えるべきである等の意見が出され、今後もこのような考え方を多くの人に理解される努力をしていく必要があるとされた。

最後に、社)日本青果物輸入安全推進協会 細川 延英常務理事から閉会挨拶があり終了した。

その後の、懇親会も盛況理に行われたことを付記します。

(森田 邦雄)

【行政情報】

1. 「食品に含まれるトランス脂肪酸に係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)」についての意見・情報の募集について

内閣府食品安全委員会事務局は平成23年10月20日標記の件について、平成23年10月20日から平成23年11月18日までの間、意見・情報の募集が行われた。

http://www.fsc.go.jp/sonota/trans_fat/trans_fat.html

新開発食品評価書「食品に含まれるトランス脂肪酸」(案)(2011年10月、食品安全委員会新開発食品専門調査会)の要約

食品安全委員会において、自らの判断で行う食品健康影響評価として、食品に含まれるトランス脂肪酸に係る食品健康影響評価を行った。

評価に用いた資料は、ヒトにおける疫学調査結果、食品中のトランス脂肪酸含有量調査結果、トランス脂肪酸摂取量推計等である。

トランス脂肪酸には多くの種類が存在し、個々のトランス脂肪酸について食品健康影響評価を行うには知見が足りないため、トランス脂肪酸全体として評価を行った。

平均的な日本人より多いトランス脂肪酸摂取量を基にした諸外国における研究結果によれば、トランス脂肪酸の摂取により、冠動脈疾患の発症については増加する可能性が高と考えられた。また、肥満、アレルギー性疾患についても関連が認められたが、その他の疾患については、その関連を結論できなかった。更に、妊産婦、胎児等に対しては健康への影響が考えられた。しかしながら、現時点の平均的な日本人の摂取量において、これらの疾病罹患リスク等と関連があるかは明らかでない。

トランス脂肪酸の摂取量について、日本人の大多数がWHOの勧告(目標)基準であるエネルギー比の1%未満であり、また、健康への影響を評価できるレベルを下回っていることから、通常の食生活では健康への影響は小さいと考えられる。しかしながら、脂質に偏った食事をしている個人においては、トランス脂肪酸摂取量のエネルギー比が1%を超えていることがあると考えられるため、留意する必要がある。

トランス脂肪酸はヒトに不可欠なものではないことから、できるだけ摂取を少なくすることが望まれる。しかし、脂質は重要な栄養素であることから、脂質全体の摂取バランスにも配慮した、栄養バランスのよい食事を心がけることが必要と考える。食品中のトランス脂肪酸含有量については、全体として近年減少傾向にあるが、一部製品においては10%を超える製品もあることから、食品事業者においては、引き続き食品中のトランス脂肪酸含有量の低減に努める必要があると考える。

リスク管理機関においては、今後とも日本人のトランス脂肪酸の摂取量について注視するとともに、引き続き疾病罹患リスク等に係る知見を収集し、適切な情報を提供することが必要である。

なお、食品中のトランス脂肪酸低減に伴い、含有量の増加傾向が認められた飽和脂肪酸については、「日本人の食事摂取基準(2010年版)」での目標量の上限を超える性・年齢階級があることから、今後とも留意が必要である。

http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc3_nf39_trans-sibosan_231020.pdf

2. 食品中に含まれる放射性物質について、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会放射性物質対策部会での検討が開始された

厚生労働省は、食品安全委員会の「評価書 食品中に含まれる放射性物質」を受け、10月31日標記部会を開催した。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000001tsmk.html>

その部会において次の通り主な論点と対応の方向が示された。

主な論点と対応の方向	
決定すべき論点	対応の方向
<p>○ 許容できる線量(介入線量レベル)について</p> <p>暫定規制値は、原子力安全委員会の「飲食物摂取制限に関する指標」に基づいており、緊急時の値として放射性セシウムは、年間5ミリシーベルトになっている</p>	<p>○ 以下の点を考慮し年間1ミリシーベルトとしてはどうか</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品の国際規格を作成しているコーデックス委員会の現在の指標では、年間1ミリシーベルトを超えないように設定されていること ・モニタリング検査の結果を確認すると、食品中の放射性セシウムの検出濃度は、多くの食品では、時間の経過とともに相当程度低下傾向にあること
<p>○ 規制値設定対象核種について</p> <p>暫定規制値は、「放射性ヨウ素」「放射性セシウム」「ウラン」「プルトニウム及び超ウラン元素のα核種」に規制値を設定</p>	<p>○ 検査の実効性の観点から、規制値は放射性セシウム(セシウム134及びセシウム137)を中心として設定する</p> <p>○ その他の放射性核種による影響は、食品中における放射性セシウムとの比(スクーリングファクタ)を用いることによって考慮してはどうか</p> <p>○ 放射性ヨウ素の検出は無くなっているため、現在の状況が継続するならば必要ないのではないか</p>
<p>○ 規制値を設定する食品区分とその取扱いについて</p> <p>暫定規制値は、「飲料水」「牛乳・乳製品」「野菜類」「穀類」「肉・卵・魚・その他」の5区分に規制値を設定</p>	<p>○ 適切な食品区分のあり方についてどのように考えるか</p> <p>○ 食品加工(濃縮、除去、乾燥等)による放射性核種濃度の変化について考慮し、実際に規制を行う性状についてどのように考えるか</p>
<p>○ 子どもへの影響に対する具体的な配慮について</p> <p>暫定規制値は、年代別に、放射線への感受性や摂取量を踏まえて限度値を算出し最も厳しい値を採用。100Bq/kgを超えるものは、乳児用調整粉乳及び直接飲用に供する乳に使用しない</p>	<p>○ 内閣府の食品安全委員会の食品健康影響評価書において、「小児の期間については、感受性が成人より高い可能性(甲状腺がんや白血病)」が指摘されたことや各方面からの意見を踏まえ、具体的にどのような配慮を行うべきか</p>

※ これらの他、新たな規制値において経過措置設ける際の対象とする食品や期間についても検討課題。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000001tsmk-att/2r9852000001tt44.pdf>

現行の暫定規制値は、許容できる線量を、放射性セシウム、年間5ミリシーベルトとして設定されているが、今回の検討では、年間1ミリシーベルトとして設定することとしており、24年4月には新しい暫定規制値が適用されるよう検討するものと思われる。

3. 4月に発生したユッケを原因とする腸管出血性大腸菌による食中毒で更に1名が死亡

10月23日、富山県厚生部生活衛生課・健康課は、4月に発生したユッケを原因とする腸管出血性大腸菌による食中毒で10歳代男性が、10月22日亡くなったと公表した。

4月24日に発症し、4月28日HUS発症、29日意識障害出現、以降、人工呼吸器による管理が行われていた。

富山県の死亡者は4名となり、この食中毒の死亡者は5名となった。

富山県の発表

http://www.pref.toyama.jp/cms_cat/104020/00010532/00456054.pdf

(森田邦雄)

【消費者情報】

1. 消費者庁 食品表示一元化検討会の議論はじまる 来年6月までにとりまとめ

消費者庁はこれまで、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律、食品衛生法、健康増進法等の食品表示の関係法令の統一的な解釈・運用を行うとともに、現行制度の運用改善を行いつつ課題の把握等を行ってきた。

今般、課題の把握等について一定の成果が得られたこと等から、平成23年9月より食品表示一元化検討会を開催し、食品表示の一元化に向けた検討を行っている。来年6月を目途に報告書を取りまとめる予定となっている。検討会は毎月1回のペースで開催されるもので、消費者、事業者の御意見を聞きながら、進められている。

検討項目

- (1) 食品表示の一元化に向けた法体系の在り方
- (2) 消費者にとってわかりやすい表示方法の在り方
- (3) 一元化された法体系下での表示事項の在り方 等

スケジュール及び今後の進め方

現行制度の諸課題や海外の食品表示制度の現状等を踏まえ、関係者からのヒアリング等を行いつつ検討を進め、来年6月を目途に報告書を取りまとめる。また、検討会の中間段階で、中間論点整理としてまとめられ、その段階で意見募集が実施される予定となっている。また、消費者・事業者等から意見を聴取する場も適宜設けられる。

これまでの議論

第1回目は、「食品表示の現状と課題について」話し合いが行われ、第2回目は、「食品表示の目的・機能について」「わかりやすい食品表示の在り方について」議論

された。わかりやすい表示については、まず「わかりやすさ」とは何を指すのかについて、事業者と消費者では意味するところが異なることが指摘された。いずれの議題についても結論が出ず、引き続き議論が行われることとなった。

なお、過去の消費者意識調査等から考えられる要因として、下記が紹介された。

- (1) 表示に用いる用語の定義が統一されていない
- (2) 情報が多すぎ、商品選択に必要な情報が見つげにくい
- (3) 文字が小さい
- (4) 消費者に馴染みのない中間商品や添加物が記載されており、実際に役立つ表示になっていない

例) 異性化液糖、たん白加水分解物、植物性たん白

- (5) 原材料についている()が記に複数の意味がある

例) 原料原産地、遺伝子組換え、品種名等

今後の予定

第3回目(11月28日開催予定)は、「食品表示一元化に向けた基本的な考え方について」「加工食品の原料原産地表示の拡大について」話し合いが行われる予定となっている。

(森田満樹)

【[学術・海外行政情報](#)】

米国食品安全強化法 (Food Safety Modernization Act、FSMA)

その2 食品輸入規制の現状、新たな要件

今年1月米国で発効された標題の法律は、食品安全確保の予防管理に着目した施策の強化と、輸入食品を含めた不正・不祥事対策、意図的な犯罪行為に対する防御の強化を柱としており、一部は既に実行に移されています。わが国にとってもいろいろ参考になる情報と思われまますので、本誌9月号で概要をお知らせしました。今回は食品輸入規制の現状と新たな要件につき紹介します。

1 現行の(食品安全強化法制定前)食品輸入規制

(1) 関連法規、担当省庁、所管

- 1) 「連邦食品医薬品化粧品法」(FDA)：保健福祉省、食品医薬品庁(FDA)が所管。食品、飼料対象、連邦規則集(CFR)第20巻に規則収載。
- 2) 「食肉検査法」、「食鳥肉検査法」：農務省食品安全検査局(FSIS)が所管。食肉・食鳥肉と加工品、卵製品対象；CFR第9巻に規則収載。

3) 「バイオテロ法」(*) : FDA が所管。CFR 第 20 巻に規則収載

* Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002

(2) 規制の概要

- 1) 食品間連施設登録制度(Food Facility registration) : 義務づけ、米国代理人を指定する。FDA のウェブサイトより登録する。一部和文資料あり。
- 2) 輸入前通知義務 : FDA への事前通告義務付け。通関業者が税関・国境保全局 (CBP) に輸入申告を行うと、自動的に FDA に通知される。
- 3) 記録保持義務 : 食品の入手元、受け渡し先の記録。保持期間は品質劣化期限別に、6 ヶ月、1 年、2 年間など。
- 4) 輸入が拒否される場合 : 欠陥・非衛生的製造慣行
- 5) FDA による食品表示規則 : 基本的表示事項、栄養情報、アレルギー表示
- 6) 食品添加物 (GRAS 含) 残留農薬規制 : 前者は基本的に FDA が、後者は環境保護庁 (EPA) が品目、許容値を定める。検査はいずれも FDA が担当。
- 7) 水産物・果汁の輸出製造加工施設は HACCP 義務付け : 輸入業者が検証
- 8) 輸入警告 (Import Alert) : 過去の違反事例に照らして FDA が担当管向けに特定の食品について輸入拒否条件該当可能性を知らせる。担当管は対象になった食品を直ちに留置 (detention) できる。輸入業者は対象外にされるべきことを証拠を添え申請できる。日本を対象にした Import Alert (例えば、放射能汚染の可能性のある食品) は下記サイトで閲覧できる :

http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/country_JP.html

2 食品安全強化法制定後、新たに導入される輸入規制 (一部 9 月号でも紹介)

- (1) 予防管理措置 : 全ての食品製造・加工施設は「食品安全計画書」を作成する (規則制定、2012 年 7 月まで)
- (2) バイオテロ法施設登録の更新制導入 : 偶数年 10/1 ~ 12/31 に更新。
- (3) 全食品製造加工施設に HACCP 同等のリスク分析・予防管理措置を義務付け
- (4) 意図的食品汚染防止措置の義務化 : パルク食品等の流通過程での意図的な汚染物質混入の防止措置義務付け (2012 年 7 月までに規則制定)
- (5) FDA による外国施設検査の強化 : 初年度 600 件、その後倍増。外国政府と協定を結ぶことが出来る。検査を拒否した外国施設からの輸入は禁止される。
- (6) FDA による試験検査機関の認定制度 : 食品輸入申請、インポートアラート解除申請、また、安全確保の為 FDA が求めた事項への対応で行う試験検査は FDA が認定した試験検査機関から直接 FDA に提出する。この認定制度 (認証機関設定を含めて) は 2013 年 1 月 4 日までに FDA が立ち上げる。
- (7) 高リスク食品への記録保存の義務化 :

「高リスク食品」を2012年7月までに指定し、トレーサビリティ強化の為に2年間の記録保存を義務付ける（具体的な内容は現時点では不明）。

(8) 輸入食品への対応強化

- 1) 外国供給業者検証計画（Foreign Supplier Verification Program）：外国の食品施設が米国の安全基準を満たしていることを第三者機関が検証するシステムを構築。（FDAによる第三者機関認証制度発足、2013年1月まで）
- 2) 任意的適格輸入業者計画（Voluntary Qualified Importer Program）：第三者機関検証済み施設からの輸入食品の輸入の迅速化を目的に策定する。（2012年7月までに施行）
- 3) 輸入食品に対する証明書要求：FDAは食品、生産地のリスクから必要な場合、外国政府若しくは認証を受けた第三者監査人の証明書を要求できる。（本制度は、2011年1月から施行予定とされていたが、第三者監査人制度が未設定で未だ運用されていない模様）
- 4) 輸入拒否理由追加：外国供給業者検証計画不履行、法で販売を禁止若しくは制限されている、特定の輸入食品について証明書添付義務違反

資料

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/default.htm>

<http://www.foodsafety.gov/news/fsma.html>

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/ucm237934.htm>

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/ucm239907.htm>

（石井健二）

会員の皆様へ

NPO 法人食科協では、皆様のご意見、ご感想をお待ちしております。
お気軽に 8.shokkaky@ccfhs.or.jp までご連絡下さい。

この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。