Communication Center for Food and Health Sciences

NPO CCFHS

NPO法人

食利協ニュースレター第122号

<u></u> 图 次

頁

【食科協の活動状況】						
1. 2013年8月、9月の主な活動(先月報告以降) 関澤純	2					
【行政情報】						
1. アレルギー物質の特定原材料に準ずるものとしてごまとカシューナッツ	3					
を追加						
2. 平成 24 年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果及び平成 24 年						
度輸入食品監視統計公表						
3. 【解説 1】 いわゆる健康食品、発酵乳、乳酸菌飲料等加工食品及び						
農林水産物の機能性表示に関する規制改革の動き						
4. 【解説 2】 「栄養表示基準」における栄養表示の方法の改正の動き						
森田邦雄						
5. 食品安全委員会提供情報 大神弘明						
【消費者情報】						
1. 消費者委員会・消費者安全専門調査会「食品リコールの現状に関する	24					
整理」公表						
2. 第3次消費者委員会委員が決定 森田満樹						
【海外食品安全情報】						
1. 食物アレルギーのある消費者への新助言 伊藤澄夫	26					

平 成 2 5 年 9 月 1 3 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、全麺連会館 2 階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

【食科協の活動状況】

8月29日

1. 2013年8、9月の主な活動(先月報告以降)

ついて) など

8月16日 ニュースレター121号 (2013年8月号) を発送。主な記事は食 科協の活動状況(食科協 10 周年記念事業の中間報告、10 周年 記念会長講演)、行政情報(平成 24年度保存料及び着色料の摂 取量調査結果、平成 25年度食品衛生月間の実施、と畜・食鳥 検査等実態調査結果、平成 24年度食料自給率公表)、消費者情 報(農水省「これからの介護食品をめぐる論点」、東京都健康 食品販売業者業務停止命令、アイス商品に卵アレルギー不適切 表示と自主回収)、海外食品安全情報(食物連鎖における抗菌 剤耐性レビュー)、急告(猛暑異常気象下における食の安全に

> 常任理事会を開催。関澤、北村、森田(邦)、佐仲、榎元、小暮 の各氏出席。平成25年度第1回食の安全勉強会(9月30日(月)) の開催案内と役割分担を検討。平成25年度公開講演会は、11 月6日(水)13:30~16:30に「食品リスク評価とその結果の 意味について理解を深めよう(仮題)」で日本科学技術連盟 3号館会議室にて開催し基調講演は「食品リスク評価と結果提 示のあり方について」(仮題)で内閣府食品安全委員会佐藤洋 委員長代理にお願いし、他に食添協関係者に「食品添加物の許 容量から使用基準への道筋(仮題)」、またユーコープ事業連 合関係者に「消費者から見た食品の基準の見方(仮題)」のお 話しを依頼することにした。第2回勉強会「規制緩和に関する 閣議決定と議論の経過(仮題) ↓は、事態の進展を見て検討す ることにした。「子ども霞ヶ関見学デーについて」「創立10 周年記念事業の中間報告」「台湾からナビ検定クイズ翻訳計画 の知らせ」の報告と、関係団体主催のセミナー、シンポジウム として「賛助会員アルボース社の感染症対策セミナー2013」(10 月9日、東商ホール:11月7日、大阪商工会議所国際会議ホー ル)、東京大学松尾真紀子特任研究員らによる「コーデックス 委員会設立50周年国際シンポジウム」(9月24日(火)東京 大学小柴ホール) の紹介があった。関澤理事長が「輸入食品関 係事業者衛生講習会」(10月4日、都庁大会議場)で講演予定 の原稿案が資料として回覧され、これについて小暮運営委員

より関連情報の提供があった。

9月 5日 第一回勉強会参加申し込みが定員に達し締め切った。

9月20日 運営委員会を開催予定。

9月25日 常任理事会を開催予定。

9月30日 平成 25 年度第1回勉強会を、日本科学技術連盟本部講堂で開催予定。消費者庁食品表示企画課の岩城課長補佐の「食品表示法の今後における具体的運用」基調講演と森田満樹常任理事の「現在検討されている栄養表示の方向」の講演を予定。

(関澤 純)

【行政情報】

1 アレルギー物質の特定原材料に準ずるものとしてごまとカシューナッツを追加

8月27日開催された消費者委員会食品表示部会において、消費者庁食品表示企画 課からアレルギー表示の見直しについて説明があった。

その内容は、アレルギー物質の特定原材料に準ずるものとして「ごまとカシューナッツ」を追加するもので、これに合わせ、その運用について、従来から「食品衛生法施行規則及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令等の施行について」(平成 13 年 3 月 15 日食発第 79 号)及び「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」(平成 13 年 3 月 21 日食企発第 2 号・食監発第 46 号)に基づいていたものを、今後は、これらをまとめ、消費者庁次長から各都道府県知事等に対し、近く、新たに「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」の通知を出し、同通知で「アレルギー物質を含む食品に関する表示指導要領」及び「アレルギー物質を含む食品に関する表示指導要領」及び「アレルギー物質を含む食品に関する表示指導要領」及び「アレルギー物質を含む食品に関する表示の過期後、包として、新たに追加したごま及びカシューナッツの表示については、この通知後、包装材を切り換える機会に合わせたできる限り早い段階(1 年以内)で表示に努めるよう、関係者へ指導するというものである。

なお、ごまの範囲について、Q&Aの F-13で「ごまとは、ゴマ科ゴマ属に属するものであり、種皮の色の違いにより「白ごま」、「黒ごま」、「金ごま」に分けられるが、これらは対象である。また、ごまを搾って作られるごま油や練りごま、すりごま、ゴマペースト等の加工品も対象。

なお、「トウダイグサ科トウゴマ属に属する「トウゴマ(唐胡麻)」やシソ科シソ 属に属する「エゴマ(荏胡麻)」などは含みません。」としている。

また、最近、アイスクリーム類の表示において卵黄油の表示をしていたところ卵白が含有することが判明したとして回収した事例を受け、Q&A の G-1 中 1 代替表記の 1) 卵について、後段に「ただし、「卵黄」と表示することで「卵を含む」旨の表示を省略する場合であっても、他の原材料に「卵白」や「卵」を含んでいるが複合原材料であるために「卵白」や「卵」の表示が省略されている場合は、消費者に誤認を生じさせないよう、当該複合原材料又は一括表示に「卵を含む」旨の記載をすることが適切です、また「卵白」についても同様です。」との記載が追加されている。

http://www.cao.go.jp/consumer/history/02/kabusoshiki/syokuhinhyouji/bukai/02 5/shiryou/index.html

2 平成 24 年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果及び平成 24 年度輸入食品監視統計公表

8月30日厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課輸入食品安全対策室は平成24年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果及び平成24年度輸入食品監視統計を公表した。

輸入食品監視指導計画は食品衛生法第 23 条の規定に基づき毎年作成する輸入食品 等について国が行う監視指導の実施に関する計画をいい、その主な内容は次の通り。

(1) 輸入届出時における法違反の有無の確認

届出件数約 218 万件、届出重量約 3,215 万トンについて、法に基づく規格及び基準 等への適合性について審査を実施した。

- (2) モニタリング検査(※件数については延べ数)
- ①モニタリング計画:89,959件
- ②実施件数:93,066 件(実施率:約 103%) うち違反件数:175件
- (3) 検査命令
- ①全輸出国の 17品目及び26 力国・1 地域の79品目(平成24年4月1日現在)
- ②実施件数:82,448 件(延べ 128,126 件、うち違反件数:延べ374件)
- (4) 違反状況
- ①違反件数:1,053件(違反率:届出件数の0.05%、検査件数:約22万件)

(違反延べ件数:有害・有毒物質及び病原微生物 253 件、微生物規格 214 件、残留 農薬 191 件、添加物 184 件、残留動物用医薬品 117 件、腐敗、変敗、異臭及びカ ビの発生等 65 件、器具、容器包装規格 57 件、おもちゃ規格 7 件、他 34 件、計 1,122 件)

概要

http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/kekka/dl/h24_gaiyou.pdf

食科協News 第122号

全体版

http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/kekka/dl/h24_zentai.pdf 輸入食品監視統計

http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/dl/h24-toukei.pdf

年次・年度別の届出・検査・違反状況 表 1 主な食品衛生法違反事例 表 3

表1 年次・年度別の届出・検査・違反状況

/ K							検	查	内	訳			
分 年(注5)	届出件数	対前年比	輸入重量	検査総数 (注1)	制 合 (注2)	行政検査	制 (注2)	登録検査 機関検査 (注3,4)	制合(注2)	外国公的 検査機関 検査	割合(注2)	違反件数	割合(注2)
	件	%	₹ŀV	件	%	件	%	件	%	件	%	件	%
(2003)								(64,967)					
16	1,791,224	106.4	34,270	188,904	10.5	65,119	3.6	127,294	7.1	6,181	0.3	1,143	0.1
(2004)								(81,839)					
17	1,864,412	104.1	33,782	189,362	10.2	66,147	3.5	125,083	6.7	7,919	0.4	935	0.1
(2005)								(73,589)					
18	1,859,281	99.7	34,096	198,936	10.7	61,811	3.3	139,991	7.5	6,953	0.4	1,530	0.1
(2006)								(87,779)					
19	1,797,086	96.7	32,261	198,542	11.0	58,299	3.2	144,846	8.1	5,818	0.3	1,150	0.1
(2007)	2,,		,	,		,		(94,598)		.,		.,	
20	1,759,123	97.9	31,551	193,917	11.0	58,706	3.3	140,878	8.0	6,208	0.4	1,150	0.1
(2008)	2,1.00,220		**,***	,		***,***		(95,490)		*,=**		.,	
21	1,821,269	103.5	30,605	231,638	12.7	56,518	3.1	184,726	10.1	5,925	0.3	1,559	0.1
(2009)	.,,		,	,		**,***		(110,308)		1,121		.,	
22	2,001,020	109.9	31,802	247,047	12.3	57,359	2.9	195,954	9.8	6,200	0.3	1,376	0.1
(2010)	-,,		*******			**,		(118,721)		1,211		.,	
23	2,096,127	104.8	33,407	231,776	11.1	58,941	2.8	180,023	8.6	5,546	0.3	1,257	0.1
(2011)	-,,		00,101	,		,- 11	-14	(99,117)	-10	-,- 10	-10	-,,	
24	2,181,495	104.1	32,156	223,380	10.2	62,432	2.9	168,475	7.7	4,273	0.2	1,053	0.0
(2012)	-,101,100	14111	00,100	220,000	1012	02,102	2.0	(82,448)	""	1,210	412	*,000	910
(2012)								(02,710)					

注1 行政検査、登録検査機関検査、外国公的検査機関検査の合計から重複を除いた数値 注2 届出件数に対する割合(小数点以下第2位を四捨五入)

注4 地方衛生研究所検査分を含む

注3 ()内の数値については、登録検査機関検査のうちの検査命令の件数

注5 昭和40年~平成18年までは年次、平成19年以降は年度

表3 主な食品衛生法違反事例

違反条文	違反件数	構成比	主な違反内容
	件	%	
第6条 (販売を禁 止される食 品及び添加 物)	311	27.7	とうもろこし、落花生、アーモンド、乾燥イチジク、ハトムギ、ピスタチオナッツ、とうがらし、ナツメグ、くるみ、ケツメイシ、花椒等のアフラトキシンの付着、有毒魚類の混入、下痢性・麻痺性貝毒の検出、シアン化合物の検出、非加熱食肉製品等からのリステリア菌検出、Kudoa septempunctataの検出、米、小麦、菜種、大豆等の輸送時における事故による腐敗・変敗・カビの発生
第9条 (病肉等の 販売等の制 限)	8	0.7	衛生証明書の不添付
第10条 (添加物等 の販売等の 制限)	72	6.4	β - アポー8' - カロテナール、TBHQ、キノリンイエロー、パテントブルーV、サイクラミン酸、アゾルビン、パラオキシ安息香酸メチル、ヨウ素化塩、メタノール、ヨウ化カリウム、ホウ酸の指定外添加物の使用
第11条 (食品又は 添加物の基 準及び規 格)	667	59.4	野菜及び冷凍野菜の成分規格違反(農薬の残留基準違反)、 水産物及びその加工品の成分規格違反(動物用医薬品の残留 基準違反、農薬の残留基準違反)、その他加工食品の成分規 格違反(大腸菌群陽性等)、添加物の使用基準違反(二酸化硫 黄、ソルビン酸、安息香酸等)、添加物の成分規格違反、放射 性物質の検出
第18条 (器具又は 容器包装の 基準及び規 格	57	5.1	器具・容器包装の規格違反 原材料の材質別規格違反
第62条 (おもちゃ等 についての 準用規定)	7	0.6	おもちゃ又はその原材料の規格違反
計	(延数		1,122 1,953 1,953

3 【解説 1】 いわゆる健康食品、発酵乳、乳酸菌飲料等加工食品 及び農林水産物の機能性表示に関する規制改革の動き

1 現行の機能性表示規制

発酵乳、乳酸菌飲料等加工食品について効能効果の表示をしようとした場合、薬事法との関わりが重要となる。

薬事法第2条で「医薬品」とは、「(1)日本薬局方に収められている物(2)人又は動物の疾病の診断、治療又は予防に使用されることが目的とされている物」とされ、昭和46年厚生省薬務局長通知「無承認無許可医薬品の指導取締りについて」において「医薬品の範囲に関する基準」が示されており、医薬品に該当するか否かは、個々の製品について総合的に検討のうえ判定するとし、次の物は、原則として、通常人が医薬品としての目的を有するものであると認識しないものと判断して差し支えないとしている。

- (1) 野菜、果物、調理品等その外観、形状等から明らかに食品と認識される物
- (2) 健康増進法(平成 14 年法律第 103 号)第 26 条の規定に基づき許可を受けた表示内容を表示する特別用途食品

しかしながら(1)の明らか食品であるとして、実際に発酵乳、乳酸菌飲料等加工 食品の機能性表示をするとなると各自治体等の薬務行政から「明らか食品」として疑 義があるとの指導があり困難な状況にある。

(2) についてみると、健康増進法第26条は、「販売に供する食品につき、乳児用、幼児用、妊産婦用、病者用その他内閣府令で定める特別の用途に適する旨の表示(以下「特別用途表示」という。)をしようとする者は、内閣総理大臣の許可を受けなければならない」と規定し、「健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令」第1条において内閣府令で定める特別の用途として「特定の保健の用途」を規定し、特別用途表示の特定保健用食品としての許可を受けなければ特定保健としての機能性表示ができないこととされ、一部の加工食品では許可を受けて表示しているものがある。

なお、特定保健用食品については、「食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令」第 1 条第 13 号において「健康増進法第 26 条第 1 項の許可を受けて、食生活において特定の保健の目的で摂取をする者に対し、その摂取により当該保健の目的が期待できる旨の表示をする食品をいう。」とその定義が規定されている。

また、栄養機能食品の規定による表示もあるが、これは、食品衛生法第 19 条「内閣総理大臣は、一般消費者に対する食品、添加物、器具又は容器包装に関する公衆衛生上必要な情報の正確な伝達の見地から、消費者委員会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物又は前条第1項の規定により規格若しくは基準が定められた器具若しくは容器包装に関する表示につき、必要な基準を定めることができる。」

を根拠とし、同条に基づく「食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令」第 1 条第 13 号において、栄養機能食品について「食生活において特定の栄養成分の補給を目的として摂取をする者に対し、当該栄養成分を含むものとして内閣総理大臣が定める基準に従い当該栄養成分の機能の表示をするもの」と規定され、これに基づき「栄養機能食品の表示に関する基準」(告示)が定められているが、ビタミン及びミネラルについて基準があるのみで 加工食品に関する基準はない。更に、同条同号において特定保健用食品及び栄養機能食品について「保健機能食品」と規定し、同府令第 1 条第 6 項において「保健機能食品以外の食品にあっては、保健

機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨の

表示をしてはならない。」と規定し禁止している。

2 規制改革会議における検討内容

自民党政権安倍内閣が発足し、平成25年1月24日第1回規制改革会議が開催され、 健康・医療関連も規制改革の重点分野とされた。会議に「健康・医療ワーキング・グループ」が設置され、一般健康食品の機能性表示の容認が検討課題の一つとなった。 各団体からのヒヤリングを踏まえ次の通り課題を整理した。

- (1) 特定保健用食品及び栄養機能食品以外の食品はその容器包装に栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨の表示することが認められておらず、消費者が購入時に製品の機能に関する適切な情報を得ることができない。
- (2) 特定保健用食品は、表示の許可を受けるための審査の負担(費用、期間等)が大きく、中小企業は活用しづらい。また、新規の保健用途はほとんど認められていない。
- (3) 形状による規制は廃止されているが、サプリメント等は、現在も医薬品との 誤認防止のため、特定保健用食品の許可申請を受け付けられないケースがある。

これらを受け6月5日、 規制改革会議は「規制改革に関する答申」を公表した。 その中で、II 各分野における規制改革 3 健康・医療分野のうち③として「一般健康食品の機能性表示を可能とする仕組みの整備」が記載され、「特定保健用食品、栄養機能食品以外のいわゆる健康食品をはじめとする保健機能を有する成分を含む加工食品及び農林水産物について、機能性の表示を容認する新たな方策をそれぞれ検討し、結論を得る。」とし、具体的な提言をした。その内容は次の通り(注:「3 安倍内閣における閣議決定」の内容と重複する部分は省略)

(1) いわゆる健康食品をはじめとする保健機能を有する成分を含む加工食品及び農林水産物の機能性表示の容認

保健機能を有する成分を含む食品には、いわゆる健康食品(現在、法制上の定義はない。)をはじめとする加工食品及び農林水産物がある。しかし、現状では、これら

の食品が国民のセルフメディケーションに資する場合であっても、食品に関する保健 機能の表示は、保健機能食品(栄養機能食品、特定保健用食品)を除いて認められて いない。

また、現行の栄養機能食品は、規格に基づき自社の責任において機能性表示が認められている一方、特定保健用食品は、個別製品毎に国が審査し、許可する仕組みとなっており、手続きの負担が大きく、制度の活用を阻害しているとの指摘がある。

(2) サプリメント等の形状による無承認無許可医薬品との判別の廃止

薬事法の観点による無承認無許可医薬品の取締りにおいては、成分、効能効果、形状、用法・用量の解釈から、総合的に医薬品としての判定をすることとされている。その結果、特定保健用食品の認可においては、形状規制が既に廃止されているものの、錠剤、カプセル等形状のサプリメント等については、実態として、申請が認められないケースがあるとの指摘がある。

(3) 食品表示に関する指導上、無承認無許可医薬品の指導取締りの対象としない明らかに食品と認識される物の範囲の周知徹底

無承認無許可医薬品の指導取締りについて(昭和 46 年 6 月 1 日薬発第 476 号)の 別紙「医薬品の範囲に関する基準」において、

- ・明らか食品については原則として、通常人が医薬品としての目的を有するものであると認識しないものと判断して差し支えない。
- ・成分、効能効果、形状、用法・用量等の解釈から、総合的に医薬品としての判定をする。

とされているが、外観、形状等から明らかに食品と認識されるものについて指導を受けるケースがあるとの指摘がある。

(4)消費者に分かりやすい表示への見直し

現行の特定保健用食品や栄養機能食品は、極めて限定的に、固定的な表現しか認められておらず、消費者に分かりにくいとの指摘がある。

(5) 特定保健用食品の許可申請手続きの合理化、迅速化

特定保健用食品については、消費者庁、消費者委員会、食品安全委員会、厚生労働省、国立健康・栄養研究所(又は登録試験機関)での審査を経て消費者庁長官の許可を得る仕組みであるが、申請受領からの標準審査期間が6か月とされているところ、2年以上かかった事例もあるとの指摘がある。特に、中小規模の企業にとっては、費用面からも実質的に取得が困難と言われており、制度が有効に機能していないとの指摘がある。

(6) 栄養機能食品の対象拡大

栄養機能食品として機能を表示できる対象成分は、現在、ビタミン(12 種類)、 ミネラル(5種類)のみであり、極めて限定的である。

- 3 安倍内閣における閣議決定
- 6月14日、安倍内閣は、規制改革会議の「規制改革に関する答申」を受け、機能 性表示に関しては答申の内容すべてについて、規制改革実施計画として閣議決定した。 その内容は次の通り。
- (1) いわゆる健康食品をはじめとする保健機能を有する成分を含む加工食品及び 農林水産物の機能性表示の容認

特定保健用食品、栄養機能食品以外のいわゆる健康食品をはじめとする保健機能を有する成分を含む加工食品及び農林水産物について、機能性の表示を容認する新たな方策をそれぞれ検討し、結論を得る。なお、その具体的な方策については、民間が有しているノウハウを活用する観点から、その食品の機能性について、国ではなく企業等が自らその科学的根拠を評価した上でその旨及び機能を表示できる米国のダイエタリーサプリメントの表示制度を参考にし、企業等の責任において科学的根拠のもとに機能性を表示できるものとし、かつ、一定のルールの下で加工食品及び農林水産物それぞれについて、安全性の確保(生産、製造及び品質の管理、健康被害情報の収集)も含めた運用が可能な仕組みとすることを念頭に検討を行う。

平成 25 年度検討、平成 26 年度結論・措置(加工食品、農林水産物とも) 所管省庁 消費者庁、厚生労働省及び農林水産省

(2) 特定保健用食品制度におけるサプリメント等の形状規制の廃止の周知徹底 現行の特定保健用食品制度において、錠剤、カプセル等形状の食品(サプリメント を含む。)を認めることを改めて明確にするとともに、指導等の内容に齟齬がないよ う各都道府県、各保健所設置市、各特別区の衛生主管部(局)に対して周知徹底を図 る。

平成 25 年度措置 所管省庁 消費者庁

(3) 食品表示に関する指導上、無承認無許可医薬品の指導取締りの対象としない明らかに食品と認識される物の範囲の周知徹底

食品表示に関する指導において、薬事法における「無承認無許可医薬品の指導取締り」の対象としない「明らかに食品と認識される物」の範囲を運用上も明確にするため、厚生労働省は、その範囲について周知徹底する。併せて食品表示に関する規制における虚偽誇大な表示等に該当するものの指導の際に、薬事法における指導取締りとの齟齬がないよう、消費者庁は、各都道府県、各保健所設置市、各特別区の衛生主管部(局)に上記の「明らかに食品と認識される物」の範囲及び虚偽誇大な表示等に該当するものの指導の根拠等について周知徹底する。

平成 25 年度措置 所管省庁 消費者庁及び厚生労働省

(4) 消費者にわかりやすい表示への見直し

特定保健用食品や栄養機能食品においても、適切な摂取を促すとともに、消費者の 選択に資する分かりやすい表示について検討の上、早期に見直しを図る。併せて、表示を行う事業者等が、表示に関するルール(広告等との違いを含む。)を的確に理解 でき、適切な表示(及び広告等)がなされるよう、現在、法・制度ごとにあるガイド ラインやパンフレット等を、医薬品との判別も含めて、食品表示全般に係るものとし て一本化する。

平成 25 年度検討・結論、平成 26 年度上期措置 所管省庁 消費者庁及び厚生労働省

(5) 特定保健用食品の許可申請手続きの合理化、迅速化

特定保健用食品の許可申請手続きについて、有効性及び安全性の確認を前提として、審査工程の見直しを行うことで審査の合理化、迅速化を図り、申請企業の負担を軽減する。これに当たり、これまで申請されたものの許可に至らなかった件数(申請者が取り下げたケースも含む。)や、手続きの負担(費用、期間等)がその要因と考えられる事例等を把握し、改善点を明確にし、審査内容、手続きの透明化も含め、見直しに至るまでの具体的な工程表を策定・公表する。

平成 25 年度上期工程表策定・公表、平成 25 年度検討・結論、平成 26 年度措置 所管省庁 消費者庁、厚生労働省及び内閣府

(6) 栄養機能食品の対象拡大

栄養表示基準や食事摂取基準との整合を図るとともに、海外の事例も参考に、栄養機能を表示できる対象成分を拡大する。

平成 25 年度検討、26 年度結論・措置 所管省庁 消費者庁

4 今後の動向

今回の規制改革の方向性を発酵乳、乳酸菌飲料等加工食品についてみてみると、3 安倍内閣における閣議決定であるように「その具体的な方策については、民間が有しているノウハウを活用する観点から、その食品の機能性について、国ではなく企業等が自らその科学的根拠を評価した上でその旨及び機能を表示できる米国のダイエタリーサプリメントの表示制度を参考にし、企業等の責任において科学的根拠のもとに機能性を表示できるものとし」とされており、プロバイオテックス等の研究が進んでいる業界にとっては喜ぶべきものと思われるが、担当官庁となる消費者庁の動きが全く読めない現状にあって、その動向を的確に入手し対処すべきものと思われる。

特に、今後、薬事法による指導が「明らか食品」に対して関与することがないのか、 その場合、消費者庁が虚偽、誇大あるいは「不当景品類及び不当表示防止法」による 優良誤認の解釈及び適用について今後どのように動いてくるのか注視していく必要がある。

5 参考 健康食品の機能性表示に消費者団体が反対を表明

6月14日、政府が閣議決定した「規制改革実施計画」のうち、「一般健康食品の機能性表示を可能とする仕組みの整備」に対して、約50の消費者組織で構成された「全国消費者団体連絡会」(全国消団連)は7月3日、反対する意見書を総理大臣、官房長官、規制改革担当大臣、消費者担当大臣、消費者庁長官宛に提出した。内容は次のとおり。

科学的根拠の不十分な「一般健康食品の機能性表示を可能とする仕組みの整備」に反 対します

本年6月、規制改革会議から「一般健康食品の機能性表示を可能とする仕組みの整備」を求める答申が出され、続いて、政府の日本再興戦略にも「食の有する健康増進機能の活用」として「いわゆる健康食品等の加工食品及び農林水産物に関し、企業の責任において科学的根拠をもとに機能性を表示できる新たな方策について、今年度中に検討を開始し、来年度中に結論を得た上で実施する」ことが書き込まれました。

機能性を表示して販売するのであれば、その科学的根拠が十分なものでなくてはならず、根拠の議論を置き去りにして表示の検討だけを進めていくとすれば、それは拙速であると言わざるを得ません。科学的根拠をどのような方法によって確認するのかといった検討に立ち返るべきと考えます。

また、規制改革会議の答申は「国ではなく企業が科学的根拠を評価した上で、企業の責任において表示する」ことを認めるように求めています。しかし、科学的評価には個社の研究データだけでは不十分であり、幅広く研究データを集めたメタアナリシスによる評価が不可欠と考えます。

「いわゆる健康食品」の表示のあり方については、これまでにも消費者庁の「健康食品の表示に関する検討会」で2010年8月に論点整理が行われ、その後、検討に当たっての基礎調査として、2011年度に消費者庁で「食品の機能性評価モデル事業」が実施されました。モデル事業では、機能性があるとされている成分の中から11成分について、文献等を用いて食品成分の機能性評価を行う場合の主な課題が抽出されましたが、利益相反の問題や出版バイアスの問題などが指摘され、「健康強調表示制度を検討する際に考慮すべき課題は多い」と総括されています。

規制改革会議は現行制度の「使い勝手の悪さ」を問題視し、より簡易に機能性表示を可能とする仕組みの整備を求めています。しかし、既存の制度に加えて考え方の異なる仕組みが並行することになれば消費者にとっては大変分かり難く、さらに、科学的根拠が不確かなものに表示を許せば市場は混乱し、消費者被害を拡大することになり

ます。政府においては、科学的根拠をもった表示制度という観点から政策検討をすすめるべきであり、むしろ、根拠も不十分なままに体験談等による"健康増進に寄与するかのようなイメージ"だけで流通している「いわゆる健康食品」についての規制の強化を求めたいと思います。

4 【解説 2】 「栄養表示基準」における栄養表示の方法の改正の 動き

1 栄養表示基準の法的位置づけ

「栄養表示基準」は健康増進法第31条「内閣総理大臣は、販売に供する食品(特別用途食品を除く。)につき、栄養表示(栄養成分(前条第二項第二号イ又はロの厚生労働省令で定める栄養素を含むものに限る。次項第一号において同じ。)又は熱量に関する表示をいう。以下同じ。)に関する基準(以下「栄養表示基準」という。)を定めるものとする。」に基づき告示で示されている。

また、栄養に関する表示をしようとする場合は、第31条の2「販売に供する食品(特別用途食品を除く。)につき、栄養表示をしようとする者及び栄養表示食品を輸入する者は、栄養表示基準に従い、必要な表示をしなければならない。ただし、販売に供する食品(特別用途食品を除く。)の容器包装及びこれに添付する文書以外の物に栄養表示をする場合その他政令で定める場合は、この限りでない。」の規定により、栄養表示基準に従って表示しなければならなくなっている。

ただし、栄養に関する表示をしない場合は当然これにとらわれるものではなく、従って、栄養表示が義務付けられているものではない。今後の予定としては、食品表示 法が施行された後、5年以内に栄養表示が義務づけられることとなっている。

2 具体的な規定

「栄養表示基準」(現在も厚生労働省告示のままである。)における表示の方法としては、第3条で次の通り規定されている。

「前条に規定する事項は、次の方法により表示しなければならない。

- 一 邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解し やすいような用語により正確に記載すること。
- 二 容器包装(容器包装が包装されている場合は、当該包装を含む。)の見やすい場所 又は当該食品に添付する文書に記載すること。
- 三 容器包装(容器包装が包装されている場合は、当該包装を含む。)に記載する場合にあっては、容器包装(容器包装が包装されている場合は、当該包装)を開かないでも容易に見ることができるように記載すること。

四 前条第一項第一号に掲げる事項及び表示栄養成分の量は、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により、熱量、たんぱく質の

量、脂質の量、炭水化物の量、ナトリウムの量及び表示栄養成分の量の順に記載する こと。

五 前号の一定の値又は下限値及び上限値(表示栄養成分の量にあっては、別表第二の第一欄に掲げるものに限る。次号において同じ。)は、同表の第一欄の区分に応じ、同表の第二欄に掲げる単位で記載すること。

六 第四号の一定の値又は下限値及び上限値は、当該一定の値にあっては、別表第二の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得られた値を基準として同表の第四欄に掲げる誤差の許容範囲内にある値、当該下限値及び上限値にあっては、同表の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得られた値が当該下限値及び上限値の範囲内であること。ただし、当該一定の値のうち前条第一項第一号に掲げる事項並びに飽和脂肪酸、コレステロール及び糖類(単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。以下同じ。)に係るものにあっては、同表の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得られた当該食品一○○g当たりの当該栄養成分の量又は熱量(清涼飲料水その他の一般に飲用に供する液状の食品(以下「清涼飲料水等」という。)にあっては、当該食品一○○ml当たりの当該栄養成分の量又は熱量)が同表の第五欄に掲げる量に満たない場合は、○とすることができる。

七~九 略

 $2 \sim 3$ 略 」

別表第2(抄)

第一欄	第二欄	第三欄	第四欄	第五欄
たんぱく質	g	(略)	プラス・マイナス二〇%	○•
			なお、一○○g当たりの栄養成分の量が二・五	
			g未満の場合はプラス・マイナス○・五g	
			(注) なお以下は今回の改正で追加される予定	

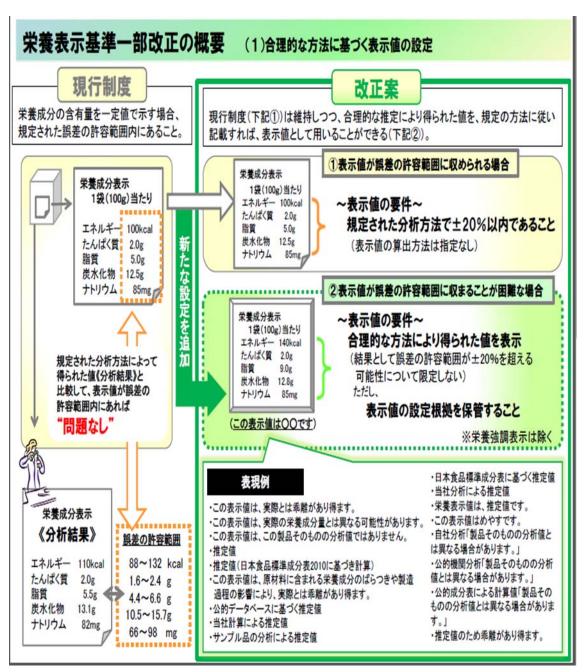
3 改正予定の内容

今回の改正の目的は、今後の栄養表示の義務付けを踏まえたもので、中小企業でも容易に表示できるよう、従来の分析により確認することに加え、栄養成分表等による推計値でも良いこととするものである。その具体的表現としては、「栄養表示基準」の第3条に次の第3項を追加することが予定されている。(これにより従来の第3項は第4項となる)

3 次に掲げる要件の全てに該当する場合には、第一項第六号の規定にかかわらず、 同項第四号の一定の値にあっては、原材料における栄養成分の量から算出し得られ た値、当該食品と同様の組成と考えられるものを分析し得られた値その他の合理的 な推定により得られた値を記載することができる。ただし、第五条から第七条までの規定に基づく栄養成分の補給ができる旨の表示又は第八条から第十条までの規定に基づく栄養成分若しくは熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合には、この限りではない。

- 一 表示された値が別表第二の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法に よって得られた値とは一致しない可能性があることを示す記載をすること。
- 二 表示された値の設定の根拠資料を保管すること。

参考 消費者庁のホームページより



栄養表示基準一部改正の概要 (2)低含有量の場合の誤差の許容範囲の拡大 現行制度 改正案 栄養成分の含有量や濃度に関係なく、一定の 低含有量の場合に限って、誤差の許容範囲を拡張する。 比率で誤差の許容範囲が規定されているが、 低含有量の場合、誤差の許容範囲の絶対値が 例:エネルギー 実測値と表示値の差が、下記の基準 《実線》 極めて小さくなることから、規定された誤差の を満たしている場合は、誤差の許容 現行制度の 許容範囲に収めることが困難である。 50 範囲を拡張する。 許容上限 45 例:エネルギー (基準例)食品100g(100ml)当たり 40 50 表示値の許 ·熱量 ····· 5kcal 45 35 《点線と実線の間》 ・たんぱく質、脂質、 表示値の許容範囲 35 30 25 20 15 10 30 拡張する 《実線》 (実線) 炭水化物 · · · · · 0.5g 許容上限。 現行制度の 25 現行制度の ・ナトリウム・・・・・ 5mg 容範囲 許容上限 許容下限 20 《実線》 以下、①~③を総合的に勘案したもの 15 現行制度の ①栄養的に意味のない量 (含まれて (点線と実線の間) (kcal/100g)10 許容下限 10 いないと解釈しても差し支えない量) 拡張する (kcal/100g)₅ 5 であること 許容下限 ②分析方法の定量下限であること ③コーデックス規格を勘案したもので 0 5 10 15 20 25 30 35 40 45 50 0 5 10 15 20 25 30 35 40 45 50 あること 実測値(kcal/100g) 実測値(kcal/100g) 栄養成分又は熱量 誤差の許容範囲 栄養成分又は熱量 誤差の許容範囲

(森田邦雄)

5. 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 25 年 7 月 1 日の第 480 回から 8 月 26 日までの第 486 回までの委員会が 公表した開催情報をもとに作成いたしております。

- 1) 第480回 食品安全委員会:2013 (平成25) 年7月1日 (主な検討・報告内容の概略掲載(詳細は略))
- (1) プリオン専門調査会の審議結果について
- (2) 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
- (3) 食品安全関係情報 (6月1日~6月14日収集分) について
- (添付資料ファイル:主な資料のみ掲載(略))
- 2)第481回 食品安全委員会:2013(平成25)年7月8日 (主な検討・報告内容の概略(詳細は略))
- (1)食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見聴取に関するリスク管理機関の説明について
 - ・動物用医薬品1品目 (農林水産省の説明)
 - (2) 企画等専門調査会における審議結果について
 - (3) 農薬専門調査会における審議結果(報告と意見・情報の募集) について
 - ・「シアントラニリプロール」、・「ピリミジフェン」、・「アザジラクチン(対象 外物質)」、・「エチレン(特定農薬)」、・「焼酎(特定農薬)」、・「電解次亜塩素酸水 (特定農薬)」
- (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
 - ・動物用医薬品「アプラマイシン」に係るについて
 - (5) 食品安全委員会の運営について(平成25年4月~6月)

(添付資料ファイル:主な資料のみ掲載(詳細は略))

資料3-5:農薬専門調査会における審議結果について〈焼酎(特定農薬)

資料3-6:農薬専門調査会における審議結果について〈電解次亜塩素酸水(特定農薬)

- 3) 第482回 食品安全委員会:2013 (平成25) 年7月22日 (主な検討・報告内容の概略(詳細は略))
- (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
 - (2) 遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について
- (3) 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「水道水の水質基準の設定(亜硝酸態窒素)」

(添付資料ファイル:主な資料のみ掲載)

資料3-1:水道水の亜硝酸態窒素の水質基準改正に係る食品健康影響評価に関する 審議結果(略)

資料 5-2 (H25. 7. 22) 食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報 ((このハザード情報に関しては、参考までに次のとおり要約し、又は抜粋いたしました) 公表日: 2013 年 6 月 25 日

"オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)は5月、"「FSANZと国際的な食品安全機関との関わり」"についての情報を公表した。(このハザード情報に関しては、参考までに次のとおり要約し、又は抜粋いたしました)

"食料供給が拡大し、より国際的になると食品の安全性の確保に関わる国際機関と協力することは、ますます重要である。FSANZは、データの収集及び分析方法を開発するために多くの国際・科学的な規制機関と協力している。

(1)アジア太平洋経済協力閣僚会議(APEC)食品安全協力フォーラム

APEC 食品安全協力フォーラムは、アジア太平洋地域における強固な食品安全システムの構築のための食品安全規制当局のフォーラムである。FSANZ 及び中国が共同で議長を務めている。"

(2) コーデックス

FSANZは、様々なコーデックス部会に参加している。"

- 3) 第483回 食品安全委員会:2013(平成25)年7月29日 (主な検討・報告内容の概略(詳細は略))
- (1)農薬専門調査会及び動物用医薬品専門調査会における審議結果(報告と意見・情報の募集)について
 - 「フェノブカルブ」、・「フルバリネート」
- (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
 - 添加物「アドバンテーム」、・添加物「ひまわりレシチン」、・添加物「ポリビニ

ルピロリドン」

・農薬及び添加物「アゾキシストロビン」、・農薬「グルホシネート」、・農薬「クロルフェナピル」、・農薬「シアゾファミド」、・農薬「ビフェントリン」、・農薬「メトコナゾール」、・農薬「アセトクロール」、・農薬「ヘプタクロル」、・農薬及び動物用医薬品「フェンバレレート」、

・動物用医薬品「イリドウイルス病・ぶりビブリオ病・ α 溶血性レンサ球菌症・ 類結節症混合(多糖アジュバント加)不活化ワクチン」

(添付資料ファイル:主な資料のみ掲載)

資料3-2:食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報 (H25.7.29)

(このハザード情報に関しては、参考までに次のとおり要約し、又は抜粋いたしました)

○微生物 - 細菌

欧州食品安全機関(EFSA)、公表日:2013 年 6 月 27 日 情報源:EFSA

EFSA は、「欧州連合 (EU)域内における、非加熱喫食用食品のリステリア・モノサイトゲネス汚染率に関する基礎調査の分析報告書 (2010-2011) – リステリア・モノサイトゲネス汚染率の推定」を公表した。

"EU 全域における、市販の非加熱喫食用(Ready-to-eat)食品のリステリア・モノサイトゲネス(Listeria monocytogenes)汚染率を推定することを目的として、2010年から 2011年に EU 全域において基礎調査が実施された。EU 加盟 26 か国及び非加盟 1 か国(ノルウェー)の 3,632 か所の小売店から、(冷凍でない)包装済の温製又は冷製の魚のくん製やマリネ製品計 3,053 検体、加熱食肉製品 3,530 検体、軟質又は半軟質チーズ 3,452 検体を採取した。魚製品検体は検査所到着後(検体採取時)及び賞味期間(shelf-life)終了時に、一方、肉製品及びチーズ検体は賞味期間終了時にL.monocytogenes の有無及び菌数を調査した。

魚製品の汚染率は、10.4% (検体採取時)、10.3% (賞味期間終了時)であった。 食肉製品の汚染率は、2.07% (賞味期間終了時)、チーズの汚染率は 0.47% (賞味期間終了時)であった。また、賞味期間終了時において L.monocytogenes 数が 100 cfu/g注) (訳注 cfu:コロニー形成単位)を超えた検体の割合は、魚製品 1.7%、食肉製品 0.43%、チーズ 0.06%であった。検体採取時における魚製品の割合は 1%であった。

EU において、魚製品、食肉製品、チーズのような賞味期間が比較的長い非加熱喫食用食品は、L.monocytogenes のヒトへの感染の主要な感染源と考えられる。このような食品、特に 100 cfu/g を超える L.monocytogenes を含む食品に暴露することによって、ヒトの健康リスクが生じる。

調査の結果、L.monocytogenes が 100 cfu/g を超えた検体が魚製品等において低い割合ではあるが確認された。

L.monocytogenes の摂取量が増加すれば、ヒトがリステリア症にかかるリスクが

増大するため、L.monocytogenes が 100cfu/g を超えた魚製品は、公衆衛生上の懸念となる。

100 cfu/g を超えた食肉製品は非常に少なく、100 cfu/g を超えたチーズは非常にまれであった。それでも、100 cfu/g を超える検体が確認されたことは公衆衛生上の懸念となりうる。"

- 4) 第484回 食品安全委員会: 22013 (平成25) 年8月5日 (主な検討・報告内容の概略 (詳細は略))
- (1)動物用医薬品専門調査会における審議結果(報告と意見・情報の募集)について
- ・「ピルビン酸メチル及びピルビン酸メチルを有効成分とするふぐ目魚類の外部 寄生虫駆除剤(マリンディップ)」
- (2)遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果(報告と意見・情報の募集) について
 - ・「Aspergillus niger ASP-72 株を利用して生産されたアスパラギナーゼ」
- (3) 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
 - ・添加物「グルタミルバリルグリシン」、
 - ・農薬の「フェンピロキシメート」、・「プロチオコナゾール」、・「マンジプロパミド」、・「ミルベメクチン」、・農薬の「アルドリン及びディルドリン」、・「エトフェンプロックス」、・「ルフェヌロン」
 - ・動物用医薬品の「プロペタンホス」、・動物用医薬品及び飼料添加物の「モランテル」

(添付資料ファイル:主な資料のみ掲載)

- <u>資料1:動物用医薬品専門調査会の審議結果〈ピルビン酸メチル及びピルビン酸メチ</u>ルを有効成分とするふぐ目魚類の 外部寄生虫駆除剤(マリンディップ)(略)
- 5) 第485回 食品安全委員会: 2013 (平成25) 年8月19日 (主な検討・報告内容の概略(詳細は略))
- (1)食品安全基本法第24条に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関の説明について
 - ・添加物1品目 「ビオチン」 (厚生労働省からの説明)
- ・動物用医薬品1品目「ブロノポールを有効成分とするカレイ目魚類稚魚の薬浴 用消毒剤」(厚生労働省からの説明)
 - •動物用医薬品2品目
 - [1] 豚繁殖・呼吸障害症候群生ワクチン("京都微研,ピッグウィンPRRS2)

食科協News 第122号

[2]牛伝染性鼻気管炎

(2) 農薬専門調査会における審議結果(報告と意見・情報の募集) について

•「キノクラミン」

(添付資料ファイル:主な資料のみ掲載(略))

資料3-2:食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

6) 第486回 食品安全委員会: 2013 (平成25) 年8月26日 (主な検討・報告内容の概略(詳細は略))

- (1) 食品安全基本法第24条に基づく委員会の意見聴取に関するリスク管理機関の説明について
 - 農薬 18品目([9]~[18]はポジティブリスト制度関連)

[1]イマザピック
[2]カスガマイシン
[3]ジメトモルフ
[4]スピネトラム
[5]スルホキサフロル
[6]フルジオキソニル

 $[7] フルフェナセット [8] フロニカミド <math display="block">[9] \mathbf{D} \mathbf{B} \mathbf{E} \mathbf{D} \mathbf{C}$ [10] アシュラム

[11] イマザピル[12] ノニルフェノールスルホン酸銅[13] フルアジホップ[14] イマザモックスアンモニウム塩

[15] ヒメキサゾール [16] フェンメディファム

[17]メトリブジン [18]リニュロン

(厚生労働省の説明)

・ 農薬及び動物用医薬品 4品目([3]及び[4]はポジティブリスト制度関連)

[1]オキソリニック [2]ジノテフラン

[3]デルタメトリン及びトラロメトリン [4]ジヒドロストレプトマイシン 及びストレプトマイシン

(厚生労働省からの説明)

- ・ 農薬、動物用医薬品及び飼料添加物 1品目: オキシテトラサイクリン (厚生労働省の説明)
- ・ 動物用医薬品 2品目([2]はポジティブリスト制度関連)
- [1]ジクラズリル [2]アルベンダゾール 、(厚生労働省の説明)
- ・ 飼料添加物 1品目 : ジブチルヒドロキシトルエン(厚生労働省の説明)
- 農薬 3品目([3]はポジティブリスト制度関連)
- [1]イマザピル、[2]イマザピック、[3]デルタメトリン及びトラロメトリン(農林水産省の説明)
- ・ 動物用医薬品及び飼料添加物 2品目
- [1]アビラマイシン、「2]ナラシン、(厚生労働省の説明)

- ・遺伝子組換え食品等 1品目 (略)
- ・特定保健用食品 1品目: レアスウィート (消費者庁の説明)
- (2) 肥料・飼料等専門調査会における審議結果(報告と意見・情報の募集) について(略)
 - 「オルビフロキサシン」に関する審議結果のについて
 - ・「オルビフロキサシンを有効成分とする豚の飲水添加剤」に関する審議結果の 報告と意見・情報の募集について
- (3) 肥料・飼料等/微生物・ウイルス合同専門調査会(薬剤耐性菌のワーキンググループ)の審議結果(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について(略)
- (5) 食品安全関係情報(7月27日~8月9日収集分)について(略)

(添付資料ファイル:主な資料のみ掲載)

- 資料4-5:農薬取締法第2条第1項ただし書きにおいて、その原材料に照らし農作物等、人畜及び水産動植物に害を及ぼすおそれがないことが明らかなものとして農林水産大臣及び環境大臣が指定する農薬(特定農薬)に係る食品健康影響評価に関する審議結果について〈焼酎〉(略)
- 資料4-6:農薬取締法第2条第1項ただし書きで(前記と同じ規定)農林水産大臣 及び環境大臣が指定する農薬(特定農薬)に係る食品健康影響評価に関す る審議結果について(電解次亜塩素酸水)

特定農薬※評価書(電解次亜塩素酸水)2013年8月

食品安全委員会農薬専門調査会座長から平成25年8月22日、府食第663号により食品安全委員会委員長に対し、電解次亜塩素酸水の食品健康評価に関する審議結果が報告された。(以下、参考までに報告書から要約し、又は抜粋いたしました)

(審議の経緯)

2013 年 3 月 14 日 農林水産大臣及び環境大臣から、農薬取締法第2 条の規定に基づき「電解次亜塩素酸水」の原材料に照らし農作物等、人畜及び水産動植物に害を及ぼすおそれ

がないことが明らかなものとして指定することに係る食品 健康影響評価について要請(24 消安第5807 号、環水大土発 大1303141 号)

2013 年 3 月 18 日 関係書類の接受

2013 年 3 月 25 日 第468 回食品安全委員会 (要請事項説明)

2013 年 5 月 31 日 第93 回農薬専門調査会幹事会

2013 年 6 月 27 日 第94 回農薬専門調査会幹事会

2013 年 7 月 8 日 第481 回食品安全委員会 (報告)

2013 年 7 月 9 日 から8 月7 日まで 国民からの意見・情報の募集

2013 年 8 月 22 日 農薬専門調査会座長から食品安全委員会委員長へ報告 (要 約)

殺菌剤「電解次亜塩素酸水」について、農薬取締法第2条の規定に基づき特定農薬) の指定に関し、各種試験成績等を用いて食品健康影響評価を実施した。

各種毒性試験及び刺激性に関する試験の結果、電解次亜塩素酸水 (pH 2. 43~2. 58) を用いた試験では口腔、食道及び胃の粘膜組織並びに舌に刺激性が認められる一方、電解次亜塩素酸水 (pH 5. 67~6. 3) を用いた試験では投与による毒性所見は認められなかった。

本剤を作物に散布した際の残留データは示されていないが、空気との接触面積と経時的変化との関係を検討した結果、本剤を作物に散布した場合には短時間で塩素が消失することが示唆された。

また、浸漬処理における残留塩素等を測定した結果、浸漬処理でも本剤は食品中にほとんど残留しないと考えられた。

これらの知見を踏まえ、本剤を農薬として使用した場合に、本剤が食品とともに体内に摂取される可能性は極めて低いと考えられた。

以上のことから、電解次亜塩素酸水は、農薬として想定しうる使用方法に基づき通常使用される限りにおいて、食品に残留することにより人の健康に悪影響を及ぼすお それはないと考えられる。

資料5-2:食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

化学物質---食品添加物 (このハザード情報は、参考までに要約又は抜粋しています) 欧州連合(EU)、海藻類を主成分とする魚卵類似物に特定の食品添加物の使用を認可 公表日:2013 年7月31日

欧州連合 (EU) は7月31日、海藻類を主成分とする魚卵類似物 (seaweed based fish roe analogues) にクルクミン (curcumin) (E100) 等16品目の食品添加物の使用を認可するため、欧州議会及び理事会規則 (EC)の附属書IIを一部改正する委員会規則 (EU) No 738/2013を官報で公表した。概要は以下のとおり。

1 海藻類を主成分とする魚卵類似物は、海藻類の抽出物(魚卵類似物の約85%に達する)から作られているほかに加えられる原材料は、水、香辛料及び認可されている添加物である。

(海藻類を主成分とする魚卵類似物)

2. 魚卵類似物は、見た目が良くないため、ある種の食品着色料の使用が必要である。 魚卵類似物の味覚を調整し、苦味を隠し、かつ、微生物学的安定性及び保存期間を制 限する砂糖の使用を避けるため、甘味料の使用が必要である。安定剤及び酸化防止剤 も必要である。

3. 海藻類を主成分とする魚卵類似物は、魚卵の代用物として、主として料理のつま又は装飾用に使用されることが意図されている。このため、これらの添加物の使用による追加暴露量は、他の食品へのこれらの添加物の使用と比較して無視できるものであり、ヒトの健康に影響を及ぼす恐れはない。

(以上の内容に関する詳細は、食品安全委員会のホームページにより確認してください。)

(大神弘明)

【消費者情報】

1. 消費者委員会・消費者安全専門調査会「食品リコールの現状に関する整理」公表

消費者委員会消費者安全専門調査会が食品リコールについて検討するため、本年 5 月からこれまで 5 回(第 $22\sim26$ 回)、議論を積み重ねて、8 月 22 日に「食品リコールの現状に関する整理」をまとめた。当初は報告書をまとめる予定だったが、ヒアリングが中心で意見はまとまらず、「整理」としてこれまでの情報の論定整理をするに留まった。

http://www.cao.go.jp/consumer/history/02/kabusoshiki/anzen/index.html

調査会では、毎回のヒアリングに多くの時間が費やされた。行政は、消費者庁、厚労省、農水省、地方自治体は東京都、群馬県、消費者団体は日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会(NACS)、流通事業者はイオンが対応した。行政は現状の法制度を、地方自治体は回収命令の実際や自主回収の対応について説明を行った。

現状の食品リコールについて問題提起を行ったのは、NACS常任顧問の古谷由紀子さんで、「健康被害の無いものがたくさん自主回収されている。重要な回収情報が埋もれるし、もったいない、環境負荷が高いと言った問題がある。最終的には事業者の判断によるものだが、法令違反があっても健康影響が無いものは回収する必要があるだろうか」として、「食のリコールガイドライン」を紹介した。

法令違反と一口にいっても、食品衛生法違反でも健康影響のあるもの、ないものがあり、回収に直結するもの、しないものがあり、どんな法律でも違反であれば一律に即回収はおかしい、と発言したが、消費者団体の委員からは「どんな法令違反でも、そこを線引きとしてリコールすべき」とされ、事業者代表の委員からも「事業者

としては、物をつくるときに法律というのは非常に重要で、それをクリアーしない ものを出すことは事業者側の良心にとがめるわけで、やはり法律違反はリコール対 象だと思う」と反対意見も出されれている。結局議論はまとまらず、報告書ではなく 「整理」として問題点を羅列するに留まった。

報告書は「おわりに」として以下のようにまとめている。

【食品リコールの現状に関する整理(以下抜粋)】

6. おわりに

リコールの定義は、狭義には、消費者の手元にある製品での事故の発生を未然に 防止するため、事業者等が無料で交換や修理・回収等をなすことであり、消費生活 用製品、食品、市販医薬品、自動車、消費生活用製品以外の設備・施設・役務など 全体を対象とするものである。

本調査会では、平成25年1月にとりまとめた「消費者事故未然防止のための製品 リコール案件等の注意喚起徹底策」報告書において、「消費生活用製品」のリコール 情報の発信、事故の未然防止の在り方等に力点をおいていたことから、食品分野に ついてもヒアリングを中心に調査を実施することとした。

その結果、食品は、比較的短期間(消費・賞味期限内)に消費されてしまうことや、個体差(体質や体調等)があるため事故との因果関係の特定に時間を要したりする等の特殊性を踏まえ、事故の拡大防止・未然防止を図るより効果的なリコールのあり方について、以下の検討が必要と考えられる。

- 事故情報・不具合情報の一元的収集体制の整備。
- ・健康危害の度合いによるリコールの判断基準、実施方法、実施主体等の明確化 と迅速性の確保。
- ・食品表示法に、安全性に重要な影響を及ぼす場合には回収命令の規定が入った ことを受け、施行令(政令)、府令、ガイドライン等における回収規定の整備の必要 性。

なお、調査の過程において、食品は重大事故がいったん発生してしまうと、リコールだけでは、上記の食品の特殊性から、消費者を食品事故から十分に守ることが難しいことが考えられることから、再発防止も含めた「食の安全」という観点からの総合的な取り組みの強化が必要であるとの意見があった。

また、リコールへの自主的な取り組みのためのガイドラインや国内・国際規格の策定、法令運用の改善などのリコールの効果を上げる方法の検討、さらに、事業者、行政のそれぞれの責務を定めた包括的な法整備に係る課題についても、引き続き検討することを要望する。(抜粋以上)

http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2013/131/doc/131_130827_shiryou2-1.pdf

食科協News 第122号

2. 第3次消費者委員会委員が決定

8月30日、内閣府消費者委員会事務局が第3次消費者委員会委員を発表した。消費者委員の定員は10名で、第3次の内訳をみると、3名が消費者団体、1名が弁護士、1名がジャーナリスト、残り5名が学識者など専門家で、事業者枠が無くなり、消費者団体枠が増えている。

食品表示の学識者として食品表示部会長も務めた田島眞委員に代わって日本獣医生命科学大学応用生命科学部長の阿久澤良造教授が選出された。阿久澤委員は第1次・第2次の食品表示部会の委員でもあり、食品表示部会で2011年に開催された「原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会」の委員でもあり、農水省では、JAS調査会(農林物資規格調査会)会長を務めている。

http://www.cao.go.jp/consumer/doc/20130901_meibo.pdf

(森田満樹)

【海外食品安全情報】

1. 食物アレルギーのある消費者への新助言

New advice for food allergic consumers 30 August 2013

http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/aug/allergy-advice#.UiP-qpKChaQ

8月30日、英国食品基準庁(Food Standards Agency)は新しいアレルゲン表示の導入前に、食品アレルギーを持つ消費者への助言を更新したと報じた。新規則は包装されていない食品のアレルゲン成分についての情報も包装済み食品同様に提供されるようになる。この規則は2014年12月13日より適用される。既に企業はその変更について注目をしており、変更に対応している事業者もある。これらの変更について英国食品基準庁は Allergy UK、Anaphylaxis Campaign、British Domestic Association British Retail Consortium British Nutrition Foundation Coeliac UK及び Food and Drink Federation などと協同して作業した後、消費者が理解を助けるために消費者向け助言(Advice on food allergen labeling)を更新した。

関連項目

Advice on food allergen labeling Updated in August 2013 http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/publication/allergy-leaflet.pdf 食物アレルギーなどがあるときの安全に食品を購入する方法

Food allergen labelling

Page updated 20 June 2013

http://www.food.gov.uk/policy-advice/allergyintol/label/

(伊藤澄夫)

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 <u>8. shokkakyo@ccfhs. or. jp</u>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。