

食科協ニュースレター 第112号

目次

	頁
【食科協の活動状況】	
1. 2012年10、11月の主な活動（先月報告以降）	2
2. 新食品表示法（仮称）に関する消費者団体とのワークショップにおける意見陳述	
3. 新食品表示制度についての意見	関澤純
【行政情報】	
1. 札幌市内の営業者が製造した浅漬による腸管出血性大腸菌O157食中毒事件の調査概要（中間報告）	7
2. 漬物の衛生規範の改正等について	
3. プリオン評価書「牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しに係る食品健康影響評価」公表	
4. 新食品表示制度のポイント（イメージ）を公表	
5. 食品の安全性に関する意識等調査結果公表	森田邦雄
6. 国際汎用添加物（15品目）の指定の流れ（ロードマップ）	榎孝雄
【消費者情報】	
1. 消費者庁の新食品表示法についてワークショップ、意見交換会が開催	10
	森田満樹
【海外食品安全情報】	
1. ラウンドアップ除草剤及びラウンドアップ耐性遺伝子組換えトウモロコシの長期毒性に関する Séralini 論文への反応	11
	伊藤澄夫
2. 2012年度 米国食品安全強化法における食品テロ関連規定の概要に関して	大神弘明
【会員からの投稿】	
1. 第10回 昆虫の生態と虫体異物混入事故<10>危険個所と環境整備について	17
	今野禎彦
2. 第4回 シンガポール回想4 シンガポールの食品衛生	秋田勝

平成24年11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2階 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. 2012年10、11月の主な活動（先月報告以降）

- 10月5日 消費者庁長官に食品表示一元化検討会報告書と法案作成につき、公開の意見交換会開催の要望書を4団体と共同で提出した。
- 10月12日 第8回運営委員会を開催した。
第111号ニュースレターを発行した。
- 10月15日 関澤理事長が台湾食品医薬品庁の食品安全リスク分析ワークショップに招待され日本の食品安全リスクコミュニケーションについて講演した。
- 10月22日 第8回常任理事会を開催した。
1. 運営委員会報告を了承した。
2. 11月9日（金）日本科学技術連盟3号館会議室及び講堂での平成24年度第2回理事会及び公開講演会の開催の準備と当日の役割分担ほかについて決定した。
3. 上半期事業報告案、上半期収支決算報告案、下半期事業計画案について協議し、3案を採択した。
4. 関澤理事長が台湾国立食品安全研究教育センターのコンサルタントになり食科協が同センターと協力する件が承認された。
- 10月24日 消費者庁が公開の意見交換会開催の要望も受けて開催した食品表示新法に関する消費者団体とのワークショップに関澤理事長と笈川運営委員が出席し意陳述を行い、討議に参加した。当日は16消費者団体の代表と、消費者庁長官を含む事務方10名の出席のもと10時から12時まで、消費者委員会大会議室で開催された。詳細は以下のサイトを参照されたい。
<http://www.caa.go.jp/foods/index.html#m02-1>
- 10月30日 消費者庁に同庁ホームページに掲載する意見陳述書の最終版（2.参照）を送付し、同庁サイト（下記）に公開された。
- 11月9日 平成24年度第2回理事会及び公開講演会を開催し、公開講演会は会員とそれ以外の69名の参加を得て活発な討議がなされた。現在当日のアンケート結果を取りまとめ中である。
公開講演会の詳細については次号を参照。
- 11月13日 消費者庁は、新食品表示制度について意見募集を行っているがこの結果も受けて、22日に食品表示新法に関する意見交換会の開催を予定している。食科協はこの意見交換会に参加を表明

し予め提出が必要な意見書（3. 参照）を送付した。

- 1 1 月 2 0 日 第 9 回運営委員会兼常任理事会を開催予定。
- 1 1 月 2 2 日 消費者庁主催「新食品表示制度についての意見交換会」に
関澤理事長と北村常任理事が出席予定。

2. 新食品表示法（仮称）に関する消費者団体とのワークショップにおける意見陳述

10 月 24 日 NPO 法人食品保健科学情報交流協議会 理事長 関澤 純

10 月 24 日のワークショップでは、下記意見陳述書を提出した。詳細については下記サイトと消費者情報欄を参照。<http://www.caa.go.jp/foods/index.html#m02-1>

公開性の要望

1. 今回のワークショップ開催の労に感謝するとともに、食品表示一元化検討会の報告書および新食品表示法（仮称）に関わるパブリックコメントの募集や公開の意見交換会などの機会を設けて、広く関係者の意見を聞いていただくことを要望する。今回のワークショップは限られた一部の消費者団体を対象とし急遽開催されたが、今後は開催日程を周知し、傍聴も可能とする方式で開催し、開かれた消費者庁であることを求める。

表示のみならず消費者への多様な情報提供手段と消費者教育の活用

2. そもそも国民への食品に関わる情報提供手段は表示のみに限られず、現在の食品衛生法、JAS 法、健康増進法のうち、表示部分のみを別途に規制することになる新法を制定することは、却って複雑化が生じる恐れが懸念される。消費者が食品に関する情報を取得する手段としては、大量の広告宣伝があり、この中には誇大な宣伝、消費者に誤解を生じさせるものもあり、消費者庁としてはむしろこの内容について監視して、誇大あるいは虚偽情報については修正、除去を求めるとも重要であろう。消費者庁が有効性や安全性を認める保健機能食品以外の「いわゆる健康食品」などでは、虚偽情報や誤解に基づく死亡や疾病事故も相当数報告されていることから、適切な情報提供と消費者教育を充実させることも消費者庁に求められる。

食品表示は生命と食の安全を守ることを第一義に

3. 国民の生命と安全を守ることは政府の第一義的な責務のひとつである。食品表示においては、衛生上の危害の発生の防止及び国民の健康の増進を図るため、義務的な表示は、消費者向けはもちろんのこと、食品の安全確保に極めて重要な業者間の基本情報の伝達を担保する上で必要な情報に絞り、簡潔かつ明確にすべきである。食品表示は限られたスペースに必要な情報を確実に掲載することが求められる。食品の安全確保に関わる情報は明確に伝わるように掲載すべきである。すなわち法で強制される義務的な表示は、全食品に、品名、内容量、製造者と連絡先、

保存方法、期限表示、アレルギーの有無を、加工食品の場合は主な原材料、栄養表示では摂取量の制限が推奨されるナトリウムと脂肪含量などで十分と考える。その他には、事故・事件発生時の責任と連絡先、並びにリコール・回収の目安となるロット記号・番号等の記載が明確となれば良い。表示の不適切やその怠慢が大きな要因と考えられる生肉などの摂取による食中毒事故が最近に発生したが、このような状況は直ちに改善されねばならない。「浅漬け」の事故では、原材料の取り扱いや業者間における情報伝達の不徹底もあり、真の原因の究明が困難となり、事故再発予防に障害が見られている。

一元化は用語の定義統一などにより整合性と理解のし易さを主に

4. 基本的に現在考えられている3法は目的が異なり、表示のみを一元化するのは元来無理がある。食品表示の一元化が、誰にどのようなメリットまたデメリットをもたらす可能性があるかにつき、関係者の意見を聞き、できる限り明確にし、各法間で整合性と理解しやすさを中心に一元化するのは、製造者などの記載の定義や用語の統一にとどめることで十分であろう。

消費者の多様な要求には任意表示で対応し、誇大・虚偽宣伝の監視を中心に

5. 食品に期待する内容は、立場や考え方によりさまざまであるが、すべての要求を表示の中だけに求めるのは、表示スペースや細かい文字の読み取り能力からも、限界がある。主に製造・販売者側の商品差別化の宣伝、また消費者の任意の選択に関わる情報である品質、産地などは義務表示とせず、欧米各国のように任意とすべきであり、誇大、虚偽などで不適切とならないように、強調表示などのルールを決めておけば良い。輸入食材や調理済み食品が増え、産地やブランドにより価格が大きく異なるため、産地やブランド表示が偽装の潜在要因となっているが、実際には日本の事業者が現地で指導し収穫する産品など、品質また安全性に差がなくても、産地や輸出国の食品に対する国民の差別意識や不要な経済的打撃を助長する原因になっている。任意表示であっても、適正かつ公正に表示されることは必要だが、輸入原材料が混入することで産地偽装として回収・廃棄され、かつ表示に対する消費者の大きな不信のもとになっている。食品の安全性に関係のないような産地偽装による回収と廃棄は無駄であり、食品を大切に「食育」の精神に背反している。

関係者間の相互理解と信頼の構築し無駄をなくす

6. 期限表示の適切な理解がないために、食べて安全な食品を無駄に廃棄することが広く行われているが、このことのみならず表示内容について、生産、加工、流通業者、消費者を対象とした幅広い教育を充実させ、表示の趣旨を生かすようにすべきである。リスクコミュニケーションは、リスクの削減と予防のために関係者間での適切な情報と意見の交換により初めて達成できるものなので、関係者間の協力と信頼関係を強化することを目指すべきであろう。

知る権利を適切で合理的な選択に生かせるよう食品安全の適切な理解の推進と海外に学ぶこと

7. 国が安全性を保証し、使用基準に従い使用される食品添加物について詳細な記載を義務付けることは、巷にあふれる「無添加」という不適切な宣伝の道具となっている。たとえば保存料の代わりにナトリウム濃度を高めることは高血圧の原因となりえ、逆に塩分濃度を下げた場合に「浅漬け」による食中毒が発生し、非衛生的な食品の安全性誤認の原因となる。添加物のうち、キャリーオーバーや加工助剤は欧米同様に記載不要とし、記載は比較的少量（たとえば含有量1%以上）の場合や保存性（すなわち安全性）を担保する手段を示す保存料などに限ることも検討されるべきである。多くの消費者にとり詳細な理解が困難であったり、知ることによる利益を特別に見いだせない多くの品目については、欧州連合のように記号で置き換え、インターネットなどで調べることでどうしても知りたい場合への対応を図り、また業者間の情報伝達的手段とすべきではないか。

未解決の問題はさらに良く検討を

8. この度の一元化検討会で十分詰め切れず、中間整理では併記されていた事項は今後さらに検討を加えて、改善の目的と実施法が明確にされた時点であらためて追加修正をしたり、あるいは現行を維持することが良いと考える。

3. 新食品表示制度についての意見

11月22日、消費者庁が開催を予定している「新食品表示制度についての意見交換会」に向けて、意見募集がされており、下記意見を提出した（詳細は、活動報告と行政情報欄および下記サイトを参照）。

<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235080020&Mode=0>

意見要旨：

- (1) 新食品表示法「法体系」と新制度「ポイント」は詳細が明確でなく今回はこれに基づき意見を述べるが、新法案の具体的な内容が明確にされた時点で再度パブリックコメントの募集をされるよう要望する。
- (2) 食品の表示は国民の生命と安全を守ることを最優先とし、このことを明記すべきで、この目的に対応して、義務表示と任意表示を分ける必要がある。
- (3) この目的達成のため、表示の内容を的確に理解しうるよう簡潔かつ明確にし、3法間の整合性と理解しやすさを中心に定義や用語の統一が必要である。
- (4) 原料原産地表示の拡大と、罰則規定の強化が挙げられているが、製造・販売者の商品差別化の宣伝と、消費者の任意選択に関わる情報である原材料産地は任意表示とし、誇大、虚偽で不適切とならないよう強調表示などのルール整備が必要である。輸入先変更による普段の表示変更の大きなコストが価格に反映されれば、消費者の相当な負担増を招くことになる。また消費者庁は地域の監視機能を備え

ていないが、食品衛生監視員による産地偽装の監視強化はより重要な食品安全指導を手薄にする可能性がある。

- (5) 食品安全情報は表示のみで目的の達成はできず、保健機能食品以外の「いわゆる健康食品」における虚偽情報や消費者の誤解に基づく死亡や疾病事例が相当数あり、誇大また虚偽情報による広告宣伝の監視と是正権限を強化し、消費者の適切な理解を推進する消費者教育の充実が、消費者庁に求められる。

意見本文：

(1) 消費者庁のサイトに掲載される新食品表示法の「法体系」と「ポイント」の（イメージ）では、詳細が必ずしも明確でなく、今回はこれに基づき意見を述べることにするが、新法案の具体的な内容が明確にされた時点で再度、パブリックコメントの募集をされることを要望する。

(2) 国民の生命と安全を守ることは政府の第一義的な責務のひとつであり、食品の表示においては衛生上の危害発生の防止を最優先とし、このことを明記すべきである。この目的に対応して、義務表示と任意表示を明確に分ける必要がある。

(3) この目的達成のため、消費者向けはもちろんのこと、食品の安全確保に極めて重要な業者間の基本情報の伝達を担保する上で必要な情報に関する表示は義務化され、かつ正確に伝えられるように、簡潔かつ明確にすべきである。

(4) 「法体系」と「ポイント」のイメージでは、原料原産地表示の拡大および、罰則規定の強化が挙げられているが、主に製造・販売者側の商品差別化の宣伝、また消費者の任意の選択に関わる情報である原材料の産地などは義務表示とせず、欧米各国のように任意とし、誇大、虚偽などで不適切とならないように、強調表示などのルール整備をする必要がある。優良誤認に関わる部分については「不当景品類および不当表示防止法」の強化での対応も可能であろう。

(5) 最近でも、安全確保に必要な業者による表示の指導などと、消費者の衛生教育も不十分なために、生肉食や「浅漬け」による食中毒で多数の死者が発生している。消費者庁は、原産地表示などを義務化した際の監視機能を備えておらず、表示に関わる監視も現在の食品衛生監視員の職務となるが、安全と関係のない産地偽装の監視強化は安全確保の指導を手薄にする過剰な労力負担増となるだけでなく、罰則強化による回収と廃棄は明らかに貴重な食品の無駄になる。また食品関連業者にとり原産地表示の手間に関して、原材料供給地の事情などにより輸入先を変更する必要は普段にあるが、表示の変更1件につき数万円を要すると言われ、100種類以上の多様な産品を扱う業者に大きなコストの負担を生じるが、もし価格に反映させるとすれば食品の様に安価な商品では過剰な表示の要求が消費者の相当な負担増を招くことになる。

任意表示も、適正かつ公正に表示されることは必要だが、産地やブランドにより価格が大きく異なるため、偽装の潜在要因となり、実際には日本の事業者が現地で指導し

収穫する産品など、品質また安全性に差がなくても、産地や輸出国の食品に対する国民の差別意識や不要な経済的打撃を助長する原因になっている。

(6) 食品安全情報は、表示のみで目的の達成はできず、表示とならぶ情報提供手段については、消費者庁が有効性や安全性を認める保健機能食品以外の「いわゆる健康食品」などでは、虚偽情報や消費者の誤解に基づく死亡や疾病事故も相当数報告されており、表示以上に、宣伝広告における事業者の適切な情報提供と利用する側の消費者の適切な理解を推進する教育を充実させることも消費者庁に求められる。

(関澤 純)

【行政情報】

1 札幌市内の事業者が製造した浅漬による腸管出血性大腸菌O157 食中毒事件の調査概要(中間報告)

10月1日開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・食品規格合同部会において標記調査概要が報告された。

この中で、札幌市が行った原因を究明するための、製造施設における再現試験の結果が報告されている。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000002kxlb-att/2r9852000002kxqg.pdf>

また、この部会において、全国の自治体において、浅漬を製造する施設に対して立入り調査を実施しており、9月14日時点での報告を取りまとめ、「浅漬の製造を行う施設に対する立入り調査の結果について(中間とりまとめ)」が報告された。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000002kxlb-att/2r9852000002kxqp.pdf>

2 漬物の衛生規範の改正等について

10月1日開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・食品規格合同部会の結果に基づき、10月12日、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長名をもって「漬物の衛生規範の改正等について」を各都道府県衛生主管部(局)長あてに通知した。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/121012_1.pdf

3 プリオン評価書「牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに係る食品健康影響評価」公表

食品安全委員会は2012年10月付で公表した。

http://www.fsc.go.jp/sonota/bse/bse_hyoka_an.pdf

この概要版も公表されている。

http://www.fsc.go.jp/sonota/bse/bse_hyoka_gaiyo.pdf

4 新食品表示制度のポイント（イメージ）を公表

消費者庁は、10月24日、新食品表示制度のポイント（イメージ）を公表した。

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/121024_1.pdf

また、11月1日、消費者庁は、新食品表示制度についての意見募集を行っている。

<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235080020&Mode=0>

5 食品の安全性に関する意識等調査結果公表

食品安全委員会は、10月24日、平成24年7月11日から7月24日までの間、食品安全モニター470名を対象に「食品の安全性に関する意識等について」調査を実施（有効回答数344名（73.2%））し、その結果を公表した。

食品安全について「とても不安を感じる」「ある程度不安を感じる」とする回答割合は64.8%であり、平成21年度調査以降最も低い結果となっている。

「非常に不安である」「ある程度不安である」という回答割合を合計した上位3事項は、有害微生物（細菌・ウイルス）による食中毒等（79.0%）、放射性物質を含む食品（74.2%）、汚染物質（カドミウム・メチル水銀等）（64.5%）であった。

<http://www.fsc.go.jp/monitor/2407moni-kadai-kekka.pdf>

要約版

<http://www.fsc.go.jp/monitor/2407moni-kadai-kekka-yoyaku.pdf>

（森田邦雄）

6. 国際汎用添加物（15品目）の指定の流れ（ロードマップ）

「国際汎用添加物についての政府の取り組み」については本誌「食科協ニュースレター」第110号において紹介したところです。

未指定添加物の指定（認可）の促進を図るため、政府は2回にわたって「規制・制度改革に係る方針」の閣議決定を行い、この「規制・制度改革に係る方針」に、「食品添加物の指定手続きの簡素化・迅速化」の内容が盛り込まれました。

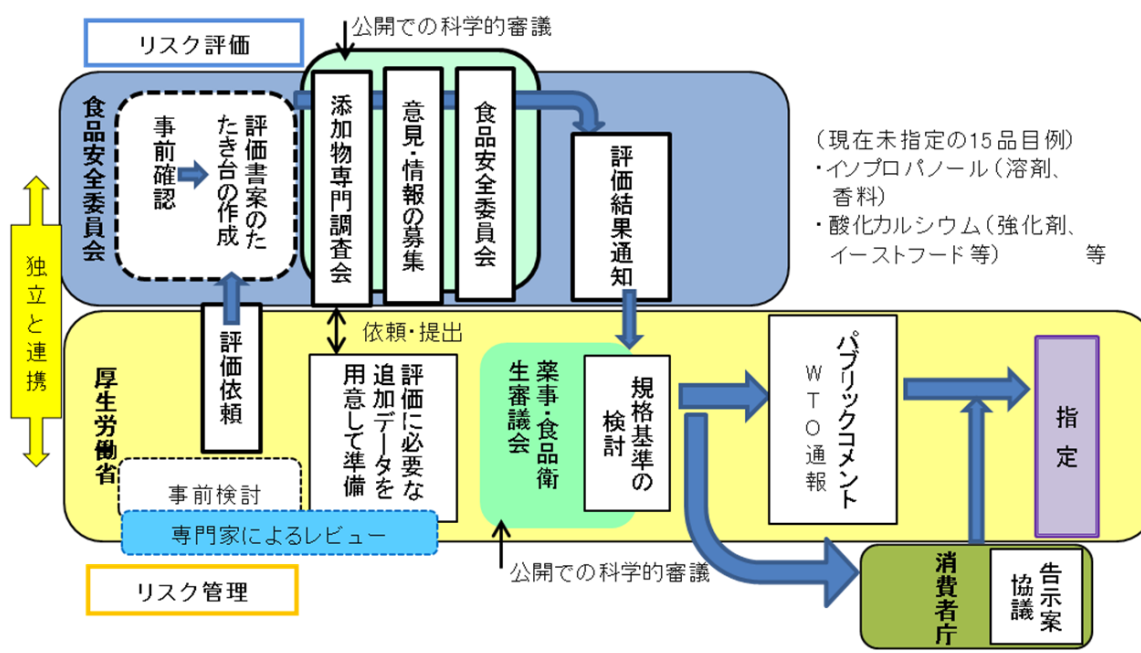
下記の「規制・制度改革に係る方針」（平成24年7月10日閣議決定）（抜粋）で

は、「・・・指定までおおむね1年程度を標準とする今後のロードマップを策定・公表し、処理する。」と述べられています。

これに伴って、最近、内閣府及び厚生労働省から国際汎用添加物（15品目）の指定の流れ（ロードマップ）（下図）が公表されました。

<http://www.fsc.go.jp/senmon/tenkabutu/kokusai-tenkabutu-roadmap.pdf>

これには、追加資料の収集期間を除く概ね1年程度としています。



○「規制・制度改革に係る方針」（平成24年7月10日閣議決定）（抜粋）

国際汎用添加物のうち、いまだ指定がなされていない15品目¹⁾²⁾について、「規制・制度改革に係る方針」（平成23年4月8日閣議決定）に基づき実施した「食品添加物の指定手続の簡素化・迅速化」のための措置を踏まえ、全ての品目について既に審議が開始されているところであり、このうち食品健康影響評価が終了している3品目¹⁾については、平成24年度中を目途に指定する。

その他の12品目²⁾については、国際汎用添加物の早期指定に向けてリソースを充実させた上で、既に指定された国際汎用添加物の指定に要した期間を踏まえ、追加資料の収集に要する期間を除き、指定までおおむね1年程度を標準とする今後のロードマップを策定・公表し、処理する。

<平成24年度上期措置（3品目指定は平成24年度措置）> 【内閣府、厚生労働省】

(参考)

- 1) 食品健康影響評価が終了している 3 品目（平成 24 年 9 月 1 日現在：サッカリンカルシウム、リン酸一水素マグネシウム、イソプロパノール）
- 2) その他の 12 品目（平成 24 年 9 月 1 日現在：乳酸カリウム、ポリビニルピロリドン、アルミノケイ酸ナトリウム、ケイ酸カルシウムアルミニウム、 β -apo-8'-カロテナール、カルミン、カンタキサンチン、酸性リン酸アルミニウムナトリウム、酢酸カルシウム、酸化カルシウム、硫酸カリウム、クエン酸三エチル）

（槇孝雄）

【消費者情報】

1. 消費者庁の新食品表示法についてワークショップ、意見交換会が開催

消費者庁の『新食品表示法（仮称）に関する消費者団体とのワークショップ』が、10 月 24 日開催され、消費者団体 15 団体が参加した。ワークショップは、はじめに事務局より新食品表示制度のポイント（イメージ）について説明があり、続いて各団体からの意見陳述（持ち時間 4 分）が行われ、最後に意見交換が行われた。

ここで新報のイメージが明らかになったが、この内容はこれまでの検討会の資料ではなく、今回はじめて公開されたものであった。全部で 4 ページあり、新しい法制度のポイント、スケジュール、法体系、表示基準の移行についてイメージがまとめられたものとなっている。内容はウェブサイトで同日公開された。

そのポイントは、

- ・消費者基本法の基本理念を踏まえて、表示義務付けの目的を統一・拡大
 - ・複数の法律、下位法令に規定されていること、同一表示事項について複数の法令でルールが定められていることなどを一本化して体系を整備、用語も統一
 - ・是正措置及び執行体制の整備
 - ・申出制度の対象を JAS 法以外へも拡大
- などがあげられる。

特に大きな変更点として、是正措置について、食品衛生法違反でも JAS 法のように公表等の措置が講じられるようになること、また調査権限規定では、書類の提出について JAS 法では任意で提出となっているが、提出義務がある他法令を参考に整備している。また、申出制度の対象拡大なども盛り込まれている。

また、検討会や中間論点整理及びパブリックコメントで多くの意見が出された原料原産地表示や遺伝子組換え表示など個別の表示項目については、新法には盛り込まれず、府令や告示など下位法令で規定されることが明確にされた。

10月24日に開催されたワークショップでは、日程が急ぎよ決まったことから一般の傍聴は許されず、意見陳述を行った消費者団体も限定された。しかし、ほとんどの消費者団体が「公開のうえで意見を広く求めるべき」と延べ、その点では意見が一致した。

それを受けて、消費者庁は11月22日に意見交換会を開催するとともに、11月1日～11月30日までパブリックコメントも募集している。

意見を述べる際には、1)食品表示一元化検討会報告書、2)意見募集要領、3)新食品表示制度のポイントのイメージの3点セットに目を通すことが求められる。

(森田満樹)

【海外食品安全情報】

1. ラウンドアップ除草剤及びラウンドアップ耐性遺伝子組換えトウモロコシの長期毒性に関する Séralini 論文への反応

Response to Séralini paper on the long term toxicity of a Roundup herbicide and a Roundup-tolerant genetically modified maize
October 2012

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/gmfoods/gmfactsheets/responsetosralinipap5676.cfm>

豪州ニュージーランド食品基準庁 (FSANZ: Food Standards Australia New Zealand) は2012年9月に Gilles Eric Séralini 教授らが発表した遺伝子組換えトウモロコシNK603 (ラウンドアップ (グリホサート) 耐性) を与えた実験用ラットの寿命が短くなることを示唆した研究発表に対し予備的評価を行ったことを発表した。その発表では最も寿命が短かったのは最も低濃度のNK603 トウモロコシ (餌での含有率11%) を食べたラットだった。また寿命の減少は他の試験群での腫瘍 (がん) の発生率の高さと関連した。著者らは腎臓への有害性と一部の血漿ホルモン濃度の変化も報告している。

FSANZ による予備的評価

本報告での知見や結論は、多くの方法論や解釈上の欠陥により限定的であると発表した。重要な欠陥は試験に用いられた各群の動物数の少なさ、データの選択性、よく知られているこの系統の雌ラットでは乳腺腫瘍が自然発生することに対する言及がないことなどが含まれる。ラウンドアップの毒性の主張については信用しがたく、これまでラウンドアップの有効成分であるグリホサートについての複数の動物種（例：マウス、ラット、ウサギ、イヌ）を用いた的確な実験で行われたより影響が観察されていない高濃度を投与した長期試験での多くのデータと合致しない。

FSANZ はまもなく詳細な反応を発表するが、しかしながら、報告された論文のデータは完全に解析をするためには不十分である。FSANZ は著者に再調査のためのオリジナルデータのコピーを提供するよう求め、データが入手できれば包括的解析を行うと報じた。欧州食品安全庁（EFSA : European Food Safety Agency）とドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR : Bundesinstitut für Risikobewertung）も同様の結論を出している。

（伊藤澄夫）

2. 2012年度 米国食品安全強化法における食品テロ関連規定の概要に関して

本報告は、2012年10月に日本貿易振興機構（ジェトロ）シカゴ事務所（農林水産・食品部）が発行した「2012年度 米国食品安全強化法の解説」より食品テロ関係の主な規定の解説を抜き出し、参考までに抜粋要約したものである。

I 米国食品安全強化法に関して

2011年1月4日、米国で食品安全強化法（Food Safety Modernization Act）が成立した。同法は40数条から構成されており、一部の条項は成立と同時に施行され、それ以外の条項は、それぞれ同法で定められたスケジュールに従って施行されている。

食品安全強化法は、輸入食品に関する規制強化を図る条項も多数含まれ、日本企業への影響は大きい。

本報告は、「2012年度 米国食品安全強化法の解説」に基づき、安全強化法の規定内容のうち、食品テロに関係すると思われる規定に関して抜粋、要約して、その概要を紹介したものである。

この抜粋、要約等では、食品安全強化法を正確に反映していない又は表現していない部分もあると思うので、詳細は本文を熟読し、確認されるようお願いする。

II 食品テロに関連「食品医薬品化粧品法、合衆国法典、食品安全強化法」の主な関係条文

食品医薬品化粧品法	合衆国法典		食品安全強化法
第 415 条	21 U.S.C.§350d	第 102 条	食品関連施設の登録
第 418 条	21 U.S.C.§350g	第 103 条	危害分析及びリスクに基づく予防管理
第 419 条	21 U.S.C.§350h	第 105 条	農産物安全基準
第 420 条	21 U.S.C.§350i	第 106 条	意図的な食品不良の防止
第 8 0 1 条	21 U.S.C.§381(q)	第 303 条	輸入食品に関する証明
第 8 0 7 条	21 U.S.C.§384c	第 306 条	外国食品施設の検査

Ⅲ 食品安全強化法における食品テロ関係の主な規定及びその運用概要

1. 法第 102 条 「食品関連施設の登録及び更新制の導入」

(連邦食品医薬品化粧品法 (以下「化粧品法」という) 第 415 条、合衆国法典 (以下「法典」という) 21、U.S.C.350d)、施行日：2011 年 7 月 3 日)

(1) バイオテロ法に基づく登録情報に関して更新制度が導入された (食品安全強化法第 102 条)。

○食品安全強化法は、重大な健康危害、死をもたらす危険の合理的な可能性がある場合、FDA は施設の登録を一時停止する権限がある。

仮に登録が一時停止されれば輸入が不可能となる。

○施設の連絡担当者及び米国代理人の E メールアドレスは、今後、任意の登録事項から義務化になる。

(解説)

・米国は、2002 年に制定されたバイオテロ法による改正後の食品医薬品化粧品法 (以下「化粧品法」という) によりヒトや動物が消費する食品を製造・加工・包装・保管する全ての国内外施設を FDA への登録が義務付けられた。

・食品安全強化法第 102 条は、登録内容に変更がある場合、2 年ごとに各偶数年の登録更新を義務付けた。FDA は、次のような運用を行っている。

・初回の更新期間は、法律上 2012 年 10 月 1 日～12 月 31 日である。

・しかし、2012 年 9 月 28 日、登録更新の実施延期を発表した。12 年 10 月 1 日現在、いつから登録更新を受け付けるのかは不明である。

・登録の更新内容には、FDA による当該施設の検査を含んでいる。

・FDA は、本条により重大な健康危害や死をもたらす危険がある (合理的な可能性) 場合、施設の登録を一時停止できる権限がある。

・FDA は 5 年以内に電子的な提出を義務付けることもできる。

(2) 登録の対象施設

登録対象施設は、米国内でヒトや動物の消費に供するための「食品」を製造、加工、包装、保管する国内外の施設である。

1) バイオテロ法の登録の対象となる「食品」

バイオテロ法に基づく登録対象の食品は、次の通りである。この定義に含まれない食品接触物質と殺虫剤の製造・加工・包装・保管施設の登録は不要である。

なお、米国で再度加工されることを前提とする食品用原料（以下「食材」という）は、「食品」として扱われる。

「バイオテロ法の「食品」の定義に含まれるものと含まれないもの」

○含まれるもの

- ・ 栄養補助食品及び栄養成分
- ・ 乳児用ミルク
- ・ 飲料（アルコール飲料及びボトル入り飲料水を含む）
- ・ 果物及び野菜
- ・ 水産物及び水産加工品
- ・ 乳製品及び殻つき卵
- ・ 食品またはその構成物として使用される未加工農産品
- ・ 缶詰食品及び冷凍食品
- ・ パン製品、菓子類、砂糖菓子（チューインガムを含む）
- ・ 生きている食用動物
- ・ 飼料及びペットフード
- ・ 食品および飼料の成分
- ・ 食品および飼料の添加物

○含まれないもの

- ・ 食品医薬品化粧品法第 409 条 (h) (6) で定義される食品接触物質
- ・ 殺虫剤

(3) 次の施設は登録対象外

- ・ 個人の住居
- ・ 公共水道システムなどの飲料水収集・分配施設
- ・ 輸送業者の通常の営業過程としてのみ食品を積載する輸送車両
- ・ 農場
- ・ レストラン
- ・ 食品小売施設
- ・ 非営利の食品施設（食品を直接消費者に提供する場合）
- ・ 漁船

・農務省によって独占的に、また完全に規制されている施設（肉製品、家きん製品または卵製品のみを扱う施設）

（４）米国外の施設（仮に施設 A）で製造、加工あるいは包装を行った食品を、さらに他の施設（仮に施設 B）に運搬して製造、加工や包装を行ったのちに米国へ輸出する場合、施設 B のみが登録の対象となる。

ただし、施設 B が行う活動がラベル貼りなどの最低限の活動の場合には、施設 A、B 両方の登録が必要となる。

（５）登録の内容（略）

（６）米国代理人について

「米国代理人」の義務を強化し、手数料を徴収する（食品安全強化法第 102 条、第 107 条）

外国施設を登録する場合は、米国代理人を指定する必要がある。（以下略）

2. 法第 103 条「危害分析及びリスクに基づく予防（**防御**）管理措置計画の義務付け」（化粧品法 第 418 条、法典 21 U.S.C.350g、施行日：2012 年 7 月 4 日）

（解説）

食品安全強化法第 103 条は、バイオテロ法の規定に基づき登録した米国内外の食品関連施設（以下「登録施設」）に対し、食品への危害分析と予防（**防御**）管理措置の計画・実行を義務付けている。

この規定の立法趣旨は、危害分析重要管理点（HACCP）方式の基本原則を、米国内で消費する食品を扱う全ての食品関連施設に導入することにある。

ただし、この第 103 条の規定は、HACCP そのものよりも柔軟になっている。

本規定は、2012 年 7 月 4 日より施行された。

しかしながら、2012 年 10 月 1 日時点で具体的な義務付け内容が FDA から発表されていないため、詳細は不明である。

また、義務付けスケジュールについても不明だが、FDA は、同年年 6 月 18 日、実際の義務付けは最終規則に示すスケジュールにより行うとし、当面の間は義務付けないことを表明している。

（１）計画策定義務の対象施設（法第 102 条関係及び参考 2 に詳細を記述）

計画策定義務の対象施設は、バイオテロ法に基づく食品施設の登録をした施設（登録施設）である。ただし、登録施設には適用除外の措置がある。

(2) 義務の内容

各登録施設は、確認された危害が最小限に抑えられ、予防されること（筆者注：セキュリティの未然防止効果がある）、そして食品が不良（筆者注：食用不可又はその虞がある、以下「不良食品」という）であったり、不正表示がないことを保証するための予防管理措置（重要管理点があれば、そこにおける予防管理を含む）の確認・実施が義務付けられる。

①FDAの規則は2012年10月1日時点では出されていない。詳細は不明である。

以下、法第103条に係る規定の内容を概観する。（略）

②危害分析・予防（防御）管理措置を含めた手続き（略）

法第103条は、登録施設を管理する所有者・運営者、又は代理人に対し、既知及び合理的に予見可能な危害（以下に列挙）を確認し、その分析を義務付けている。

（参考3：法第103条に係る「義務の内容」）（省略）

(2) FDAの危害分析と管理基準の制定（略）

(3) 適用除外

3. 法第106条「意図的な攻撃による食品不良の防止」

（化粧品法 第420条、法典 21 U.S.C.350i、施行日：2012年7月4日、2012年1月4日 ガイダンスを公表）

（解説）

法第106条は、FDAに、食品の意図的な攻撃による食品不良（筆者注：健康被害を起こす又はそのおそれがある不良食品の発生）を防止するために必要とされるガイダンスや諸規則の制定を義務付けている。

規則は、意図的な攻撃による食品不良を防止するための措置が必要かどうかを評価し、食品流通過程の脆弱な点について科学的な防御措置の特定を要求する。

これらの規則は、意図的な攻撃による食品不良のリスクが高く、消費者に提供される包装前の食品としてバルクやバッチとして扱われる食品にのみに適用される。

(1) 意図的な攻撃による食品不良の防止

(以下略)

4. 法第204条 食品のトレーサビリティ（追跡可能性）に関する高リスク食品の記録保存義務

法第204条に基づき食品のトレーサビリティ（追跡可能性）に関する高リスク食品の記録保存義務が創設されている。（以下略）

5. 第301条「外国供給業者検証プログラム」（略）

(化粧品法第 805 条、法典 21 U.S.C.384a)

IV 化粧品法第 350g 条 「危害分析及びリスクに基づく予防管理」 係る規定に関して

1. 第 350g 条 危害分析及びリスクに基づく予防管理 (a ~m は省略)

(o) 定義

本条の目的のために：

(1) 重要管理点

「重要管理点 (critical control point)」とは、
食品安全危害を予防・排除したり、そのような危害を許容水準まで低減したりするために管理措置を適用することが可能であり、かつ、不可欠となる食品加工における点・段階・手順を意味する。

(2) 施設

「施設 (facility)」とは、
本編第 350d 条 (編注：食品関連施設の登録) に基づいて登録を義務付けられている国内施設・外国施設を意味する。

(3) 予防管理措置

「予防・**防御**管理措置 (preventive controls)」とは、
食品の安全な製造・加工・包装・保管に関する知識を備えた者が、第 (b) 項に基づいて実施した危害分析で確認された危害を最小化・予防するために用いるであろう、リスクに基づく合理的に適切な手続き・慣行・手順であって、かつ、同分析時点で食品の安全な製造・加工・包装・保管についての最新の科学的理解に準じたものを意味する (以下略)。

(大神弘明)

【[会員からの投稿](#)】

1. 昆虫の生態と虫体異物混入事故<10>危険個所と環境整備について

日本国内の製造施設内における昆虫類捕獲消長を観察すると、製品内体異物混入事故原因になりやすい小型の昆虫類は、梅雨期と秋雨前線活動期のような、降雨により周辺環境下の湿度上昇や水溜りの増加に関連して、個体数が増加している傾向が認められます。これから、外気温の低下によって、屋外での昆虫類の活動数は減少し、防虫に関する注意も散漫になる事があります。しかし、重要な衛生害虫であるイエバエ

が建物内に侵入する状況を東北地方から九州地方まで調べたところ、いずれの地域でも、一日の最高気温が摂氏15度以上の日があれば、建物より放出される暖気や午後の西日の照射による「陽だまり」の温度に誘引されたイエバエが大挙して建物内や建物周辺に飛来する事が確認されています。概ね周辺の山が紅葉で美しい時期は、暖気に誘引されるイエバエの侵入を警戒する必要があります。さらに、静岡県下で、魚加工工場に飛来するクロバエ類の発消長を調査した結果、建物内に最も多くクロバエ類が侵入するのは、12月期であることが確認されました。また、夏季には、無翅型となって植物上で生息しているアブラムシ類も植物が枯れ、低温環境下に生息していると、有翅型の個体が短期間に大量発生する場合があります。従って「寒くて虫はいない」と思われる季節であっても、防虫に関する注意を忘れないようにする必要があります。

また、この時期は、水を多く使用する製造施設では、温度差の関係で、水蒸気や結露が多くなり、これが、汚泥を好むチョウバエ類、カビ類を食料とするチャタテムシ類などが発生する環境を提供する時期ともなります。



【製造施設内で、冬季は、大量の水蒸気が発生し、各種昆虫類の住処や餌を提供する季節となる】

日本の企業の習慣として、これからの時期には、年末の大掃除や年度末の改築、改造などの作業が実施されることが多くなるかと思えます。これらの計画を立案する際に、防虫に係る環境整備についても、注意をしてください。地方都市で長年製造活動が続いている「老舗」施設では、場合によって、古い資材や改装時の廃棄物が敷地内の隅に長年放置されている状態を見かけることがあります。このような場所で生物生息調査を実施すると、鼠族や水系を好む昆虫類の格好の発生源となっている場合があります。屋内だけではなく、屋外の整備にも配慮してください。



【ごみ屋敷化した工場敷地、水が溜まったバケツの中から、数百匹のカ類・ユスリカ類の幼虫が捕獲された】



【壊れた網戸、屋外の虫の活動が鈍化する晩秋に安全な状態で実施できるので、最優先したい改修箇所】

年末に実施される大掃除は、日常の清掃では処置できない場所を清浄化する重要な作業になります。このような場所は、衛生管理に熱心な管理者は、常に気になっている場所で、この機会に徹底した清掃、洗浄が実施されるものと思います。しかし、清掃に使用する道具やその管理については忘れがちです。大掃除の事前に、清掃用具の安全な使用方法・器具機材の選定・管理マニュアルなどを検討してみても、如何でしょうか。



【塵が付着した箒、これを分解して、残滓を鏡検したところ、チャタテムシ類・ノコギリヒラタムシ幼虫・コナダニ類が検出された。この箒を介して、これを使用する、製造施設内各所に害虫が伝搬される可能性がある。】



【管理されていない清掃用具置き場、本来、清浄環境を維持する為の用具である清掃資材が汚染物となり、用具を介して施設が汚染される。このような、器具管理状況では、清掃しない方が安全かも?!】

一見、昆虫類の活動が鈍化するとイメージされがちな晩秋であっても、防虫管理の側面から施設を見ると、改善しておきたいことがあります。さらに、製造施設における、より良い環境整備を行う為に、施設内の衛生管理状態の実態と問題個所を調査検証して、今後の適正な管理を検討、実施する重要な時期であると考えます。

(防虫コンサルタント 今野禎彦)

ご質問等のある方は8.shokkakyo@ccfhs.or.jpまでご一報下さい。

2. シンガポール回想 4 シンガポールの食品衛生

シンガポール農食品・獣医局

シンガポールの食品規格・食品衛生に係る行政機関は国家開発省 Ministry of National Development にあるシンガポール農産物・獣医局 Agri-food and Veterinary Authority(通称AVA 以降AVAと略します)によってコントロールされています。AVAはシンガポール農産物管理庁とか農産物獣医庁とか訳されていますが、食品安全委員会でシンガポール農産物・獣医局と日本語に訳されています。AVAは食品に限らず、動物・農業・漁業など広範囲な領域を管轄しています。

AVAは一次産物を管轄する局でしたが、2000年に食品安全への対応から食品関連物資の品質と安全を統括するように再編成されました。



シンガポールの食品法規体系

1. 食品販売法-200222 (Sale of Food Act)

食品の健全性および純度の確保および健康に有害あるいは危害を与える物の販売・処分・使用を防止するための食品規格の定着、食品施設規制の規定を目的に制定されています。

2. 食品規則-200623 (Food Regulation)

販売法の付則は食品規則として編集され、改正および新たな規定の制定に伴い継続的に更新されています。食品規則は表示全般、食品添加物、汚染物質・微生物毒素、容器包装、照射食品等の詳細一般要件を規定し、第4章に226品目に関する個別食品規格と特別表示必要事項を収載しています。個別品目に関し、必要最低限の定義、成分規格、特別必要表示事項が規定されています。Codexでの個別食品規格と同様な構成となっています。

AVAの飲食店等の営業許可

シンガポールではホーカーセンターやフードコートなどの店頭に張られている衛生基準のステッカーが店を選択する目安となっています。これはAVAが飲食店及び学校の食堂について立ち入り検査での採点で最優良店のAから不合格のE(営業不可)までランク付けされて営業許可を与えています。得点はA: Excellent >85% B: Good 70~84% C: Average 50%~69% D: Poor 40%~49% E: <48% となっています。そしてそのランクを掲示することが義務付けられている(下の写真の白い枠中がステッカーです)ので、外国人観光客でもお店の衛生状態がすぐにわかる便利な仕組みとなっています。レストランはA、ホーカーセンターの屋台の多くは、Bもし

くは C ランクが多いようです。旅行者には、安心して食べられる B ランクまでのお店がおすすめです。



食品製造工場は毎年 AVA の立ち入り査察があり、採点され、ランク付けされて営業許可が与えられます。立ち入り査察は抜き打ちですが、営業許可の日付を見ていればそろそろ立ち入りがあるなどというのは今にして思えば予測できることに感じました。A 評価を 5 年続けると AVA の Award で銅賞を貰うことができ、続いて 5 年間 A 評価が続けば銀賞、さら

に 5 年で金賞が授与されます。下の写真の左端は筆者がシンガポールで就労していた工場の A 評価の営業許可証、中央は銅賞の認定証、左は銅賞のレプリカです(筆者が就労していた工場は操業開始後 6 年を経過していましたので工場として初めての銅賞受賞でした)。



2008 年 9 月のメラミン問題への AVA の対応

1. 中国保健省がメラミン汚染の中国製乳幼児用調製粉乳(Sanlu brand infant formula)の授乳を停止するよう勧告したことを受け、当該製品がシンガポールには輸入されていないことが確認された旨のプレスリリースを公表。また、国外で同製品を購入した消費者に対してはその使用を直ちに中止するよう助言しました。

2. 9 月 17 日、先に香港の衛生当局がメラミンの検出(15ppm)した中国製アイスキャンディー「Shanghai Yili AB Foods Co. Ltd 製造の Yili brand Natural Choice Yogurt Flavoured Ice Bar with Real Fruit(90ml)」についてリコールを通知したことを受け、AVA は国内の輸入業者並びに小売り販売業者に対し当該製品を店頭から回収し、その販売を直ちに停止するよう指示。問題の製品を購入した消費者に対しては摂取しないよう助言を行っています。さらに、中国から輸入されている他の乳及び乳製品につい

でもメラミン汚染がないかどうか検査を行っていると言明しました。

3. AVA は、9 月 19 日以降中国からの乳及び乳製品の輸入を全て停止しており、さらに検出されたメラミンの量が健康に対し悪影響を及ぼすものではないとして、消費者に対し平静を保つよう呼びかけを行いました。

4. 11 月 27 日付けで、9 月 19 日以降回収の対象となっていた当該製品については、総計は 22 製品となりました。AVA は、今回メラミンが検出された製品の検出濃度は低く、従って長期に亘って大量に摂取しない限り、健康に対し悪影響を及ぼす可能性はほとんどないとしています。

2010 年 4 月宮崎県で発生の口蹄疫発生により牛肉、豚肉、乳製品の輸入を AVA は一時停止

AVA は 4 月 26 日、日本の酪農家で口蹄疫が発生したとの報告があったため、日本からの牛肉、豚肉、乳製品の輸入を一時停止したとの Circular を食肉、食品輸入業者あてに発出しました。

Circular によれば、発生日である平成 22(2010)年 4 月 7 日より前に製造され、現在輸送中である積荷に対しては、この一時停止措置を適用しないとのことであり、乳製品については、以下のいずれかにより殺菌された牛乳を原料として製造された乳製品であることが衛生証明書から確認できるものについては、一時停止措置を適用しないとしています。

- ①摂氏 132 度以上で 1 秒以上の殺菌処理（超高温瞬間殺菌（UHT））
- ②pH が 7.0 未満の場合、摂氏 72 度以上で 15 秒以上の殺菌処理（高温短時間殺菌（HTST））
- ③pH が 7.0 以上の場合、HTST 行程を 2 回実施

10 月 8 日付 Circular により、従来よりシンガポールが指定されている施設（牛肉 5、豚肉 1）からの牛肉および豚肉輸出が再開されることとなりました。また、日本からの乳製品の輸入のうち、宮崎県以外で飼育されている牛から生産された乳製品については要件が緩和され、その旨記載された衛生証明書の添付があれば輸入されることとなりました。なお、宮崎県で飼育されている牛から生産された乳製品の輸入については引き続き、4 月 26 日付の AVA の Circular のいずれかにより殺菌された牛乳を原料として製造された乳製品であることが、衛生証明書によって確認可能であるとの条件が付されています。

以下に 2010 年 4 月 26 日付の AVA の Circular を参考に掲載

Agri-Food and Veterinary Authority

5 Maxwell Road #02-03 MND Complex, Tower Block, Singapore 069110 Fax: (65) 6220 6068

AV (HS) 16 Japan

26 April 2010

Meat Traders

Processed Food Traders

Dear Sir/Madam

OUTBREAK OF FOOT-AND-MOUTH DISEASE IN JAPAN

Japan has reported an outbreak of foot-and-mouth disease at a cattle farm in Miyazaki Prefecture, Japan. As such, we wish to inform you that AVA has suspended the import of beef, pork, and dairy products from Japan with immediate effect.

Shipments currently on waters that are produced prior to the start date of outbreak (i.e. 7 April 2010) will not be affected by the suspension.

Dairy products that are made from double pasteurized milk; went through a sterilization process applying ultra-high temperature (UHT); or a sterilization process applying high temperature - short time pasteurization (pH less than 7.0); would not be affected by the suspension.

The health certificate of dairy products should contain one of the following attestation:

- a sterilization process applying a minimum temperature of 132°C for at least one second (ultra-high temperature [UHT]), or
- if the milk has a pH less than 7.0, a sterilization process applying a minimum temperature of 72°C for at least 15 seconds (high temperature - short time pasteurization [HTST]), or
- if the milk has a pH of 7.0 or over, the HTST process applied twice.

Please call Mr Lai Fah Choong or myself at 6325 7624 / 6325 7617 should you have any enquiries on the import suspension of beef and pork products. In the case of dairy products, please contact Ms June Choo at 6325 7664.

Yours faithfully

Li Lu

Senior Quarantine & Inspection Officer

Quarantine & Inspection Department

for Director-General

Agri-Food and Veterinary Services

This is a computer-generated letter and no signature is required.

福島原発事故以降に発令された日本産食品に対する AVA の輸入規制

日本産食品の輸入について、東京電力福島第一原子力発電所での事故が発生したことを受け、

2011年3月14日に予防的措置として、3月11日以降に日本から輸出された食品（果実、野菜、魚介類、肉等の生鮮品）に対するサンプリングによる放射能検査を直ちに実施することを表明しました。

3月23日に、日本の厚生労働省から提供された情報に基づき、福島県、茨城県、栃木県、群馬県からの牛乳・乳製品、果実、野菜、魚介類、肉の輸入を停止。

3月24日には、サンプリング検査の結果に基づいて、千葉県と愛媛県からの果実、野菜に対する輸入停止措置と取りました。

3月25日には、日本から輸入される全ての牛乳・乳製品、果実、野菜、魚介類、肉について、一時保留しての検査を義務付けるに至りました。

4月4日までに、東京都、神奈川県、埼玉県、静岡県、兵庫県産の果実、野菜についても輸入が停止されました。この時点で、合わせて11都県が輸入停止措置の対象とされましたが、その後の調査で、放射性物質が検出された検体が実際には、既に輸入停止を受けている他県産のものであったことが判明したため、4月14日に愛媛県が、5月16日に静岡県と兵庫県が、それぞれ輸入停止措置を解除されました。

輸入停止措置の対象とされている8都県産以外から牛乳・乳製品、果実、野菜、魚介類、肉、海藻を輸入する際には「産地証明書 (Certificate of Origin)」の添付が必要となっています。産地証明書については、当初は、日本の行政機関が発行するものに限定されていましたが、5月27日に、商工会議所も発行機関として追加されました。その後、6月11日に、放射能汚染のリスクの低い九州、四国、中国、北海道からの輸入食品については、放射能検査を課さず、原発事故前と同じく、通関終了と同時にシンガポール国内への流通を認める旨、AVAより通達されるに至っています。さらに9月28日には日本国内で高濃度放射能に汚染された米が発見されたことを受け、即日より輸入される日本産米を検査強化品目に指定し、放射能検査が義務付けられることとなりました。

シンガポールにおける国内流通における原産地表示

1. 輸入食品における原産地国表示は、食品販売法(Sales of Food Act.Chapter 283)と食品規則において、輸入食品の包装の表面に、または同包装に添付する形で、輸入者、販売者または代理店の名称と住所、および食品の原産国名を耐久性のある方法で記載表示またはラベル表示がなされていない限り、食品を包装した状態で販売してはいけない となっています。

2. 食品等で輸入時に原産地証明が必要なものとして a 食品(あらかじめ包装された食品および飲料を含む) b ビン詰のナチュラル・ミネラル・ウォーター(原産国の許可機関が発行する証明書が必要) c 生鮮肉およびその調整品 d 生きた動物及びその

調整品(原産国の許可機関が発行する動物検疫証明書が必要) e キノコの菌糸および堆肥(原産国の許可機関が発行する植物検疫証明書が必要)となっています。

食品の栄養成分表示

2010年1月にAVAは「これまで根拠のない宣伝や文句が記載されてきたが、今では科学的な数値によるデータが明らかになっていることや世界的に栄養素の表示が求められていることから、健康促進庁（HPB）と共同で規則の見直しを決めた」と背景をコメントし、従来のエネルギー、タンパク質、脂肪、炭水化物に加えトランス脂肪酸の量を表示することを義務付けました。またカルシウム、食物繊維、ナトリウム、トランス脂肪酸について、製品への含有の有無、健康への効能・危害、身体への影響などの表記を認めることとなりました。

食品の不当表示は、初犯で最高1,000\$ドル(6.5万円)の罰金が科せられます。

参考資料

- ・AVA ウェブ・サイト
- ・食品安全委員会ウェブ・サイト
- ・農林水産省ウェブ・サイト

(秋田 勝)

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。