



NPO法人

食科協ニュースレター第115号

目次

	頁
【食科協の活動状況】	
1. 2013年1月、2月の主な活動（先月報告以降）	関澤純 2
【行政情報】	
1. 食中毒事件表にクドア等の寄生虫が追加された	2
2. 「ノロウイルスによる食中毒の発生予防について」監視指導の強化を通知	
3. 牛海綿状脳症（BSE）の検査月齢、特定部位の改正	
4. 亜塩素酸水が添加物として指定された	
5. 消費者委員会が「健康食品」の表示等の在り方に関する建議を行った	森田邦雄
6. 食品安全委員会提供情報	大神(東島)弘明
【消費者情報】	
1. 2月1日より消費者庁表示対策課の中に食品表示担当班を設置	18
	森田満樹
【海外食品安全情報】	
1. 英国消費者のGM表示への態度	榎元徹也 19

平成25年2月19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. 2013年1月、2月の主な活動（先月報告以降）

- 1月16日 第11回運営委員会を開催した（関澤理事長、大神専務理事、森田邦雄常任理事、佐仲常任理事、渡邊常任理事、北村常任理事、岩沼理事、小暮運営委員が出席）。
平成24年度第2回勉強会「新食品表示制度について（仮題）」の準備について討議した。
NPO 法人食科協創立10周年記念事業について緊急提案があり大神専務理事を委員長として実行委員会を設置し、記念事業の検討を進めるとした。
台湾食品安全庁の The 3rd Asia Pacific International Conference on Food Safety への理事長の招待、また福井県鯖江市における食の安全講座での「食の安全ナビ検定の紹介」について理事長から説明があり承認された。
ニュースレターを予定どおり22日に発行できることを確認した。
- 1月22日 第11回常任理事会を開催。創立10周年記念事業開催案について予算案を含め検討し、運営委員会の報告および会計報告を了承した。
食の安全ナビ検定クイズ「浅漬食中毒」版の作成が了承された。
- 2月8日 日本科学技術連盟3号館会議室で午前11時から12時に臨時理事会を開催し、創立10周年記念事業について承認した。
平成24年度第2回勉強会「新食品表示制度と規制の仕組みなどを考える」を同所講堂にて13:00～17:00に開催した。参加者は72名で講師のお話を受けて、国会上程時期など今後の動きについて討議が活発にあり、盛会だった。

（関澤 純）

【行政情報】

1 食中毒事件表にクドア等の寄生虫が追加された

平成24年12月28日、食品衛生法施行規則の一部を改正する省令（平成24年厚生労働省令第164号）が公布され、平成25年1月1日から施行された。

この改正は、医師から食中毒発生の届け出を受けた保健所長が、食品衛生法第58条

第2項に規定に基づき調査を行うに当たり用いられる「食中毒事件票」（食品衛生法施行規則第75条の二中の「様式第十四号（食中毒事件票）」）について、その「病因物質の種別」欄に「19 クドア」、「20 サルコシスティス」、「21 アニサキス」及び「22 その他の寄生虫」が追加されたもので、これにより、今後これらの寄生虫を原因とする食中毒の統計が取られることとなる。

なお、「19 クドア」はクドア・セプトエンタモバタを、「20 サルコシスティス」はサルコシスティス・フェアリーを、「21 アニサキス」は、アニサキス科及びシュードテラノーバ科の線虫をいうとされている。

また、この改正において、同法第58条第3項の規定に基づき都道府県知事等が厚生労働大臣に報告しなければならない食中毒として、食品衛生法施行規則第73条第2項第3号に規定する別表第十七の第一号の「サルモネラ・エンテリティディス」が「サルモネラ属菌」に改正された。

これにより、サルモネラ・エンテリティディスのみならず、他のサルモネラを原因とすり食中毒についても直ちに報告しなくなりました。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/121228_2.pdf

2 「ノロウイルスによる食中毒の発生予防について」監視指導の強化を通知

平成25年1月11日、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長は、各都道府県等衛生主管部（局）長 に対し「ノロウイルスによる食中毒の発生予防について」を通知した。

その内容は、次のとおりで、別添1として12月中に発生した91件の食中毒事例が示され、そのうち、1976名の患者が発生した広島市の事例及び1445名の患者が発生した山梨県の事例についてその汚染原因（推定）と再発防止対策について別添2として示されており、対策として従業員の健康管理、手洗いの確実な実施、手袋の使用等食品衛生の基本が示されている。

ノロウイルスの食中毒予防のための普及啓発については、平成24年11月13日付け事務連絡、平成24年11月16日付け食安発1116第2号及び平成24年11月27日付け事務連絡にてお願いするとともに、平成24年11月16日付け食安発1116第2号に基づく年末一斉取締りにおいて、飲食店、旅館及び仕出し屋等の大量調理施設に対して、立入り調査による監視指導をお願いしたところです。

しかしながら、12月におけるノロウイルスによる食中毒（別添1、速報値）は、患者数が千人を超える事件が複数発生するなど、過去5年間の同月比で最も多くの患者数となっています。例年、ノロウイルスによる食中毒は1月以降も多発していることから、今般の大規模食中毒に関し自治体より報告のあった原因（推定）及び対策を

別添2のとおり参考にお知らせするので、引き続き、施設への立入り調査、改善状況の確認を行う等、関連通知に基づく調理従事者等の衛生管理、加熱が必要な食品の中心部までの十分な加熱等について、監視指導の徹底をお願いします。

なお、国立医薬品食品衛生研究所で検討している食品中のノロウイルスの検出法についてホームページに掲載されているので、食中毒調査の参考としてお知らせします。

ホームページアドレス：<http://www.nihs.go.jp/fhm/csvdf/index.htm>

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/130115_1.pdf

別添1：平成24年12月に発生したノロウイルスによる食中毒（速報値）

No.	自治体	原因施設	原因食品	遺伝子型	患者数	初発日
1	大阪府	飲食店	食事	G II	21	2012/12/1
2	新潟県	製造所	餅菓子	G II	445	2012/12/1
3	栃木県	旅館	食事	G II	22	2012/12/1
4	兵庫県	旅館	食事		17	2012/12/1
5	新潟市	飲食店	食事	G II	6	2012/12/2
6	広島市	飲食店	食事	G II	6	2012/12/2
7	大分市	飲食店	食事	G II	25	2012/12/2
8	横浜市	飲食店	調査中		16	2012/12/2
9	京都市	飲食店	調査中	G II	15	2012/12/3
10	島根県	飲食店	食事	G II	16	2012/12/3
11	中央区	飲食店	生カキ	G II	19	2012/12/4
12	静岡県	飲食店	会席料理	G II	11	2012/12/4
13	下関市	飲食店	食事		43	2012/12/5
14	北海道	飲食店	食事	G II	24	2012/12/6
15	千代田区	飲食店	食事	G II	27	2012/12/6
16	愛媛県	福祉施設	食事	G II	30	2012/12/6
17	神奈川県	飲食店	食事		17	2012/12/7
18	京都市	旅館	旅館提供メニュー(調査中)	G II	95	2012/12/7
19	世田谷区	飲食店	殻付き生ガキ	G I / II	12	2012/12/8
20	長野県	旅館	食事		5	2012/12/8
21	山梨県	その他	餅	G II	41	2012/12/8
22	神戸市	飲食店	食事		12	2012/12/8
23	名古屋市	旅館	食事		49	2012/12/9
24	松山市	飲食店	食事	G I / II	5	2012/12/9
25	福岡県	その他	食事	G II	63	2012/12/9
26	岡崎市	飲食店	食事	G II	13	2012/12/9
27	さいたま市	飲食店	食事	G I / II	12	2012/12/9
28	滋賀県	飲食店	食事		17	2012/12/9
29	山口県	飲食店	食事	G II	58	2012/12/9
30	長崎県	飲食店	食事	G II	9	2012/12/9
31	岐阜県	飲食店	食事	G II	12	2012/12/10

32	静岡県	旅館	食事	GⅡ	43	2012/12/10
33	神奈川県	飲食店	食事	GⅡ	17	2012/12/10
34	富山県	飲食店	食事		6	2012/12/10
35	宮崎市	飲食店	食事		85	2012/12/11
36	広島市	仕出し	食事	GⅡ	1,976	2012/12/11
37	三重県	飲食店	食事		20	2012/12/11
38	松山市	飲食店	食事	GⅡ	39	2012/12/12
39	神奈川県	飲食店	食事	GⅡ	11	2012/12/12
40	滋賀県	飲食店	食事	GⅡ	9	2012/12/12
41	京都市	飲食店	食事		11	2012/12/12
42	徳島県	製造所	パン	GⅡ	159	2012/12/12
43	山梨県	仕出し	食事	GⅡ	1,445	2012/12/12
44	山梨県	飲食店	カキ	GⅠ/Ⅱ	4	2012/12/13
45	江東区	飲食店	食事	GⅡ	8	2012/12/13
46	大阪府	飲食店	食事	GⅡ	36	2012/12/13

No.	自治体	原因施設	原因食品	遺伝子型	患者数	初発日
47	東京都	飲食店	食事 (ヒップフェ)	GⅡ	76	2012/12/13
48	和歌山県	飲食店	食事		16	2012/12/13
49	山梨県	飲食店	食事	GⅡ	13	2012/12/13
50	山口県	飲食店	食事		7	2012/12/13
51	広島市	飲食店	食事	GⅡ	33	2012/12/13
52	千葉県	飲食店	食事	GⅡ	7	2012/12/14
53	奈良県	飲食店	調査中	GⅡ	21	2012/12/15
54	倉敷市	その他	食事	GⅡ	19	2012/12/15
55	山形県	飲食店	食事	GⅡ	16	2012/12/15
56	姫路市	飲食店	食事	GⅡ	12	2012/12/15
57	長野県	飲食店	食事		22	2012/12/15
58	岡山市	飲食店	食事		42	2012/12/16
59	京都府	飲食店	食事	GⅠ/Ⅱ	30	2012/12/16
60	青森県	飲食店	食事	GⅡ	7	2012/12/16
61	山梨県	飲食店	食事	GⅡ	10	2012/12/16
62	大分県	病院	食事	GⅡ	10	2012/12/16
63	呉市	事業所	食事	GⅡ	48	2012/12/17
64	山形県	飲食店	調査中	GⅡ	7	2012/12/17
65	富山県	飲食店	食事		33	2012/12/17
66	東京都	飲食店	食事	GⅡ	24	2012/12/17
67	東京都	飲食店	食事	GⅡ	13	2012/12/18
68	大分市	飲食店	調査中	GⅡ	28	2012/12/19
69	江東区	仕出し	弁当	GⅡ	35	2012/12/19
70	姫路市	飲食店	調査中	GⅡ	28	2012/12/19
71	奈良市	飲食店	食事	GⅡ	4	2012/12/19
72	東大阪市	飲食店	食事	GⅡ	10	2012/12/20
73	茨城県	製造所	プリンアラモード		80	2012/12/21

74	奈良県	飲食店	食事		25	2012/12/21
75	大阪府	飲食店	食事	G II	58	2012/12/22
76	埼玉県	飲食店	食事		18	2012/12/22
77	秋田市	飲食店	カキ酢（推定）		16	2012/12/22
78	京都府	飲食店	食事	G II	20	2012/12/22
79	兵庫県	飲食店	食事	G II	24	2012/12/23
80	長崎県	飲食店	食事		22	2012/12/23
81	奈良県	飲食店	食事		15	2012/12/23
82	福岡県	製造所	いちごショートケーキ		33	2012/12/23
83	下関市	飲食店	食事		31	2012/12/23
84	山梨県	飲食店	食事	G II	24	2012/12/24
85	富山県	飲食店	食事		17	2012/12/24
86	大分県	事業所	食事	G II	27	2012/12/26
87	姫路市	飲食店	調査中		8	2012/12/26
88	岩手県	飲食店	食事	G I / II	11	2012/12/27
89	鹿児島県	飲食店	不明（宴会料理）	G II	15	2012/12/27
90	静岡県	飲食店	会食料理		4	2012/12/28
91	福山市	飲食店	食事		31	2012/12/29

別添2：平成24年12月に発生した大規模食中毒の原因（推定）と対策（抜粋）

（1）事例A

原因食品 （患者数）	仕出し弁当 （1,976人；速報値）
ノロウイルス の汚染原因 （推定）	調理従業員等からの汚染が原因と推定 参考；検査結果 従事者便 28人中7人陽性 拭 き取り 10検体中2検体陽性

再発防止対策 (概要)	<p>1 食品等の取扱い</p> <p>(1) 加熱せずに提供する食品や加熱調理後の食品は、直接素手で取り扱うことのないよう、使い捨て手袋などを使用し、手指から食品への細菌等の汚染防止を再度徹底すること。また、使用している手袋は、用便後及び汚染作業後に交換することを徹底すること。</p> <p>(2) 加熱・冷却温度を記録し、保存すること。</p> <p>2 従事者について</p> <p>(1) 作業開始前及び用便後並びに汚染作業後には必ず手指の洗浄と消毒を徹底すること。</p> <p>(2) 下痢、腹痛などの胃腸炎症状があった場合は、調理業務に従事させないことを徹底すること。</p> <p>(3) 従事者への食中毒防止に関する衛生教育を定期的に行うこと。</p> <p>(4) トイレの使用時は、作業服のまま入らないこと。</p> <p>3 施設について</p> <p>(1) 施設設備及び機械器具の全面的な清掃、洗浄消毒を実施すること。特に、手の触れる箇所及び食品の触れる箇所については徹底すること。</p> <p>(2) 調理に用いない不要物を撤去すること。</p> <p>(3) フード、器具及び機械の油汚れを取り除き、定期的な清掃により常に清潔な状態を保つこと。</p> <p>(4) 各部屋に設置されている手指洗浄消毒設備の消毒液及びペーパータオルの補充を定期的に行うこと。また、常に手指洗浄消毒設備が使用できるよう使用物等の保管場所を定めること。</p> <p>(5) 粗処理場の結露が生じている箇所について、その対策を講じること。</p> <p>(6) 使用水は飲用適の水を用い、遊離残留塩素が 0.1mg/l 以上であることを始業前及び作業終了後に毎日検査し、記録すること。</p> <p>(7) 施設に設置されているゴミ箱を、直接手が触れずに使用できるようにすること。</p>
----------------	--

(2) 事例B

原因食品 (患者数)	仕出し弁当 (1,445人；速報値)
ノロウイルス の汚染原因 (推定)	調理従業員等に体調不良や発症者がいたことが汚染原因と推定 参考； 従業員検便（69名実施）検査結果 調理関係者 34人 調理 10人中1人陽性 盛付け14人中5人陽性 洗浄 10人中6人陽性 配送関係者 30人中11人陽性
再発防止対策 (概要)	1 原因食品が推定されたことによる再発防止対策 (1) 十分な加熱の徹底 (2) 従業員の体調管理の徹底 (3) 手洗い（2度洗い）の徹底 (4) 毎日、作業終了後、作業場内及び調理器具等の洗浄、殺菌の実施の徹底 (5) 献立単位毎、使い捨て手袋と使い捨てエプロンの交換の実施 (6) 使い捨て手袋の設置場所を増やし、作業毎に取り替えやすい体制の確立 2 衛生管理全般に係る事項 (1) 従業員の体調管理（体温チェック含む）の徹底及び家族の健康状態のチェックの徹底 (2) 普段からノロウイルス等に感染しないように、食べ物等への注意の徹底 (3) 予備人員の確保 (4) ノロウイルスの検便検査の実施（10月から3月の間、毎月1回実施） (5) トイレの清掃・消毒の徹底 (6) 外部検査機関による衛生検査の実施 (7) 衛生管理に関する社内会議の定期的な開催 (8) 従業員の衛生教育の実施

3 牛海綿状脳症（BSE）の検査月齢、特定部位の改正

平成25年2月1日、と畜場法施行規則及び厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置

法施行規則の一部を改正する省令（平成25年厚生労働省令第8号。以下「改正省令」という。）並びに食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件が公布された。

厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の改正（4月1日施行。）により、BSEの検査月齢が21月から30月（出生の年月日から起算して30月を経過した日を除く。）すなわち、30か月の誕生した日の翌日からに変更された。

また、焼却が必要な特定部位について、従来の「牛の頭部（舌及び頬肉を除く。）せき髄及び回腸（盲腸との接続部分から2メートルまでの部分に限る）とする。」を「牛の扁桃及び回腸（盲腸との接続部分から2メートルまでの部分に限る。）並びに月齢が30月を超える牛（出生の年月日から起算して30月を経過した日の翌日以後のものをいう。）の頭部（舌、頬肉及び扁桃を除く）及び脊髄とする。」に、すなわち、30月以下の頭部（扁桃を除く。）及び脊髄については特定部位から除外されるという変更がなされた。

食品、添加物等の規格基準の改正により同規格基準中 第1食品B 食品一般の製造、加工及び調理基準8について、食品を製造、加工又は調理する場合は、BSEの発生国又は発生地域において飼養された牛（以下「特定牛」という。）の脊柱を原材料として使用してはならないとしていたが、2月1日からは、食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められる国又は地域において飼養された月齢が30月以下の牛の脊柱については使用が認められることとなった。

この場合、食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められる国又は地域は我が国のほかアメリカ合衆国、オランダ王国、カナダおよびフランス共和国とされた。

また、2月1日、厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長から「特定危険部位の管理及び牛海綿状脳症検査に係る分別管理等のガイドラインについて」及び「牛の脊柱を含む食品等に係る基準に関するQ&Aについて」が通知された。

（1）と畜場法施行規則及び厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の一部を改正する省令並びに食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について（通知）

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/130201_1.pdf

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/bse/dl/130201-01.pdf

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/bse/dl/130201-02.pdf

（2）牛海綿状脳症（BSE）対策に関する見直しについて（検疫所長あて通知）

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/130201_3.pdf

（3）特定危険部位の管理及び牛海綿状脳症検査に係る分別管理等のガイドラインについて（通知）

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/130201_2.pdf

（4）牛の脊柱を含む食品等に係る基準に関するQ&Aについて（通知）

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/bse/dl/130201-03.pdf

4 亜塩素酸水が添加物として指定された

2月1日、食品衛生法施行規則の一部を改正する省令が公布され、食品衛生法（第10条の規定に基づき、亜塩素酸水が省令別表第1に追加された。

これに伴い、大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添（最終改正：平成24年5月18日付け食安発0518第1号））の別添2の原材料等の保管管理マニュアルの1の注2中、「亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）」を「亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）」に、漬物の衛生規範（昭和56年9月24日付け環食第214号別紙（最終改正：平成24年10月12日付け食安監発1012第1号））の第5の2の(2)のオの㊦中、「次亜塩素酸水」を「亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液」に改正した。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/130201_9.pdf

大量調理施設衛生管理マニュアル

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/130201_9-2.pdf

漬物の衛生規範

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/130201_9-1.pdf

5 消費者委員会が「健康食品」の表示等の在り方に関する建議を行った

1月29日開催された第111回 消費者委員会において、「健康食品」の表示等の在り方に関する建議を行った。

その内容は、「消費者庁は、いわゆる健康食品の表示・広告の実態を分析し、標ぼうされる健康保持増進効果等に即して、違反となるおそれのある具体的表現を可能な限り多数示すことにより、指針等が平易で明快なものになるよう努めること。また、直接的表現による表示・広告のみならず、表示・広告を全体でみた場合に、消費者に健康保持増進効果等を誤認させるような暗示的表示・広告についても、それが禁止されている旨を、具体的表現を示しつつ改めて明確にすること。」などである。

http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2013/111/doc/111_130129_shiryuu3-1.pdf

また、同委員会において「「健康食品」の表示等の在り方に関する調査報告」が示された。

健康食品に関する効率的かつ効果的な監視指導等の実施を確保し、もって消費者の健康の保持増進を図る観点から、健康食品の表示・広告の適正化を図るための規制が有効に機能しているか、その実効性を確保するためにはどのような対策が必要か、健康食品の安全性を担保するためにどのような取組を行っていくべきか、健康食品の機

能性の表示に関してどのような検討がなされるべきか等について検討審議するため、消費者庁及び消費者委員会設置法（平成21 年法律第48 号）第6 条第2 項第1 号の規定に基づく調査を実施し、取りまとめ、その結果を報告している。

http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2013/111/doc/111_130129_shiryoku3-2.pdf

更に、同委員会において、消費者委員会委員長及び新開発食品調査部会部会長連名をもって「特定保健用食品について～消費者委員会からの声明～」が示されている。

特保を製造・販売される事業者の方々は、消費者が「特保さえ摂っていれば、あるいは、特保を多量に摂れば、健康を維持できる」といった誤解を持つことがないように、その宣伝・広告に当たって十分な配慮が求められる等である。

http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2013/111/doc/111_130129_shiryoku4.pdf

(森田邦雄)

6. 食品安全委員会提供情報

食品安全委員会（以下「委員会」という）が提供している行政情報に関して、毎週開催されている会議の内容について主な検討事項や報告事項で食品安全問題として関心を持ってもらいたい情報等を整理しました。会員の情報としてお役に立てば幸いです。

また、提供情報において（ ）内の数字は、委員会の検討事項等の番号をそのまま掲載しました。）

今回は平成24年12月17日の第458回から第461回（平成25年1月28日）までの食品安全委員会の開催情報を掲載致します。

1) 第458回 食品安全委員会（2012（平成24）年12月17日）

（主な検討・報告内容の概略）

（1）食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について

- ・添加物 1品目 グルタミンバリルグリシン（厚生労働省説明）
- ・動物用医薬品 2品目（農林水産省説明）

[1]牛伝染性鼻気管炎・牛ウイルス性下痢（ウイルス感染症）に関する混合生ワクチン

[2]フルニキシメグルミン（有効成分）の馬の経口投与剤（バナミンペースト）

（2）添加物専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

- ・「3-エチルピリジン」、
- ・「アンモニウムイソバレレート」

（3）農薬専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

- ・「アゾシクロチン及びシヘキサチン」
- (4) 肥料・飼料等専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について
- ・「セファゾリン」
- (5) 食品安全基本法第 24 条の規定に基づく委員会の意見・食品健康影響評価について

・化学物質・汚染物質「清涼飲料水中の化学物質「フッ素」」

(参考)

「清涼飲料水評価書 フッ素」(2012年12月)

：食品安全委員会化学物質・汚染物質専門調査会

目次(概略)

要約

- I. 評価対象物質の概要
- II. 安全性に係る知見の概要
- III. 食品健康影響評価

(2012年12月13日、第4回化学物質・汚染物質専門調査会化学物質・汚染物質専門調査会座長より食品安全委員会委員長へ報告)

[要約](抜粋)

清涼飲料水の規格基準改正に係る化学物質として、フッ素の食品健康影響評価を行った。

評価に用いた試験成績は、急性毒性試験(マウス及びラット)、亜急性毒性試験(マウス、ラット、ウサギ、イヌ及びブタ)、慢性毒性試験及び発がん性試験(マウス、ラット及びウサギ)、神経毒性試験(マウス及びラット)、免疫毒性試験(マウス、ラット及びウサギ)、生殖・発生毒性試験(マウス及びラット)、遺伝毒性試験、疫学調査等の成績である。

フッ素は必須元素と考えられているが、必ずしも明確な根拠は示されておらず、一日最小必要量も設定されていない。飲料水中のフッ化物の発がん性に関する疫学研究が行われているが、ヒトの発がん性を示す証拠は不十分であり、実験動物における発がん性の証拠も明らかではない。

遺伝毒性は、哺乳類培養細胞を用いた *in vitro* 試験では弱い陽性結果が得られているが、*in vivo* の DNA 損傷試験では総合的に判断して陰性であり、現時点で生体にとって特段問題となる遺伝毒性はないと考えられる。

したがって、フッ素について非発がん毒性に関する耐容一日摂取量(TDI)を算出することが適切であると判断した。

米国での12~14歳の子ども5,800人を対象とした疫学調査に基づいて、影響の出なかった濃度1.0 ppmを根拠とした。

子どもの体重を20 kg、1日の飲水量を1 L とすると、NOAELは0.05 mg/kg 体重/

日となる。この値は感受性の高い集団を対象としたものであり、不確実係数を適用することなく、TDI とみなすことができると考えられる。

以上から、フッ素の TDI を 0.05 mg/kg 体重/日と設定した。

(以下略)

・遺伝子組換え食品等

「チョウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ 1507 系統、チョウ目害虫抵抗性トウモロコシ MON810 系統、チョウ目害虫抵抗性トウモロコシ MIR162 系統並びに除草剤グリホサート耐性トウモロコシ NK603 系統からなる組合せの全ての掛け合わせ品種（既に安全性評価終了の 5 品種は除く）」

(6)、(7)、(8) は略

(添付資料ファイル:主な資料のみ掲載)

[資料 5-1: 清涼飲料水中のふっ素の規格基準改正に係る食品健康影響評価に関する審議結果について](#)

[資料 7-1: 食品安全関係情報 \(11月17日~11月30日収集分\)](#) (抜粋)

(詳細及び他の情報は、食品安全総合情報システム (<http://www.fsc.go.jp/fscis/>) を参照)

【微生物・プリオン・自然毒】

- ・米国疾病管理予防センター (CDC)、有機ほうれんそう等パック野菜が原因とみられる志賀毒素産生性大腸菌 O157:H7 による集団感染情報を発表
- ・欧州食品安全機関 (EFSA)、科学報告書「動物の多包条虫エキノコックス・マルチロクラリス感染に関する科学技術的支援」を公表

【新食品等】

- ・英国食品基準庁 (FSA)、2,4-ジニトロフェノール(DNP)が含まれる「fat-burner」成分に関する警告を公表

[資料 7-2: 食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報 \(H24.12.17\)](#)

食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報 (抜粋及び要約)

(詳細情報及び他の情報は、食品安全総合情報システムを参照)

○化学物質

欧州食品安全機関(EFSA)、第 17 回科学的専門家会議で、毒性学における低用量反応とリスク評価に関する議論を実施

公表日: 2012/11/23 情報源: 欧州食品安全機関 (EFSA)

欧州食品安全機関(EFSA)は 11 月 23 日、第 17 回科学的専門家会議(2012 年 6 月 14~15 日開催)の概要報告書(64 ページ)を公表した。同会議では、毒性学における低

用量反応とリスク評価に関する議論を実施した。当該報告書の結論部分(p44~45)の概要は以下のとおり。

1. 「低用量作用」及び/又は非単調用量反応曲線※1 (Non-Monotonic Dose-response Curves: NMDRC)の存在を示す十分な科学的根拠があるか否かという問題は詳細な議論をしなかった。建設的な議論のため、分科会※2 の参加者らは、議論の出発点として、低用量/NMDRC 仮説が妥当であることを前提とするよう依頼された。この会議で出された主な意見は以下のとおりである。

(1) 議論を容易にするため、「低用量作用」及び NMDRC について、適切で一般的に受け入れられる定義が必要である。

(2) 「低用量作用」又は NMDRC を考慮することが必要な場合においては、判断するのに必要な全体の知見を明確にすることが望ましい。

(3) 生物学的蓋然性(biological plausibility) ※3 を測定するための知見は、in vitro 試験及び in vivo 試験から得られる可能性がある。

(4) トキシコキネティクス(toxicokinetics)※4、作用機序(Mode of Action: MoA)及びトキシコダイナミクス(toxicodynamics)※5 に関するデータは、観察所見※6 の性質を理解し、また、体内用量(internal dose)の推定値と悪影響の発生率を関連づける上で役立つであろう。

(5) 有害性の判断基準は、すべての種類の作用に対して同一であることが望ましい。

(6) 特に低用量範囲において、また、たとえ非単調用量反応だとしても、十分な数の(より広い範囲の)用量レベルでの試験を行うことにより、リスク評価の出発点(Point of Departure: PoD)すなわち無毒性量(NOAEL)、又はベンチマーク用量の 95%信頼下限値(Benchmark Dose Lower bound: BMDL)を算定することが可能はずである。

(7) 通常を上回る用量群の数、群毎の十分な動物数による、広い用量範囲にわたるよくデザインされた試験から、知見を得ることが望ましい。

(8) 用量の選択は、疫学研究における観察所見、又は低い暴露量の範囲に一層適切に対応するヒト推定暴露量に基づくことができる。

(9) 確立されている毒性学的リスク評価の原則は、依然として適用可能であろうが、こうしたリスク評価技術の調整が必要になる可能性のあることに留意した。

(10) 推定暴露量によって導かれるハザード評価のためのこれまでの手順の手法では、NMDRC が疑われる物質には適切でない可能性がある、と考えられた。(以下略)

2) 第 4 5 9 回 食品安全委員会 (2013 (平成 25) 年 1 月 7 日)

(主な検討・報告内容の概略)

(1) 食品安全基本法第 2 4 条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について

・遺伝子組換え食品等 1 品目 (ARG-No.3 株を利用した L-アルギニン) (厚生労働省

説明)

(2) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見(食品健康影響評価)について

- ・農薬「アメトクトラジン」、・農薬「フェンピロキシメート」、
- ・動物用医薬品「略」、・動物用医薬品「リンコマイシン」、
- ・動物用医薬品及び飼料添加物「ナラシン」、
- ・遺伝子組換え食品等「略」

(3)、(4)、(5)は略

[添付資料ファイル] (抜粋・要約)

[資料4：企業申請品目に係る食品健康影響評価についての標準処理期間の達成状況\(報告\)](#)

(参考)

「企業申請品目に係る食品健康影響評価の標準処理期間について(抜粋及び一部要約)

(平成21年7月16日食品安全委員会決定)

企業からの申請に基づき、リスク管理機関から要請を受けて行う食品健康影響評価(以下「企業申請品目に係る食品健康影響評価」という。)に係る標準処理期間(要請を受けてから当該要請に対する食品健康影響評価の結果を通知するまでに通常要すべき標準的な期間をいう)について、次のように定める。

1 標準処理期間

企業申請品目に係る食品健康影響評価は、食品安全委員会においてリスク管理機関から要請事項の説明を受けた日から1年以内に、当該要請に対する食品健康影響評価の結果を通知するよう努める。

2 期間の算定

1に規定する期間には、次に掲げる期間を含まないものとする。

- (1) 事前審査の結果、
- (2) 調査審議の結果、

食品健康影響評価に必要な資料が不足しているため、リスク管理機関に対し、追加資料の提出を文書依頼した場合、リスク管理機関が当該追加資料を提出するために要する期間

3 追加資料の提出

2に規定する追加資料は、リスク管理機関に対して原則として1年以内に提出を求める。

ただし、追加資料の内容等から、当該提出期限を超過する合理的な理由がある場合には申請者の企業は、リスク管理機関を通じて遅延理由書を提出することができる。

4 食品健康影響評価の終了

3に規定する提出期限を超過しても、合理的な理由がなく追加資料が提出されず、食品健康影響評価を実施することが困難であるときは、その旨をリスク管理機関に対して食品健康影響評価の結果として通知する。

5 達成状況

標準処理期間の達成状況について、事務局は毎年1回、食品安全委員会に報告する。

附 則

1 この決定は、平成22年1月1日から施行する。

2 全ての企業申請品目に係る食品健康影響評価について、平成24年度末を目途に、標準処理期間を達成できるよう努めるものとする。

(参考)

「企業申請品目に係る食品健康影響評価についての標準処理期間の達成状況（報告）
（平成25年1月4日 食品安全委員会事務局）」

企業申請品目について、平成22年以降に評価の要請を受けた件数及び結果を通知した件数並びに各々の標準処理期間との関係は、次表のとおりである。

	計	分野別内訳					
		添加物	農薬 ^(注)	動物用	遺伝子	新開発	肥料・
評価の要請を受けた件数	229	6	122	19	68	13	1
平成22年	82	0	45 <1>	3	25	8	1
平成23年	72	0	46 <1>	2	23	1	0
平成24年	75	6	31	14	20	4	0
評価結果を通知した件数 うち標準処理期間を超過した件数	159	1	95 <2>	8	49	6	0
平成22年 うち標準処理期間を超過した件数	17	0	5 (2)	2	10	0	0
平成23年 うち標準処理期間を超過した件数	47	0	27 <0>	2	14	4	0
平成24年 うち標準処理期間を超過した件数	95	1	63 <2>	4	25	2	0
審議中の件数 うち標準処	70	5	27 (2)	11	19	7	1
	0	0		0	0	0	0

注：<>内は、添加物にも関連する案件（内数）である。

()内は、動物用医薬品にも関連する案件（内数）である。

3) 第460回 食品安全委員会 (2013 (平成25) 年1月21日)

(主な検討・報告内容の概略)

(1) 略

(2) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について

・ 遺伝子組換え食品等1品目 (略) (厚生労働省説明)

(3) 農薬専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・ 「γ-BHC (リンデン)」、・「プロパクロール」、・「モリネート」

(4) 動物用医薬品専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・ 「マイコプラズマ・ハイオニューモニエ感染症 (アジュバント・油性アジュバント加) 不活化ワクチン (エムパック)」

・ 「マイコプラズマ・ハイオニューモニエ感染症 (カルボキシビニルポリマーアジュバント・油性アジュバント加) 不活化ワクチン (レスピフェンド MH-One FDAH)」

(5) 肥料・飼料等専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・ 「ダノフロキサシン」

(6) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見について

・ 添加物「硫酸カリウム」に係る食品健康影響評価について

・ 添加物「乳酸カリウム」に係る食品健康影響評価について

・ 農薬「フェントエート」に係る食品健康影響評価について

(7)、(8) 略

[添付資料ファイル] 略

4) 第461回 食品安全委員会 (2013 (平成25) 年1月28日)

(主な検討・報告内容の概略)

(1) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について

・ 遺伝子組換え食品等 2品目 (略) (厚生労働省説明)

・ 肥料・飼料等 1品目 (略) (農林水産省説明)

(2) 動物用医薬品専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・ 「トリクラベンダゾール」

(3) 肥料・飼料等専門調査会における審議結果 (略)

(4) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見・食品健康影響評価について

・ 農薬「アルドリン及びディルドリン」

・ 動物用医薬品「ジルパテロール」

・ 遺伝子組換え食品等「略」

(5)、(6)、(7) 略
[添付資料ファイル] 略

(大神(東島)弘明)

【消費者情報】

1. 2月1日より消費者庁表示対策課の中に食品表示担当班を設置

消費者庁には現在 9 つの課があり、表示関連では表示対策課と食品表示課がある。表示対策課は景品表示法の管轄、食品表示課は食品の主な法律を担当しているが、健康食品の虚偽・誇大広告等に対する広告規制については景品表示法と健康増進法が関わるため、この 2 つの課がそれぞれ対応してきた。

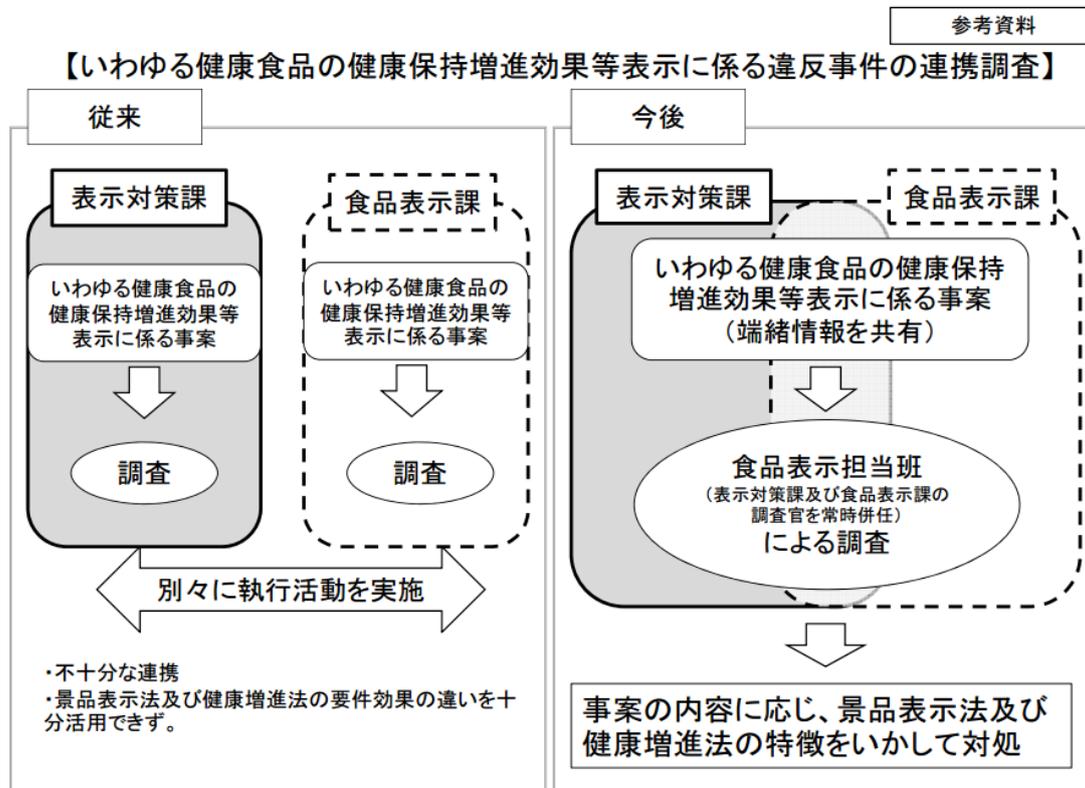
消費者庁は現状において、両法の執行活動は別の課において行われており、連携が十分ではなく、また、両法の要件効果の違いを十分に活用しきれていないとして、両法の特徴をいかしつつ、両法が相互に補完し合い、効果的な法執行を行うことのできる体制を作るべく、今後、景品表示法と健康増進法との執行面における連携を図ることを決めた。

具体的には健康食品の取り締まりを強化する中で、法執行権限を一元的に運用する必要があるとして、2 つの課の調査官など 4 人を一つにして、新たに食品表示担当班をつくることになり、2月1日から表示対策課の中に設置された。

http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2013/111/doc/111_130129_shiryoku5.pdf

<http://www.caa.go.jp/info/yosan/pdf/h25gaisankettei.pdf>

食品表示担当班においては、景品表示法及び健康増進法の特徴をいかしつつ、事案の内容に応じ、商品等供給主体（商品又は役務を供給する事業者）及び広告媒体（自ら商品又は役務を供給しない出版社、広告代理店、ショッピングモール等の事業者）に対し、景品表示法及び健康増進法による調査を行うとしている。



(森田満樹)

【海外食品安全情報】

1. 英国消費者のGM表示への態度

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/jan/gm>

Consumer attitudes to GM labelling

1/9英国食品基準局（FSA：The Food Standards Agency）は遺伝子組み換え（GM）食品と“GM-free”表示についての消費者の意識調査結果を公表した。

■主要な調査結果は次の通りです。

- ・ 現行の表示要件に対する消費者の意識は低い。
- ・ 調査参加者は一般的にGM食品の情報や表示を求めている。わずか2%の参加者が、初めて購入する食品の際にGMの内容に関する情報を探している。
- ・ 表示方法は、GM無し表示よりもGM有り表示を好む方がやや多い。
- ・ GM成分無し表示の食品は多くの期待を与える。例えば、“GM-free”のラベル表

示は完全にGMを使用していないと考える。参加者は一般的に動物の飼料にGM使用飼料が使用されていることを認識していない。

- ・一度その使用を認識した大多数の参加者は、GM飼料を与えられた動物からの食品には表示すべきとしている。これは以前のFSAの調査と一致する。

当局はこの調査をGM表示に関する議論をEU内に提供するために、また英国国民の理解と意見を確かめるために実施した。

■現在のGM表示状況

いくつかのEU諸国は製品に“GM-free” または “without GM” と表示できる制度を導入している。しかしながら、この場合には若干のGM物質（低レベルの偶発的混入や特定のGM添加物等の使用等）を許容している。英国はGM無し表示についていかなる制度も導入していない。EUは現在、各国のこれらの制度をどう調和させるか検討している（注）。EUでは遺伝子組み換え生物（GMOs）を含む又はそれから成る食品、GMOsから製造した成分を含む食品は、表示をしなければならない。未包装のバラ売りのGM製品は、その製品のすぐ横にGMである旨表示をしなければならない。粉末、油、グルコースシロップ、のような製品は、もしそれらがGM原料由来のものであれば、GMとして表示しなければならない。GMの技術で製造した製品（例、GM酵素で製造したチーズ）の表示は不要である。GM飼料で飼育された動物の肉、ミルク、卵のような製品の表示は不要である。

（注）EUの評価最終報告については以下を参照。European Commission DG SANCO (July 2010) Evaluation of the EU legislative framework in the field of GM foods and feeds（全238頁）

http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/evaluation/docs/evaluation_gm_report_en.pdf

（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、ご投稿をお待ちしております。お気軽に 8.shokkakyo@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。