

食科協ニュースレター—第101号

12月号

目次

頁

【食科協の活動状況】

2

11・12月の主な活動

関澤純

【行政情報】

1. 食品中の放射性物質暫定規制値見直しの検討が進む
2. 低線量被ばくのリスク管理に関するワーキンググループが内閣府に設けられ、検討が進められている
3. 第3回 食品表示一元化検討会が開催された
4. 食品衛生法に基づく安全性審査を経ていなかった遺伝子組換え微生物を利用した添加物についての対応

2

森田邦雄

【消費者情報】

消費者庁・消費者委員会 食品表示の一元化法について検討がスタート

3

森田満樹

【学術・海外行政情報】

英語以外の言語文書の提供（FDAの国際的な聴衆へのサービス）

5

榎元徹也

平成23年12月16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

【食科協の活動状況】

1. 11, 12月の主な活動（先月報告以降）

- 1 1月16日 当協議会理事長関澤純が東京都生協連「食の現在を考える連続講座第1回」に協力『食の安全と安心のギャップを埋める』について講演した。
- 1 2月 6日 同じく当協議会理事長関澤純がリスク研究への貢献により米国リスク研究学会創立以来、31年間で日本から二人目の Fellow の表彰を受けた。
- 1 2月 7日 運営委員会を開催した。
- 1 2月16日 常任理事会を開催予定。

（関澤 純）

【行政情報】

1 食品中の放射性物質暫定規制値見直しの検討が進む

厚生労働省の薬事・食品衛生審議会、食品衛生分科会、放射性物質対策部会が11月24日開催され、1 規制値を計算する際に考慮する年齢区分等について 2 規制値設定対象核種について 3 食品区分（案）について検討された。

特に、3の食品区分については、食品全体を一つの区分で管理することを原則とし（一般食品）、飲料水、乳児用食品及び牛乳の特別な区分を設け、4区分として規制値を検討することとなった。

なお次回は12月22日開催される予定である。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000001w5ek.html>

2 低線量被ばくのリスク管理に関するワーキンググループが内閣府に設けられ、検討が進められている。

内閣府は、東京電力株式会社福島第一原子力発電所の事故による放射性物質汚染対策において、低線量被ばくのリスク管理を今後とも適切に行っていくためには、国際機関等により示されている最新の科学的知見やこれまでの対策に係る評価を十分踏まえるとともに、現場で被災者が直面する課題を明確にして、対応することが必要であるとし、国内外の科学的知見や評価の整理、現場の課題の抽出を行う検討の場として、「[放射性物質汚染対策顧問会議](#)」の下に、「低線量被ばくのリスク管理に関するワーキンググループ」を設け、検討が進められ、12月1日第6回会合が開催され、第7回会合が12月12日開催される。

http://www.cas.go.jp/jp/genpatsujiko/info/news_111110.html

3 第3回 食品表示一元化検討会が開催された

消費者庁が進めている、食品表示の一元化を検討する検討会の第3回会合が11月28日開催された。

このなかで、新たな食品表示制度の目的として、次のような案が提案されている。案1「食品の安全」「国民の健康の増進」等については商品選択の際の要素の一つとして位置付け、「消費者の合理的な商品選択に資すること」を直接の目的とする。

案2 「消費者の合理的な商品選択に資すること」に加え、「衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ること」「国民の健康の増進を図るための措置を通じ、国民保健の向上を図ること」「公正で自由な競争を促進すること」等を並列して目的に位置付ける。

なお、次回、第4回は12月9日に開催が予定されている。

また、この検討会には、当協議会、森田満樹常任理事が消費生活コンサルタントの立場で委員として参加している。

<http://www.caa.go.jp/foods/index12.html>

4 食品衛生法に基づく安全性審査を経ていなかった遺伝子組換え微生物を利用した添加物についての対応

厚生労働省は、12月5日、食品衛生法第11条第1項に基づく「組換えDNA技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続」（平成12年厚生省告示第233号）第3条に定める安全性審査を経ていなかった遺伝子組換え微生物を利用した添加物「5'-イノシン酸二ナトリウム」と「5'-グアニル酸二ナトリウム」の安全性審査について、食品安全委員会に食品健康影響評価の諮問をした旨記者発表した。

このなかで、「安全性が確認されるまでの間、輸入業者10社に対し輸入、販売を取りやめるよう指示したが、これらの添加物を使用して製造された食品の販売、流通の取りやめ等については、食品安全委員会の評価結果を踏まえて判断する」としており、販売等の中止を直ちに求めるということではないので、その取扱いについては関係者に十分説明する必要がある。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000001wzcp.html>

(森田邦雄)

【消費者情報】

消費者庁・消費者委員会 食品表示の一元化法について検討がスタート

食品衛生法、JAS法、健康増進法などの法律の食品表示に関する部分の法律の一元化について、2010年3月の消費者基本計画の中で決められており、2012年度中の法案提出を目指して現在検討が行われている。これを受けて消費者庁は2011年9月より「食品表示一元化検討会」をスタートさせ、検討会は毎月1回開催されて来年6月に報告書が取りまとめられる予定だ。

食品表示の一元化検討会について、これまで3回の議論が行われておりその概要は以下のとおり。

1. 第1回食品表示一元化検討会

委員からは下記の意見がありました。

- ・ 現在の食品表示は複雑でわかりにくい
- ・ 食品表示は、消費者の商品選択、食品の安全性の確保のために必要
- ・ 消費者が求めている表示事項、消費者にとって必要な表示事項は何か
- ・ 表示事項の優先順位を決めるべき
- ・ 表示媒体として、パッケージだけでなく、インターネット、お客様相談窓口など活用すべき

事務局ではこれを踏まえて、食品表示の在り方を検討するに当たっては、まず、義務的表示事項を中心に議論することとし、具体的には、食品表示の目的・機能について整理するとともに、食品表示をわかりにくくしている要因の整理・検討、多くの消費者にとってわかりやすい食品表示の在り方について検討することが必要として2回目以降は食品表示の目的・機能を中心に話し合われることとなった。

2. 第2回 検討会

1) 食品表示の目的・機能について、食品表示の目的については、JAS法や食品衛生法などにおいて、多様な目的が存在してきたところ。新たな食品表示制度における表示の目的・機能について検討が行われた。新食品表示法の目的は合理的な商品選択であり、その中に食品の安全性などが含まれるという意見があるという一方で、食品の安全性は重要であり、目的に位置づけるべきとの意見があった。

2) わかりやすい食品表示の在り方について

高齢者などを含む幅広い消費者が合理的な商品選択をする際に実際に食品表示が活用されるよう、食品表示をわかりにくくしている要因を分析・検討するとともに、わかりやすい食品表示の在り方について議論が行われた。また、わかりやすい食品表示を実現するための方策として、表示すべき事項の考え方及び表示事項の優先順位について検討優先順位を設けることとした。

3. 第3回検討会

食品表示一元化に向けた基本的な考え方について

- ① 新食品表示法と現行法（JAS法、食衛法、健増法）との関係について
- ② 食品表示の目的について（第2回検討会資料を、検討会での議論を踏まえて）
- ③ 食品表示の一元化に向けた考え方のたたき台
- ④ 一元化後の食品表示制度の施行に向けたタイムスケジュールについて
- ⑤ 加工食品の原料原産地表示の拡大について

以上について検討が行われた。

第4回目は、食品表示の適用範囲について、消費者庁が行うインターネットによる消費者意向調査の設問について、検討が行われる予定。

⇒食品表示検討会の詳細はこちら <http://www.caa.go.jp/foods/index12.html>

一方、消費者委員会においても新法のあり方について議論が行われており、11月29日に開催された消費者委員会の第14回食品表示部会において、消費者庁で行われている食品表示一元化検討会の検討状況について、多くの時間を割いて話し合われた。

この中で「検討会で示された表示案をみると、アレルギー物質表示を原材料と分けてまとめて表示する案があるが、患者にとっては情報が減り判断できなくなる。われわれが作りあげてきた努力が無駄になる」「原料原産地の表示の資料は、これまで消費者委員会で議論した内容が全く反映されていない」「個別表示の各論を議論せずに、総論の議論はあり得ない」といった厳しい意見が相次いだ。また、委員から「消費者庁の一元化検討会とこの部会の関係性がわからない。1月以降に中間とりまとめが出た時点などで、この部会がどう関わるのか」という質問が出たが、消費者委員会事務局は「現段階では部会で一元化をどのように扱うのか決まっていない、今後の関わり方については消費者庁と相談する」と答えるに留まった。

○第14回食品表示部会

<http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/bukai/014/shiryou/index.html>

（森田満樹）

【学術・海外行政情報】

英語以外の言語文書の提供（FDAの国際的な聴衆へのサービス）

<http://www.fda.gov/Food/InternationalActivities/DocumentsinOtherLanguages/default.htm>

FDAは幅広い国際的な聴衆へのサービスとして、いくつかの外国語が利用できるように以下の文書について翻訳を提供している。提示文書の翻訳は正確を期すよう努めているが完全ではないことがある。これらの文書の公式バージョンは英語版である。これらの翻訳が利用者にとって役立つことを願っている。

トピックス別 提供外国語

下記各トピックスに記載された言語から必要な言語を選択すると、その言語の文書が利用できる。(注)のあるものはクローズドキャプション(CC)で利用可能。(例: 2.3)

(訳者注記; 上記Webサイトからアクセス可能。ビデオの場合は英語版に選択した言語のキャプションが入る。)

1. 化粧品 (省略)
2. 栄養補助食品
 - 1) 栄養補助食品について知っておくべきこと : 英語・スペイン語
 - 2) 食品、栄養補助食品(特に栄養表示、アレルギー食品)に必要な表示(トレーニングビデオ) : 英語・スペイン語・アラビア語・中国語・仏語・日本語・韓国語
 - 3) 栄養補助食品とこれらの効能主張への規制(トレーニングビデオ) : 英語、(注: スペイン語・アラビア語・中国語・仏語・日本語・韓国語・ポルトガル語)
3. 食品の安全性
 - 1) Carver+Shock 手法 (消費者の食品防衛) : 英語・スペイン語
 - 2) Carver+Shock 手法 (食品防衛のリスク評価) : 英語・スペイン語・アラビア語・中国語・仏語・日本語・韓国語
 - 3) 消費者の皆様へ フグの摂取は既知の安全な供給元から。 : 英語・スペイン語
 - 4) ファクトシート ビブリオ・バルニフィカスの健康教育キット : (同上)
 - 5) FDAの食品接触物質(FCS)通知プログラム(トレーニングビデオ) : 英語、(注: スペイン語・アラビア語・中国語・仏語・日本語・韓国語・ポルトガル語)
 - 6) FDAの輸入食品安全検査システム(トレーニングビデオ) : 英語・スペイン語・アラビア語・中国語・仏語・日本語・韓国語・ポルトガル語
 - 7) 米国の食品安全システムにおけるFDAの役割(トレーニングビデオ) : 英語・スペイン語・アラビア語・中国語・仏語・日本語・韓国語

- 8) FDAの殺虫剤プログラム(トレーニングビデオ) : 英語、(注: スペイン語・アラビア語・中国語・仏語・日本語・韓国語・ポルトガル語)
 - 9) ハリケーン、停電、洪水時における消費者が知っておくべき食品・水の安全性について : 英語・スペイン語・仏語
 - 10) 家庭での食品安全 : (同上)
 - 11) ママになる人の食品安全 : (同上)
 - 12) 高齢者の食品安全 : (同上)
 - 13) ヒスパニック系コミュニティでの生カキのビブリオ・バルニフィカスに対する知識を如何に育成するか : (同上)
 - 14) 酸性及び低酸性缶詰食品の規定と義務づけ(トレーニングビデオ) : 英語、(注: スペイン語・アラビア語・中国語・仏語・日本語・韓国語・ポルトガル語)
 - 15) 食中毒(リステリア菌)と妊娠中に特定の食品由来のリスクを防止する方法 : 英語・スペイン語
 - 16) 妊娠中のヒスパニック系女性のリステリア症の防止 : (同上)
 - 17) 生産物(生鮮果物・野菜)の安全性 地球規模の懸念(トレーニングビデオ) : 英語・アラビア語・中国語・仏語・日本語・韓国語
 - 18) レストランとテイクアウトの安全性 : 英語・スペイン語
 - 19) 報告義務のある食品の登録(トレーニングビデオ) : 英語、(注: スペイン語・アラビ・中国語・仏語・日本語・韓国語・ポルトガル語)
 - 20) ジュースの安全性について知っておくべきこと : 英語・スペイン語
 - 21) WebベースのALERTトレーニング : (同上)
 - 22) 魚介類の水銀について知っておくべきこと : (同上)
4. 食品安全強化法 (Food Safety Modernization Act)
- 1) FDAの食品安全強化法上の背景 : 英語・スペイン語・アラビア語・中国語・仏語・イタリア語・日本語・韓国語・ヒンディー語・ポルトガル語・ロシア語・タイ語
 - 2) 食品安全強化法は安全性の向上を目指している : (同上)
 - 3) 食品安全強化法の鍵となる要素 : (同上)
 - 4) 食品安全強化法に関する質問と回答 : (同上)
 - 5) FDA長官メッセージ : (同上)
 - 6) FDAの歴史における食品安全に関する重要出来事の概略 : (同上)
 - 7) 食品安全強化法は何を意味するか : (同上)
(訳者注記、日本語のキャプションはタイ語が誤挿入されている)
5. 食品表示
- 1) トランス脂肪(飽和脂肪・コレステロールと共に栄養表示化)

：英語・スペイン語

6. 飼料安全

- 1) 動物用飼料の安全性(トレーニングビデオ) : 英語、(注: スペイン語・アラビア語・中国語・仏語・日本語・韓国語・ポルトガル語)

7. ガイダンス文書

- 1) 食品の安全性への危害分析の適用 : 英語・スペイン語・アラビア語・中国語・仏語・日本語・韓国語
- 2) 酪農場、バルク乳の輸送装置、バルク乳の転送ステーション、流体ミルクプロセサの食品保障予防対策指針 : 英語・アラビア語・蘭語・仏語・独語・韓国語・簡体中国語・伝統中国語・タイ語
- 3) 知っておくべき記録の作成と保管 : 英語・スペイン語・アラビア語・仏語・日本語・韓国語・ポルトガル語
- 4) 健康強調表示のためのエビデンス : 英語・ヒンディー語・簡体中国語・伝統中国語
- 5) FDAの新しい食品バイオテロ規制のファクトシート 最終規則 — 食品施設の登録 : 英語・アラビア語・中国語・日本語・マレー語・ポルトガル語
- 6) 魚と水産製品のハザードと管理の指針 : 英語・スペイン語
- 7) 食品表示ガイド : 英語・スペイン語・アラビア語・ヒンディー語・日本語・簡体中国語
- 8) 食品製造・加工業者、及び輸送業者のための食品保障予防対策指針 : 英語・アラビア語・蘭語・仏語・独語・韓国語・簡体中国語・伝統中国語・タイ
- 9) 新鮮な果物、野菜の食品安全の微生物危害を最少にするためのガイド : 英語・スペイン語・仏語・ポルトガル語
- 10) 輸入者と申告者のための食品保障予防対策指針 : 英語・アラビア語・蘭語・仏語・独語・韓国語・簡体中国語・伝統中国語・タイ語
- 11) 指示 1997 — 酸性、低酸性缶詰 : 英語・スペイン語
- 12) バイオテロ法実施の暫定最終規則の概要 2003. 10. 15 : 英語・スペイン語・仏語
- 13) 輸入食品の輸送事前通知 : 英語・アラビア語・仏語・日本語・韓国語・簡体中国語・伝統中国語・ポルトガル語
- 14) 食品施設の登録ために知っておくべきこと : 英語・アラビア語・日本語・韓国語・簡体中国語・伝統中国語・ポルトガル語

(榎元徹也)

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。