



NPO法人

食科協ニュースレター第123号

目次

	頁
【食科協の活動状況】	
1. 2013年9月、10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を追加し従来の通知を整理	4
2. 栄養表示基準の一部改正	
3. 栄養表示基準等の取扱いについて通知	
4. 厚生労働省ノロウイルスの発生統計整理	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. 「日本の法規制公開シンポジウム」開催	森田満樹 13
【海外食品安全情報】	
1. FSAは、カンピロバクター食中毒に取り組む新たな計画を公表	14
	榎元徹也

平成25年10月15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9、10月の主な活動（先月報告以降）

- 9月13日 ニュースレター122号（2013年9月号）を送付。主な記事は食科協の活動状況、行政情報（アレルギー物質特定原材料に準ずるものとしてごまとカシューナッツ追加、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、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、栄養表示基準における栄養表示方法改正の動き、食品安全委員会提供情報）、消費者情報（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、第3次消費者委員会委員決定）海外食品安全情報（食物アレルギーのある消費者への新助言）など
- 9月20日 運営委員会を開催。平成25年度第1回勉強会、平成25年度第2回理事会、公開講演会開催について検討。
- 9月24日 食科協では発足当初から食品衛生監視員の活動支援を活動方針とし、食品衛生監視員を主な対象とする勉強会も実施してきた。このたび食科協10周年記念事業の一環として食品衛生監視員の衛生教育資料にご利用いただくため厚生科学研究事業での成果物である「食の安全ナビ検定クイズ利用のガイドブック」を各自治体の食品衛生主管部局に寄贈することとした。寄贈は全国食品衛生担当主管課長会を通じて行えるよう、事務局である日本食品衛生協会の専務理事高谷氏にお進めいただけるよう、関澤理事長と北村常任理事から依頼した。
- 9月24日 東京大学政策ビジョン研究センター主催の「コーデックス委員会設立50周年国際シンポジウムー「国際食品規格の役割と日本-グローバル社会における食品安全確保に向けて」に食科協役員4名出席。コーデックス元議長 Dr. Slorach の基調講演、元事務局長宮城島博士によるコーデックス改革の解説他にパネル討論があり、コーデックスの今後への関心が表明された。
- 9月25日 常任理事会を開催。平成25年度第2回理事会に向け上半期事業報告案と下半期活動計画について審議。同日公開講演会「食品リスク評価とその結果の意味すること～許容と耐容の違いを理解する」の基調講演を内閣府食品安全委員会佐藤洋委員長代理にお願いし、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）」、

- 生活協同組合ユーコープ関係者に「消費者から見た食品の基準の見方」の講演を依頼するとした。国立台湾大学からナビ検定クイズ翻訳計画につき、知らせがあったことが紹介された。
- 9月25日 全国製麺協同組合連合会の法人化設立 50 周年記念式典に理事長名の祝電を送付、理事長代理として、伊藤顧問（前専務理事）は業界発展功勞の連合会会長の感謝状を受けた。
- 9月26日 「食品表示を考える意見交換会（外食・中食産業等食品表示適正化推進協議会主催）」に森田満樹常任理事がパネリストとして出席した。消費者庁担当者、事業者、アレルギー問題関係者ら間の質疑があった。
- 9月27日 日本食品衛生学会主催特別シンポジウム「食品の安全性確保における国際整合化に向けて」では厚労省国際食品室長、消費者庁、国立衛研他から国際化対応の課題と取組の紹介があり食科協役員も出席した。
- 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。森田邦雄常任理事の司会で消費者庁食品表示企画課の岩城課長補佐から「食品表示法について」基調講演と森田満樹常任理事が「現在検討されている栄養表示制度の方向について」の講演があり、表示基準策定と法律執行の計画、今後について強い関心が寄せられた。
- 10月4日 関澤理事長が「平成 25 年度輸入食品関係事業者衛生講習会」（都庁大会議場）で「輸入食品事業者に求められるリスクコミュニケーションとガバナンス」について講演した。
- 10月10日 運営委員会を開催し、第 2 回理事会と公開講演会の準備について、検討した。さらに、食のナビ検定クイズの普及を図るため、10 周年記念誌とあわせて、都道府県の食品安全主管課長会議でのご検討をお願いしたことが報告された。第 1 回勉強会の実施状況と当日アンケートの集計結果が紹介された。表示問題と規制緩和、グローバル化などのテーマでの勉強会開催希望があった。
- 10月17日 常任理事会を開催予定。

（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し従来の通知を整理**

消費者庁は9月20日消費者庁次長名をもって各都道府県知事、保健所設置市長及び特別区長宛に「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」を通知した。

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」を追加するとともに、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、別添1として「アレルギー物質を含む食品に関する表示指導要領」を、また、別添2として「アレルギー物質を含む食品に関する表示Q&A」を規定し、今後は本通知に基づき指導するとともに関係者への周知を依頼するとし、特定原材料に準ずるものとして、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、平成26年8月31日までに表示に努めるよう、関係者へ指導するというものである。

また、ごまの範囲について、Q&AのF-13で「特定原材料に準ずるものの「ごま」の範囲を教えてください」の問いに「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」に分けられますが、これらは対象です。また、ごま油、練りごま、すりごま、ゴマペースト等の加工品も対象です。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（荳胡麻）」などは含みません。」としている。

更に、Q&AのG-1中1代替表記の1)卵について、終わりの「特定原材料に関する表記として認めます」を「特定原材料に関する表記として認め、含む旨の表示は省略できます。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。」と改めている。

通知文

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1086.pdf>

別添1

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1094.pdf>

別添2

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1088.pdf>

2 栄養表示基準の一部改正

9月27日、消費者庁告示第8号をもって健康増進法（平成14年法律103号）第31条第1項の規定に基づき内閣総理大臣が栄養表示基準（平成15年厚生労働省告示第176号）の一部を改正し、公布の日から適用することとなった。改正内容は次の通り。

「同基準第3条中第3項を第4項とし、第2項の次に次の一項を加える。

3 次に掲げる要件の全てに該当する場合には、第1項第6号の規定にかかわらず、同項第4号の一定の値にあつては、原材料における栄養成分の量から算出して得られた値、当該食品と同様の組成と考えられるものを分析して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、前条第2項の規定に基づく栄養成分の機能の表示、第5条から第7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8条から第10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2の第1欄の区分に応じた同表の第3欄に掲げる方法によつ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。」

※ 解説 栄養成分及び熱量の表示は原則分析した値を表示することとなるが、この改正

により、栄養成分の補給ができる旨の表示等栄養強調表示をする場合を除き、分析した値と一致しない可能性のあることを表示し、根拠資料を保管することの要件を満たせば分析値ではなく、原材料における栄養成分の量から算出して得られた値等で表示をしてもよく、従つて分析値の誤差の範囲も適用されないこととなり、将来の栄養成分表示の義務化に備え、中小企業でも表示し易くするものである。

「別表第2たんばく質の項第4欄中「プラス・マイナス20%」の下に「（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては、100m l 当たり）のたんばく質の量が2.5g未満の場合はプラス・マイナス0.5g）」を加える。

同表脂質の項第4欄中「プラス・マイナス20%」の下に「（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては、100m l 当たり）の脂質の量が2.5g未満の場合はプラス・マイナス0.5g）」を加える。

同表飽和脂肪酸の項第4欄中「プラス・マイナス20%」の下に「（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては、100m l 当たり）の飽和脂肪酸の量が0.5g未満の場合はプラス・マイナス0.1g）」を加える。

同表コレステロールの項第 4 欄中「プラス・マイナス 20%」の下に「(ただし、当該食品 100 g 当たり (清涼飲料水等にあつては、100m l 当たり) のコレステロールの量が 25m g 未満の場合はプラス・マイナス 5m g)」を加える。

同表炭水化物の項第 4 欄中「プラス・マイナス 20%」の下に「(ただし、当該食品 100 g 当たり (清涼飲料水等にあつては、100m l 当たり) の炭水化物の量が 2.5g 未満の場合はプラス・マイナス 0.5 g)」を加える。

同表糖質の項第 4 欄中「プラス・マイナス 20%」の下に「(ただし、当該食品 100 g 当たり (清涼飲料水等にあつては、100m l 当たり) の糖質の量が 2.5g 未満の場合はプラス・マイナス 0.5 g)」を加える。

同表糖類の項第 4 欄中「プラス・マイナス 20%」の下に「(ただし、当該食品 100 g 当たり (清涼飲料水等にあつては、100m l 当たり) の糖類の量が 2.5g 未満の場合はプラス・マイナス 0.5 g)」を加える。

同表ナトリウムの項第 4 欄中「プラス・マイナス 20%」の下に「(ただし、当該食品 100 g 当たり (清涼飲料水等にあつては、100m l 当たり) のナトリウムの量が 25 mg未満の場合はプラス・マイナス 5m g)」を加える。

同表熱量の項第 4 欄中「プラス・マイナス 20%」の下に「(ただし、当該食品 100 g 当たり (清涼飲料水等にあつては、100m l 当たり) の熱量が 25kcal 未満の場合はプラス・マイナス 5kcal)」を加える」

※ 解説 食品の栄養成分及び熱量として表示された数値と規定された試験法により当該食品を分析した値との誤差について、従来はプラス・マイナス 20%とされていたが、今回の別表 2 の改正により、低い含量のものについてその範囲を広げたものである。具体的には、たんぱく質、脂質、炭水化物、糖質及び糖類にあつては、当該食品 100 g 当たり (清涼飲料水等にあつては、100m l 当たり「以下同じ」) の量が 2.5g 未満の場合はプラス・マイナス 0.5 g と、飽和脂肪酸にあつては当該食品 100 g 当たりの量が 0.5 g 未満の場合はプラス・マイナス 0.1 g と、コレステロール及びナトリウムにあつては、当該食品 100 g 当たりの量が 25 mg未満の場合はプラス・マイナス 5m g と、熱量にあつては、当該食品 100 g 当たりの熱量が 25kcal 未満の場合はプラス・マイナス 5kcal と%ではなく一定の数値として誤差の範囲を広げたものである。

改正後栄養表示基準

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1098.pdf>

改正新旧対象

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1099.pdf>

3 栄養表示基準等の取扱いについて通知

9月27日、消費者庁は消費者庁食品表示企画課長及び表示対策課長名をもって各都道府県衛生主管部（局）長宛に上記栄養表示基準の一部改正に伴い「栄養表示基準等の取扱いについて」を通知した。

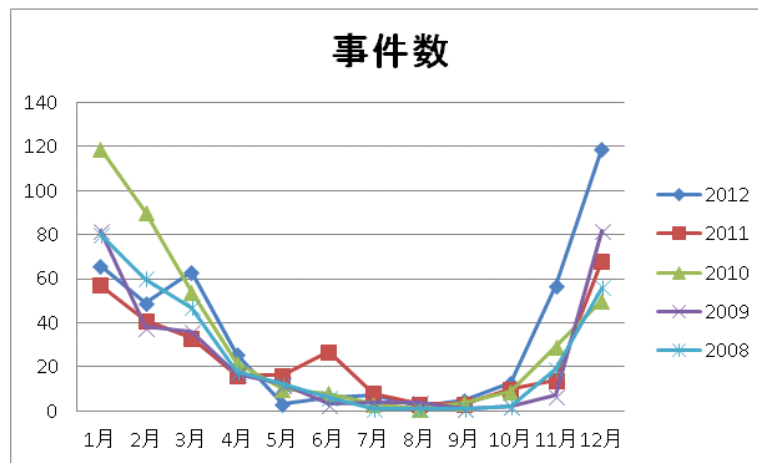
これまで栄養表示基準等に関しては、厚生労働省の通知に基づき運用されてきたが、今後は本通知に基づき対応されたいとしている。

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1100.pdf>

4 厚生労働省ノロウイルスの発生統計整理

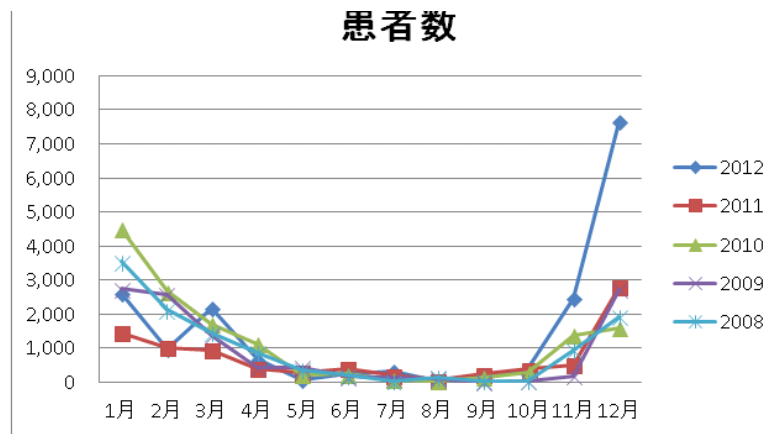
10月7日、厚生労働省はホームページで過去5年間のノロウイルスを病原物質とする食中毒発生事件数及び患者数と平成24年の原因施設別及び自治体別発生状況を整理し公表した。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/121214-1.html>



(件)

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	合計
2012(平成24年)	66	49	63	26	3	6	7	2	5	13	57	119	416
2011(平成23年)	57	41	33	16	16	27	8	3	3	10	14	68	296
2010(平成22年)	119	90	54	22	10	8	3	1	4	9	29	50	399
2009(平成21年)	82	38	36	17	12	3	4	4	1	2	7	82	288
2008(平成20年)	80	60	47	18	12	6	1	1	1	2	19	56	308



(人)

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	合計
2012(平成24年)	2,594	987	2,168	666	49	261	307	19	92	384	2,447	7,658	17,632
2011(平成23年)	1,436	1,009	938	389	288	391	195	55	233	379	508	2,798	8,619
2010(平成22年)	4,501	2,666	1,703	1,122	213	231	57	26	138	291	1,373	1,583	13,904
2009(平成21年)	2,732	2,583	1,386	427	442	154	124	109	3	24	181	2,709	10,874
2008(平成20年)	3,532	2,123	1,458	866	367	189	21	134	30	30	948	1,920	11,618

(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。

今回の情報は、食品安全委員会がホームページで平成25年9月2日（第487回）から9月30日（第489回）までの会合において公表した開催情報をもとに作成いたしました。

1) 第487回 食品安全委員会（2013（平成25）年9月2日）

（主な検討・報告内容を抜粋・概略を掲載（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からの説明

- ・かび毒・自然毒等1品目：二枚貝中の下痢性貝毒に係る規格の設定について

(厚生労働省説明)

- ・農薬1品目(評価要請の取下げ):イソキサベン(厚生労働省説明)
 - (2) 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
 - ・「エトキシスルフロン」、・「フェノキサスルホン」、・「フルオルイミド」
 - (3) 肥料・飼料等専門調査会、農薬専門調査会の審議結果の報告と意見・情報の募集について
 - ・「エトキシキン」
 - (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(略)
 - (5) 平成24年度終了食品健康影響評価技術研究課題の事後評価結果(略)
 - (6)、(7)、(8)は省略
- (添付資料ファイル:主な資料のみ掲載(詳細は略))

資料1-2

「二枚貝中の下痢性貝毒に係る食品安全法第24条第1項第1号に基づく食品影響評価について」

(本文を抜粋、要約しました。詳細は原文で御確認下さい)

1. 経緯

下痢性貝毒は、我が国では昭和55年(1980)7月にマウス試験法による規制値を通知し、この規制値を超える貝類について食品衛生法第6条による販売等を禁止する判断根拠として示している。現在、我が国のマウス試験法は、岡田酸群、ペクテノトキシン群、エソトキシン群と呼ばれる成分をマウスの毒性反応を用いて判定しているが、各成分を特定の検出するものではない。

一方、下痢性貝毒についてコーデックス委員会は、平成20年(2008)に上記の成分のうち、オカダ酸群のみに基準値を設定している。

本年(2013)8月の薬事・食品衛生審議会の部会は、我が国も機器分析法への移行の必要性及びそれに対応した基準値の設定について議論を行い、下痢性貝毒としてオカダ酸群に係るコーデックス基準値の導入等検討について了承を得た。

2. 評価依頼の内容

下痢性貝毒の主な中毒症状は消化器系の障害で、下痢、吐き気、嘔吐、腹痛であり、通常3日以内に回復する。

現在、マウス試験法により、検出される毒性成分のうち、ペクテノトキシン群、エソトキシン群は、マウスへの腹腔内投与で毒性を示し、経口投与では下痢原性やその他の顕著な毒性は認められず、ヒトでの中毒事例も報告されていない。

そのため、コーデックス規格においても下痢症状を引き起こすオカダ酸群に基準値が設定されている。

3. 今後の方向

食品安全委員会の食品健康影響評価結果を受けた後に、薬事・食品衛生審議会において、二枚貝中の下痢性貝毒の規格基準設定について検討する。

(以上)

資料3：肥料・飼料等専門調査会及び農薬専門調査会における審議結果について（エトキシキン）

議事概要の「(3) 肥料・飼料等専門調査会及び農薬専門調査会における審議結果について」から（抜粋・要約）

「・「エトキシキン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について担当委員及び事務局から説明。取りまとめられた評価書（案）は、意見・情報の募集手続に入ることとし、得られた意見・情報の整理、回答（案）の作成及び評価書（案）への反映を肥料・飼料等専門調査会及び農薬専門調査会に依頼する」

2) 第488回 食品安全委員会（2013（平成25）年9月9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における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「アイルランドから輸入される牛肉及び牛の内臓に係る食品健康影響評価」（略）

(2) 肥料・飼料等／微生物・ウイルス合同専門調査会（薬剤耐性菌に関するワーキンググループ）における審議結果の報告について

・「アンプロリウム」、・「エトパベート」、・「クエン酸モランテル」、・「ナイカルバジン」

(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

・農薬及び動物用医薬品「フェノブカルブ」・動物用医薬品「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フグ目魚類の外部寄生虫駆除剤（マリンディップ）」

・遺伝子組換え食品等「除草剤グリホサート耐性セイヨウナタネ MON88302 系統」

(4)、(5)、(6)、(7) は省略

(添付資料ファイル：主な資料のみ掲載（詳細は略））（以下省略）

3) 第489回 食品安全委員会（2013（平成25）年9月30日）

（主な検討・報告内容の概略掲載（詳細は略））

(1) 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

・「β-apo-8'-カロテナール」

(2) 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

・「トリフルミゾール」・「フルアジナム」

(3) 肥料・飼料等／微生物・ウイルス合同専門調査会（薬剤耐性菌に関するワーキンググループ）における審議結果の報告と意見・情報の募集について

- ・「鶏に使用するフルオロキノロン系抗菌性物質製剤」

(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「アセフェート」、・農薬「アルジカルブ」、・農薬「フェンチオン」
- ・農薬及び動物用医薬品「フルバリネート」、
- ・遺伝子組換え食品等

「除草剤グリホサート耐性セイヨウナタネ MON88302 系統」、

「*Aspergillus niger* ASP-72 株を利用して生産されたアスパラギナーゼ」

(5) 平成24年度終了食品健康影響評価技術研究課題の事後評価結果について

(6)、(7)、(8) は省略

(添付資料ファイル：主な資料のみ掲載（詳細は略））

「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」

（本文を抜粋、要約しました。詳細は原文で御確認下さい）

-化学物質・汚染物質-

[http://www.cfs.gov.hk/sc_chi/programme/programme_firm/files/The first HKTD S acrylamide Exe Sum c.pdf](http://www.cfs.gov.hk/sc_chi/programme/programme_firm/files/The_first_HKTD_S_acrylamide_Exe_Sum_c.pdf)

香港食物環境衛生署食物安全センターは7月29日、第1回トータルダイエツトスタヂョ報告書(第6報)として、アクリルアミドの含量、暴露量及び暴露マージンについて公表した。

(その概要は以下のとおり)。

- 1 本研究では532の混合試料についてアクリルアミドの分析を行った。14の食品群のうち、
 - ・ 含有量が最も多かったのは「スナツク菓子」(平均含有量 680µg/kg)、以下、「野菜及び野菜加工品」(平均含有量 53µg/kg)、「豆類、種実類及びその加工品」(平均含有量 40µg/kg) の順に多かった。
 - ・ アクリルアミドは検出されなかつたのは次の食品群「魚類・海産及びその加工品」の大部分(95%)、全ての「卵及び卵類製品」、「アルコール飲料」。
 - ・ 食品別ではポテトチップスが最も多く(平均含有量 680µg/kg)、次いでフライドポテト(平均含有量 390µg/kg)、炒めたズツキーニ(平均含有量 360µg/kg)だった。
- 2 香港市民が食事から摂取するアクリルアミドの量は、
 - ・ 平均摂取群で 0.21µg/kg 体重/日、
 - ・ 高摂取群で 0.54µg/kg 体重/日

- ・ 両群の暴露マージンは、平均摂取群で 847~1,459、高摂取群で 334~576 と、10,000 を大幅に下回っていた。
3. 「野菜及び野菜加工品」は
市民が食事から摂取するアクリルアミド量の 52.4%となっており、特に野菜炒めは 44.9%である。次いで「穀物及び穀物製品」及び「混合食品」となっている。じゃがいもを揚げた製品、ビスケット、朝食用シリアル中のアクリルアミド含有量も多く、これらも香港市民が食事から摂取するアクリルアミドの主要な摂取源となっている。
 4. 研究結果から、野菜炒めのアクリルアミド含有量が多いこと、同種の野菜炒めでもそのレベルに差があることが示された。
逆に、生食又は茹でた野菜からはアクリルアミドは検出されなかった。
一方、ヒユナ、クレソン、ホウレンソウ、中国レタス等の一部の野菜のアクリルアミド含有量は少なかった。
 5. 実験結果より野菜を炒める際、温度が高く時間が長いほど生成アクリルアミドの量は多かった。
サイシン及び空芯菜の葉物を炒める際に生成されるアクリルアミドはズッキーニ及び玉ねぎより少なかった（以下略）。

報告書の全文は以下の URL から入手可能(英語版/PDF ファイル 42 ページ)

[http://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_firm/files/The first HKT DS acrylamide final e.pdf](http://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_firm/files/The_first_HKT_DS_acrylamide_final_e.pdf)

報告書をまとめた資料(39 ページ)は以下の URL (略) から入手可能。

○関連情報 (国内)

- ・ 農林水産省、食品中のアクリルアミドに関する情報
http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/acryl_amide/
- ・ 厚生労働省、加工食品中アクリルアミドに関する Q & A
<http://www.mhlw.go.jp/topics/2002/11/tp1101-1.html>

※詳細情報及び他の情報は、食品安全委員会の食品安全総合情報システム (<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>) をご参照下さい。

(大神弘明)

【消費者情報】

1. 「日本の法規制公開シンポジウム」開催

10月7日、(一社)国際栄養食品協会(AIFN)と米国商工会議所(ACCJ)の共催による「日本の法規制公開シンポジウム」が開催され、健康食品の機能性表示について官学民と海外の専門家の講演が行われた。今回のシンポジウムは、海外から専門家を呼んで法規制の仕組みを学び、国や業界が新しい制度にどう盛り込んでいくのか明確にする目的で行われたもので、当日の概要は、共催者である AIFN のプレスリリースにまとめられている。

http://www.aifn.org/new/pdf/symposium_201310.pdf

講演者は9名で、今後の日本の機能性表示について、「現行制度の今後の制度見直しの方向性」として塩澤信良・食品表示調査官(消費者庁・食品表示企画課)が講演を行った。

その中で、規制改革会議で決まったことは、「いわゆる健康食品を含む加工食品及び生鮮品について、機能性表示ができる制度をつくることであり、米国のダイエタリーサプリメント制度を参考にして、一定のルールのもとに企業の責任において科学的根拠のもとに機能性を表示でき、同時に安全性を確保する仕組みにすること。これによって生鮮食品が機能性表示できる世界初の制度になる」と説明をした。

塩澤調査官はこの検討にあたり、いくつか課題を以下のとおり説明した。

一番大事な1点めは、安全性をどう確保していくかということ。米国のダイエタリーサプリメント制度は、安全性の策が講じられているものの、うまく機能していないことが政府内部からも指摘されている。

2点め、機能性表示にあたってどのような有効性の科学的根拠を要件とすべきか。

3点め、消費者の誤認を招かないような表示の在り方を考える必要があること。

4点め、機能性表示の対象をどうするか。米国のダイエタリーサプリメント制度と同じく構造・機能強調表示のみとするか、疾病リスク低減表示まで認めていくか整理が必要。

5点め、届出制をどうするか。米国は届出が義務化されており、30日以内の事後届出とされているが、日本でもそれでいいか。また届出制とした場合に、どういう項目をどのようなやり方で届けてもらうか、しっかりと議論が大事だと思っていると述べた。

なお、今後のスケジュールは、今年度の調査事業では有効性の科学的根拠について消費者意向調査を行い、表示の在り方を考える基礎資料を得る目的で実施するもので、グループヒアリングと大規模調査をミックスしたやり方を考えている、とした。機能性表示の誤認をしやすい人を含む一般消費者を対象に、どんな表示だとわかりやすいか、逆に誤認をしやすいか、また機能性表示をする以上は最低限このくらいの科学的

根拠が無いと困るという点をまとめる。この調査をもとに、新たな制度設計をどうするのか、来年度に有識者での検討の場を上げて審議してもらう予定になっていると説明した。

また、講演では「改革の必要性として 加藤勝信・衆議院議員（内閣官房副長官）も、以下のとおり説明を行った。

われわれが規制改革会議でどういうことをやろうとしているのかを説明したい。政府は経済対策として成長戦略を提示しており、そのうちの一つが機能性表示だ。市場で言えば単にサプリメントだけでなく農産品、加工品も含む。今日の話で消費者庁の話がどこまで具体的だったかわからないが、これから詰めてもらうことになる。

健康寿命を延伸させて、自ら健康管理をするために、食品で足りないものをしっかり補完する環境をつくるのは大事なこと。まずは自分の健康は自分で管理しましょうということで、政権として機能性表示を積極的に進めていく。

一方、産業界がこの分野に投資をしようとしても、機能性表示においてこういう表現をすると医薬品と取られるのではないかという懸念があって、参加できないという声も聞く。一生懸命開発しても、薬事法に抵触と言われればサプリメントとして売れなくなる。先が見えないと開発できない。

そこで、国では【産業競争力強化法案】を策定して、10月の臨時国会に提出する予定にしているが、その中で区分がわかりにくいものについて【グレーゾーン解消制度】を設けることにした。グレーとして違法性があるかどうかかわからないものを白か黒か、具体的に決めていこうというもので、ダイエタリーサプリメントについては経済産業省が担当することになるだろうが、そこでグレーゾーンを解消していく。産業界の皆様は心配することなく、大いなる成長の芽を秘めていることを確信してほしい。以上

新しい機能性表示は来年度中となっており、今後加速度的に検討が行われることが予想されている。

(森田満樹)

【海外食品安全情報】

1. FSA は、カンピロバクター食中毒に取り組む新たな計画を公表

FSA publishes new plan to tackle campylobacter

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2013/aug/campylobacter#.UjVzLf6Chy0>

FSA(Food Standards Agency) はカンピロバクター食中毒患者を削減するために新規計画概要を8月30日に公表した。計画は9月11日に、FSA 理事会で審議される。

英国において、カンピロバクターは最も一般的な食中毒原因菌である。これにより毎年おおよそ、食中毒 46 万件、入院 22,000 件、死亡 110 人が発生。症例のかなりの割合は鶏肉由来である。FSA の調査 (2007/ 8) では、英国の店頭販売の鶏肉の 65% がカンピロバクターに汚染していることが明らかとなった。カンピロバクターの食中毒削減は FSA の食品安全の最優先事項であるが、FSA が実施したモニタリングでは、最も高度に汚染された鶏肉の割合に、2008 年以来変化がない。

○FSA の新しい重点活動 (参照: 下記(*) 理事会文書)

より効果的なリスク管理を支援、奨励するためにサプライチェーンの全ての段階での、利用可能なカンピロバクター汚染の情報の量と質の向上。

- ・食品サプライチェーンの全ての段階で、カンピロバクターのリスクを減らす安全で効果的な技術革新の採用への規制障壁に対処。
- ・地方自治体の関係部署等と協力してチルド鶏肉の使用事業者に対し、カンピロバクターへの認識を高め、リスク認識と適切な管理の確実化。
- ・問題に対処するため、予防接種や他の長期的対応の研究プログラムへの支援や出来るだけ長期的な介入の継続、強化。
- ・必要に応じて規制を含めた手段を用いて、行動や対処法の変化を推進。

○FSA は業界が以下の活動に重点を置くことを期待している。

- ・カンピロバクターのフロック定着を防ぐために、農場のバイオセキュリティ対策の継続的な有効性の改善。
- ・屠殺や処理に関与する工程が、屠の汚染防止に有効であることの確認。
- ・消費者や食品サービス業者の調理場での交差汚染を減少させる、包装や他の戦略の開発の継続的取り組み。
- ・生産規模での汚染削減の新たな対応策の開発と実施。

○モニタリング結果の詳細

最も高度に汚染された鶏肉の割合は基準年ある 2008 年以後、有意な変化は見られない。モニタリングの試料は、英国の食肉処理場での処理 (冷却後) の終了時に鶏肉から採取した皮膚である。テスト結果は、汚染区分を 100 cfu/g (**) 未満、100~1000 cfu/g、1000 cfu/g を超える 3 区分に分類した。

下記の表は、基準年の 2008 年および全体目標の 2015 年と比較した調査初年度の結果を示している。これまでに受け取ったその後の結果も同様である。汚染の最高レベルの鶏肉の割合を 2015 年までに 10% 削減する目標は、カンピロバクター対策業界/ 政府合同作業部会で合意され、2010 年に公表されている。

結果

	<100cfu/g	100-1000cfu/g	>1000cfu/g
2008年(基準年)	42%	31%	27%
初年度 3/12~2/13	35%	35%	30%
2008年からの変化	有意な変化なし	有意な変化なし	有意な変化なし
2015年目標	改善 (2008年より高い比率)		10%

(**) cfu/g : 1gあたりのコロニー数

モニタリングは、2015年3月まで継続する予定。結果は毎年更新。

(*) <http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/board/board-papers-2013/fsa-130904.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.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。