

食科協ニュースレター 第124号

目次

	頁
【食科協の活動状況】	
1. 2013年10月、11月の主な活動（先月報告以降）	関澤純 2
【行政情報】	
1. 食品製造における異物混入の防止について通知	3
2. ノロウイルスによる食中毒の予防について通知	
3. 植物性自然毒を原因とする食中毒防止の徹底について通知	
4. 平成25年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について通知	
5. 食品衛生検査施設の設備基準の一部を改正する省令が施行	
6. 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）改正について通知	
7. 大量調理施設衛生管理マニュアルの改正について通知	
8. 「ノロウイルスの検出法について」の一部改正について通知	
9. 酸化カルシウムを添加物として指定	森田邦雄
10. 食品安全委員会提供情報	大神弘明
【消費者情報】	
1. メニュー表示問題 消費者庁がガイドラインを策定	14
	森田満樹
【海外食品安全情報】	
1. アマランス（E123）の詳細暴露評価	伊藤澄夫 14
【イベント協力者投稿】	
1. 食品安全モニターのすすめ	鹿島日布美 15

平成25年11月12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10、11月の主な活動（先月報告以降）

- 10月12日 東京海洋大学大学院食品流通安全管理専攻で関澤理事長が「食の安全安心と消費者」の集中講義を担当した。引き続き19日も担当。
- 10月15日 ニュースレター123号（2013年10月号）を発送。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、栄養表示基準一部改正。ノロウイルスの発生統計、食品安全委員会提供情報）。消費者情報（日本の法規制公開シンポジウム：今後の日本の機能性表示について）、海外情報（FSAのカンピロバクター食中毒取組）など。
- 10月17日 常任理事会を開催。第2回理事会と公開講演会の準備を討議。「食品表示法制定に関する勉強会」の報告があり消費者庁岩城補佐の講演ではまだ方向性が定まっていないこと、森田邦雄常任理事司会のパネル討論では法令条文の説明が分かりやすかったこと、森田満樹常任理事の栄養表示制度の講演では問題点指摘と機能性表示規制緩和への注視の必要性などは、今後取り上げるべしとの要望があった。さらに今後の勉強会テーマと会議日程が討論された。
- 10月23日 土浦市食の安全・安心意見交換会で関澤理事長が「食品の放射性物質による汚染のリスクをどう考える？」と題し講演した。
- 10月29日～11月1日
IAFP(International Association for Food Protection)と同台湾支部主催の第3回アジア太平洋国際食品安全会議が台北で開催。28国600名以上参加あり、日本からは、関澤理事長、ILSI Japan、国衛研、都健康安全研究センターなど数名だったが、IAFPについては食品流通国際化に伴う安全性分野での調和を考える上で今後その活動と影響力に注目を要する。また今回台湾国立大学が中心に進めている「食の安全ナビ検定クイズ」の中国語と英語への翻訳状況について、中国語翻訳の現状をCDのかたちで入手した。
- 11月 6日 第2回理事会と公開講演会を開催。第2回理事会では平成25年度上半期事業報告と収支状況、下半期計画と予算が了承された。

今後の勉強会テーマと事務局体制についても検討された。公開講演会は72名の参加を得て、佐藤洋食品安全委員会委員長代理の基調講演で許容量と耐容量の違いと意味などの分かりやすい説明、食添協顧問高橋氏、ユーコープ今井氏からは評価結果を踏まえて使用基準を検討する手続きおよび消費者の基準の見方のお話があり活発な質疑が交わされた。



11月6日公開講演会パネルディスカッションより

今後の予定

- 11月20日 運営委員会
- 11月28日 常任理事会
- 12月20日 運営委員会・常任理事会合同会議

(関澤 純)

【行政情報】

1 食品製造における異物混入の防止について通知

10月1日、厚生労働省は、医薬食品局食品安全部監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局）長宛に通知を出した。その内容は次の通り。

食品の調理施設において、機器の部品が混入した異物混入事例の情報提供がありました。当該異物は、通常は取り外すことがない部品が外れたことによるものであり、これらの事例について以下のとおりお知らせするので、大量調理施設等の指導を行う際に、調理機器の作業後点検等について指導の徹底をお願いします。

【情報提供のあった類似の異物混入事例】

	発生年月	自治体	発生場所	原因機器	概要
事例1	平成25年5月	徳島県	給食センター	スライサー	○刃の調整部分にある金属ナット等が外れ食品に混入。
事例2	平成25年6月	秋田県	給食センター	スライサー	○混入した金属ナット等は、調理従事者が清掃時等に外す部品ではなく、通常の点検は行っていないかった。
事例3	平成25年9月	徳島県	給食センター	スライサー	

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/131010_1.pdf

2 ノロウイルスによる食中毒の予防について通知

10月4日、厚生労働省は、医薬食品局食品安全部監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局）長宛に通知を出した。その内容は次の通りで、注意喚起のポスターが示されている。

例年、ノロウイルスによる食中毒は、冬期に多発し、年間食中毒患者数の約5割を占め、食中毒予防の観点から重要な問題となっています。特に昨シーズン（4月～3月）は、1事案で患者数が2千人を超える食中毒が発生するなど、患者数、事件数とも、過去10年間で2番目に多くなっています。発生原因の多くは調理従事者を介した発生となっており、本シーズンにおけるノロウイルスによる食中毒の発生防止のため、予め大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院等）等に対し、関連通知に基づき、調理従事者の衛生管理について周知、指導を行うようお願いします。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/131010_2.pdf

3 植物性自然毒を原因とする食中毒防止の徹底について通知

10月4日、厚生労働省は、医薬食品局食品安全部監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局）長宛に通知を出した。その内容は次の通り。

今年は夏の気温が高く、その後の降雨と気温の低下で、多くのキノコ類の発生が予想されます。毒キノコによる食中毒防止のため、食用のキノコ類と確実に判断できないキノコ類については、絶対に「採らない」、「食べない」、「売らない」、「人にあげない」よう、改めて消費者及び食品等関係事業者に注意喚起を行うとともに、必要に応じ事業者に対する監視指導を行うようお願いします。

(参考1)

本年9月以降に発生した毒キノコによる食中毒等の事例（速報値）

自治体	発生日	患者数	死者数	原因食品	原因施設	備考
群馬県	9月16日	9	0	クサウラベニタケ	家庭	自らが採取、調理
山梨県	9月23日	9	0	ツキヨタケ（推定）	家庭	自らが採取、調理
長野市	9月25日	2	0	クサウラベニタケ	家庭	自らが採取、調理
岡山県	9月25日	1	0	テングタケ属のキノコ（種別不明）	家庭	自らが採取、調理
埼玉県	9月27日	2	0	きのこ（種類不明）	家庭	自らが採取し、確実な鑑定を行わず喫食
静岡市	9月28日	3	0	インボテングタケ	職場の調理場	自らが採取し、勤務先にて調理喫食
静岡県	9月29日	1	0	きのこ（種類不明）	家庭	自らが採取、調理
新潟県	9月28日	7	0	ツキヨタケ	家庭	自らが採取、調理ムキタケと誤食
長野県	9月29日	3	0	クサウラベニタケ	家庭	自らが採取、調理
兵庫県	10月3日	4	0	ツキヨタケ	家庭	自らが採取、調理

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/131010_3.pdf

4 平成25年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施について通知

10月15日、厚生労働省は医薬食品局食品安全部長名をもって各都道府県知事等宛に、食品衛生法第22条に基づく「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚生労働省告示第301号）第3の六により、食品流通量が増加する年末及び食中毒患者が最も発生する冬期における食中毒の発生防止を図るとともに、積極的に食品の衛生確保を図るため、全国一斉に標記取締りを行うこととし通知を出した。

実施期間は、原則として、平成25年11月1日（金）から11月29日（金）までとし、実施に当たっては、これまでの年末一斉取締りの結果を参考とし、冬期に食中毒患者が増加するノロウイルス食中毒の発生防止のため、大量調理施設に対する監視指導を重点的に行うとともに、腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター等に

よる食中毒の発生防止のための対策等について監視指導を指示している。

特に、大量調理施設（弁当屋・仕出し屋、旅館、学校、病院等）について、平成 24 年は、弁当屋・仕出し屋において大規模なノロウイルスの食中毒が発生し、また、飲食店及び旅館等においてもノロウイルス食中毒が多発した。平成 24 年のノロウイルス食中毒は、事件数 416 件、患者数 17,632 人であり、事件数及び患者数ともに最も多くなっている。また、患者数は、全体の 66%を占めている。これらの原因の多くはノロウイルスに感染した調理従事者等が汚染源と推察されていることから、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」（平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号）、「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 85 号）、「ノロウイルスに関する Q&A」（平成 16 年 2 月 4 日付け事務連絡）、「ノロウイルス食中毒対策について」（平成 19 年 10 月 12 日付け食安発第 1012001 号）等に基づき、

- ① 調理従事者の健康状態の把握及び下痢などの感染性疾患の症状のある調理従事者の調理等への従事の自粛
- ② 調理等の前及び調理中、トイレの後の流水・石けんによる手洗い（1 回では不十分な可能性があるので 2 回以上）の励行
- ③ 調理施設及びトイレの清掃・消毒、特に手指の触れる場所及び調理器具の洗浄・消毒

等について監視指導を行うこととしている。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/131015_1.pdf

5 食品衛生検査施設の設備基準の一部を改正する省令が施行

10 月 15 日、厚生労働省は医薬食品局食品安全部長名をもって各都道府県知事等宛に、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 29 条第 1 項又は第 2 項の規定に基づき当該都道府県等が設置する食品衛生検査施設の設備及び職員の配置について、条例で基準を定めなければならないとされているが、全国市長会からの要望を受けた「義務付け・枠付けの第 4 次見直しについて」（平成 25 年 3 月 12 日閣議決定）を踏まえ、食品衛生法施行規則第 36 条第 1 項を改正し、食品衛生検査施設の設備基準については、法第 29 条の製品検査及び試験に関する事務の一部の実施が他の都道府県等又は登録検査機関への委託により、緊急時を含めて確保される場合は、当該事務の一部に係る設備を備えなくてもよいこととした旨通知した。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/131015_2.pdf

6 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）改正について通知

10月22日、厚生労働省は医薬食品局食品安全部長名をもって各都道府県知事等宛に、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第50条第2項に基づき都道府県、指定都市及び中核市が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を条例で定める場合の技術的助言として、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」（平成16年2月27日付け食安発第0227012号別添。最終改正；平成24年4月25日食安発0425第3号。）を示しているが、このたびノロウイルス食中毒対策として、指針の一部を下記のとおり改正し、各都道府県、指定都市及び中核市は当該改正の内容について関係条例の改正を検討するよう通知した。

特に、第1 農林水産物の採取における衛生管理について（8）として「洗浄等に使用する水は、微生物的及び化学的に用途に適した水を使用すること。」が追加されている。

主な改正の内容

第1 （7）の次に次を加える。

（8）洗浄等に使用する水は、微生物的及び化学的に用途に適した水を使用すること。

第2の6（1）中、「原材料の仕入に当たっては、」を「原材料の仕入に当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、」に改める。

第2の6（12）の次に次を加える。

（13）おう吐物等により汚染された可能性のある食品は廃棄すること。

（14）施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒こと。

第3（5）中、「汚染区域」を「汚染区域（便所を含む）」に改める。

第3（7）中、「必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。」を「必ず十分に手指の洗浄及び消毒を行い、使い捨て手袋を使用する場合には交換を行うこと。」に改める。

第4（1）中、「食品等の汚染防止の方法」を「食品等の汚染防止、適正な手洗いの方法、健康管理」に改める。

第4（2）中、「6（6）」を「6（6）及び（14）」に改める。

7 大量調理施設衛生管理マニュアルの改正について通知

10月22日、厚生労働省は医薬食品局食品安全部長名をもって各都道府県知事等宛に、「大規模食中毒対策等について」（平成9年3月24日付け衛食第85号（最終改正：平成25年3月29日付け食安発0329第1号））別添で示している「大量調理施設衛生管理マニュアル」について、ノロウイルス食中毒対策として、一部改正を通知した。

その主な内容は、Ⅱ 重要管理事項 2 加熱調理食品の加熱温度管理中「中心部

が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上）」が「中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）」に改められ、これに伴い別添2も同様改正された。

8 「ノロウイルスの検出法について」の一部改正について通知

10月22日、厚生労働省は医薬食品局食品安全部監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局）長宛に、平成15年11月5日付け食安監発第1105001号（最終改正：平成19年5月14日付け食安監発第0514004号）により通知している「ノロウイルスの検出法について」の一部改正について通知した。

その主な改正は次のとおりであるが、今後、この試験法以外に従来の検査法も認める可能性がある。

1. 別添の1の4.ふん便材料の処理を削除する。
2. 別添のⅡ～ⅣをⅢ～Ⅴに改め、1の次に、別紙を加える。
3. Ⅴ文献を追加する。

9 酸化カルシウムを添加物として指定

10月22日、厚生労働省は医薬食品局食品安全部長名をもって各都道府県知事等宛に、「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件」が公布され、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第10条の規定に基づき、酸化カルシウムを省令別表第1に追加されたこと及び成分規格を設定し使用基準は設けられていないことを通知した。

これに伴い、同日、消費者庁は次長名をもって各都道府県知事等宛に「食品衛生法に基づく添加物の表示等について」（平成22年10月20日付け消食表第377号消費者庁次長通知。）の一部を改正する通知を出した。

通知文

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1108.pdf>

改正新旧対照表

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1109.pdf>

改正後全文

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1110.pdf>

（森田邦雄）

10. 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10月7日（第490回）から10月28日（第492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ております。

なお、本稿では、主な検討事項や報告事項の内容を抜粋又は要約し、掲載しております。詳細な内容は、紙面等の都合によりほとんど省略致しております。詳細な内容は、食品安全委員会のホームページで確認してください。

会議資料詳細

1. 第490回 食品安全委員会（2013（平成25）年10月7日）

（1）（略）

（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
・「ベダプロフェン」

（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「キノクラミン」

・動物用医薬品「ブロン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」

（4）～（7）（略）

（添付資料ファイル）

資料1 ～ 6 （資料3-2を除いて略）

資料3-2（H25.10.07）

食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

○微生物・プリオン・自然毒

欧州疾病予防管理センター（ECDC）、欧州連合/欧州経済域内において2006～2009年に発生した6つの主要な食品及び水媒介感染症の調査報告書を公表

公表日：2013年9月9日 情報源：欧州疾病予防管理センター（ECDC）

欧州疾病予防管理センター（ECDC）は9月9日、欧州連合/欧州経済（EU/EEA）域内において2006～2009年に発生した6つの主要な食品及び水媒介感染症の調査報告

書を公表した。

本報告書は、EU 加盟国及び EEA3 各国（アイスランド、リヒテンシュタイン、ノルウェー）からの報告に基づき作成された 6 つの主要な食品及び水媒介感染症であるカンピロバクター症、志賀毒素/ベロ毒素産生性大腸菌 (STEC/VTEC) 感染症、サルモネラ症、細菌性赤痢、エルシニア症及びリステリア症並びに腸チフス、パラチフスに関するもの（報告数は実数）。

- 2009 年のカンピロバクター症の報告数は、2006 年と比べて 13%増加し、201,605 人であった。2007～2009 年の患者の 90%が EU/EEA 域内で感染していた。
- 2009 年の STEC/VTEC 感染症の報告数は 2006 年と比べて 9%増加し、3,698 人であった。2007～2009 年の患者の 79%が EU/EEA 域内で感染していた。
- サルモネラ症は 2006～2009 年の間に 53,854 人減少（減少率 33%）し、2009 年の報告数は 109,893 人であった。特に *Salmonella Enteritidis* 感染症の報告数の減少は顕著で、4 年間に 44%減少した。しかしながら、サルモネラ属菌が原因の集団食中毒が数件発生している。2007～2009 年のサルモネラ症患者の 86%が EU/EEA 域内で感染しており、域内には依然サルモネラ属菌がまん延していることが示唆された。
- 細菌性赤痢の報告数は 2007～2009 年で 13%減少し、2009 年の報告数は 7,621 人であった。2007～2009 年の症例の 3 分の 2 は EU/EEA 域外からの輸入症例であった。
- 2009 年のエルシニア症の報告数は 2006 年と比べて 16%減少し、7,638 人であった。2007～2009 年の患者の 97%が国内で感染していた。ヒトでの最も一般的な血清型は O:3（90%以上）であった。
- リステリア症の報告数は、4 年間で傾向に変化はなく、2009 年の報告数は 1,638 人であった。患者のほぼ全員が国内で感染していた。全ての年齢層において最も一般的な血清型は 4b 及び 1/2a であった。
- 腸チフス（サルモネラ属菌の 1 種であるチフス菌が原因の感染症）の報告数は 2008～2009 年で傾向に変化はなく、患者数は 630 人であった。2009 年のパラチフス（訳注：サルモネラ属菌の 1 種であるパラチフス A 菌が原因の感染症）の報告数は微減し 586 人であった。腸チフス・パラチフスの原因の大半が EU/EEA 域外への旅行と関係していた。
- 患者致死率は、リステリア症を除く主な感染症では 1%未満であった。リステリア症の 2007～2009 年における致死率は 17～20%であった。

※ 詳細情報及び他の情報は、食品安全総合情報システム (<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>) をご覧下さい。

2. 第491回 食品安全委員会（2013（平成25）年10月21日）の概略

（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からの説明について（略）

（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

・「*Aspergillus niger* ASP-72株を用いて生産されたアスパラギナーゼ」

（3）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の報告と意見・情報の募集について

・「フェニトロチオン」

（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

農薬 ・「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」

動物用医薬品

・「オルビフロキサシン」、・「オルビフロキサシンを有効成分とする豚の飲水添加剤」

プリオン・「アイルランドから輸入される牛肉及び牛の内臓」

（5）その他（略）

（添付資料ファイル）

資料1-1：食品健康影響評価について（略）

資料1-2～7（資料3を除く） 食品健康影響評価（略）：

[資料3 フェニトロチオンの審議結果から抜粋]

1. 審議結果

厚生労働大臣及び農林水産大臣から食品安全委員会に求められたフェニトロチオンに係る食品健康影響評価（平成22年9月24日付け厚生労働省発食安0924第5号、平成24年2月22日付け厚生労働省発食安0222第1号及び平成24年3月22日付け23消安第6357号）については、平成23年11月4日に開催された第12回農薬専門調査会評価第四部会、平成25年6月13日に開催された第27回農薬専門調査会評価第四部会、平成25年7月25日に開催された第95回農薬専門調査会幹事会及び平成25年9月4日に開催された第156回動物用医薬品専門調査会において審議され、審議結果（案）がとりまとめられた。

審議結果（案）については、幅広く国民に意見・情報を募った後に、食品安全委員会に報告することとなった。

2. フェニトロチオンに係る食品健康影響評価についての意見・情報の募集について

上記品目に関する「審議結果（案）」を食品安全委員会ホームページ等に公開し、

意見・情報を募集する。

1) 募集期間

平成 25 年 10 月 21 日 (月) 開催の食品安全委員会 (第 491 回会合) の翌日の平成 25 年 10 月 22 日 (火) から平成 25 年 11 月 20 日 (水) までの 30 日間。

2) 受付体制 (略)、 3) 意見・情報提供等への対応 (略)

3. 第 4 9 2 回 食品安全委員会 (2013 (平成 25) 年 10 月 28 日)

(内容の概略)

(1) 化学物質・汚染物質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

・「食品中のヒ素」

(2) かび毒・自然毒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

・「オクラトキシン A」

(3) 食品安全関係情報 (9 月 2 1 日～1 0 月 1 1 日収集分) について

(4) その他

添付資料ファイルの概略

資料 1 : 化学物質・汚染物質専門調査会における審議結果について<食品中のヒ素> (一部抜粋)

資料 2 : かび毒・自然毒等専門調査会における審議結果について<オクラトキシン A> (略)

資料 3 - 1 : 食品安全関係情報 (9 月 2 1 日～1 0 月 1 1 日収集分) について (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 (略)

(資料 1 から「化学物質・汚染物質専門調査会における審議結果について」(抜粋)

1. 審議結果

食品安全委員会において自らの判断により食品健康影響評価を行うとした、食品中のヒ素に係る食品健康影響評価 (平成 21 年 3 月 19 日第 278 回食品安全委員会決定) 及び厚生労働大臣から委員会に意見を求められた清涼飲料水の規格基準改正に係るヒ素に関する食品健康影響評価 (平成 1 5 年 7 月 1 日付け厚生労働省発食安第 0701015 号) (詳細は略) については、第 11 回 (平成 25 年 8 月 30 日) 化学物質・汚染物質専門調査会幹事会において審議結果 (案) が取りまとめられた。

審議結果 (案) については、幅広く国民に意見・情報を募った後に、食品安全委員会に報告することとなった。(以下概略を示す)

2. 食品中のヒ素及び清涼飲料水「ヒ素」に係る食品健康影響評価に関する審議結

果（案）についての意見・情報の募集について上記品目に関する「審議結果（案）」を食品安全委員会ホームページ等に公開し、意見・情報を募集する。

- 1) 募集期間：平成 25 年 10 月 28 日（月）開催の食品安全委員会（第 492 回会合）の翌日の平成 25 年 10 月 29 日（火）から平成 25 年 11 月 27 日（水）までの 30 日間。（以下略）

[食品中のヒ素（清涼飲料水）の食品健康影響評価のまとめと課題]

「5. まとめ及び今後の課題」（抜粋）

無機ヒ素曝露による非発がん影響として、ヒ素で汚染された飲料水を長期間摂取した地域における疫学調査では皮膚病変、発達神経影響及び生殖・発生影響が、飲料水中無機ヒ素濃度依存的に認められている。これらの影響のうち、最も低い濃度で影響がみられたのは皮膚病変であり、LOAEL は 7.6~124.5 µg/L、BMCL05 は 19.5~54.1 µg/L であった。

また、無機ヒ素曝露により、ヒトにおいて発がん（肺癌、膀胱癌等）が認められ、また染色体異常等の遺伝毒性がみられている。このような物質については、これまでは発がんには閾値がないとしてリスク評価が行われてきたが、近年、染色体数的（indirect）異常、酸化ストレス、DNA 合成阻害などの作用を示す間接的遺伝毒性物質による発がんには閾値が存在するとの考え方が導入されつつある。また、直接的遺伝毒性発がん物質（直接 DNA に結合して付加体を生成する物質）であっても、遺伝毒性の強さや発がんにおける二次的作用メカニズムの関与を考慮した場合、実質的閾値を設定可能であることも提言されている（森田ら 2005）。

ヒトではヒ素により染色体異常が誘発されることから、無機ヒ素曝露による発がんには遺伝毒性が関与していることが示唆されるが、現在得られている知見からは、ヒ素の直接的な DNA への影響の有無について判断することはできない。また、動物実験（げっ歯類）のデータからは、ヒ素による発がんメカニズムについて、突然変異誘発など DNA に直接作用し付加体を生成するというよりも、間接的な作用により DNA 損傷が引き起こされることが示唆されている。こういった観点から閾値メカニズムが仮定できる可能性もあるが、現時点においては知見が不足している。

以上より、本専門調査会としては、発がん曝露量における閾値の有無について判断できる状況にないと判断した。（以下略）

（大神弘明）

【消費者情報】

1. メニュー表示問題 消費者庁がガイドラインを策定

10月22日、阪急阪神ホテルズが運営する8ホテルと1事業部の23店舗、47商品で、メニュー表示と異なる食材を使用していたことを発表した。その後、社長による記者会見が行われたが十分な説明ができなかったことから、問題はほかのホテルにも広がった。帝国ホテルでも以前の事案が明らかになったほか、近鉄ホテルシステムズと近鉄旅館システムズが経営する各地の「都ホテル」でも、社内調査で表示漏れ等が見つかったことを公表している。

さらに11月5日には高島屋でも同様の事案が発生したことを公表し、問題は全国の百貨店に飛び火し、ファミリーレストランなどの公表が行われている。

景表法を所管する消費者庁表示対策課は、11月6日付で「ホテルのメニュー表示に係る関係団体への要請について」という文書を出して、事業者に景表法の考え方を周知させるよう求めた。また、同庁8日付で旅館・ホテルの関係団体、百貨店の関係団体に対して自主的な取り組みを促すよう要請し、1カ月後をめどにその状況を報告するよう求めている。

また、11月11日には、消費者庁が中心となって監督官庁などからなる「食品表示等問題関係省庁等会議」が発足し、菅義偉・内閣官房長官が「政府が一丸となって取り組む姿勢を示すことで、各社の自主的な取り組みを一層促進することを狙っている」と挨拶を行った。この中で、業界の自主対策を促すこととともに、景品表示法においてメニュー表示に関するガイドラインを策定することを明らかにした。

ガイドラインは、年内にも枠組みを策定するというスケジュールで進められる予定で、今後は事業者の自主的な取り組みの推進が求められる。

http://www.caa.go.jp/representation/pdf/131106premiums_1.pdf

http://www.caa.go.jp/representation/pdf/131108premiums_1.pdf

http://www.caa.go.jp/representation/pdf/131108premiums_2.pdf

(森田満樹)

【海外食品安全情報】

1. アマランス (E123) の詳細暴露評価

Refined exposure assessment for amaranth (E123)

29 October 2013

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3442.htm>

欧州食品安全機関（EFSA : European Food Safety Authority）は食品に使用されたアマランス（E123）についての追加情報を考慮し、詳細な曝露評価を実施し、EFSA ジャーナルに報告した。2010 年、EFSA のパネルは食品添加物として使用されたアマランス（E123）の再評価に関する科学的意見を採用したと報告した。その意見では、97.5 パーセントイルで成人での予想される食事での曝露はアマランスの一日摂取許容量（ADI） 0.15 mg/kg 体重/日を超えることがあるとしている。EFSA はこの食用色素のための詳細な曝露アセスメントの評価をおこなった。企業からの新しい情報が EFSA に提出され、さらに不明な使用状況データの提供を求めた。EFSA は包括的な欧州食品消費データベースを使用し、アマランス（E 123）の洗練された曝露評価を行い、95 パーセントイル（55.7 μ g/kg/体重/日）で 2010 年の評価に比べて大人のための食事曝露は約 15 倍低いこと及び全体的にみて、大人、高齢者のためだけでなく、子供のための洗練された曝露推定値は、ADI を下回っていると報告した。

（伊藤澄夫）

【イベント協力者投稿】

食科協イベントの協力者の鹿島様からご投稿をいただきました。健康な食生活の基礎は、食品の安全と健全な栄養ですが、鹿島さんは3年前に厚生労働省「子ども霞が関見学デー」で食科協が食の安全ナビクイズを展示出演した際に、ご協力され子供たち相手に大活躍されました。現在は大学院食物・栄養学専攻の研究かたわら、グループ「えいようのわ」代表として栄養士仲間の皆様と食文化などをめぐる取り組みを展開しておられます。食科協では、食の機能性や栄養面についても、事業者と消費者が適切な知識を共有しうる場を提供してゆけたらと思います。

（関澤純）

1. 食品安全モニターのおすすめ

私は現在、1年間の契約で「食品安全モニター」として活動している。思い返せば私が「食品安全モニターになりたい!」と思ったのは、大学2年生の頃に厚生労働省の食品安全部で職業体験させていただいたことがきっかけだった。

当時、私は管理栄養士を目指しており食にかかわる様々な分野を勉強していたが、「食品安全」という人の命にかかわる分野に関して特に興味を持っていた。

しかしそのために、手当たり次第「食品安全」について書かれた本を読んでいた私は「添加物はよくないものだ！」という偏った考えができてしまっていた。

しかしそんな偏った考えを持っていたものの「食品安全」にとっても興味があったため、私は大学2年生の頃に食品安全部での職業体験を希望した。ご縁があり、めでたく職業体験をさせていただけることになった私は「霞が関見学デー」という夏休みに行われたイベントで食品安全について情報提供をする側のお手伝いをさせていただいた。その時にNPO法人食品保健科学情報交流協議会の理事長でいらっしゃる関澤純先生とお会いしたのである。

「霞が関見学デー」では関澤純先生が作成された子ども対象の食品安全クイズを中心に、食品安全について理解を深める展示を行っていた。クイズの内容は簡単なものから、管理栄養士を目指していた私も迷ってしまうものまで様々なレベルがあった。このような幅広い内容のクイズを作れるのはやはり専門家の先生しかいらっしゃらないように思う。子どもと一緒に参加する大人も楽しみながら学べるクイズで、解説もとても分かりやすかった。

添加物、農薬。それらは食品安全を専門としない多くの大人達によって非難される事が多い。しかし添加物や農薬をただ頭ごなしに否定することがなんと視野の狭い事であるかを私はこの職業体験の期間に思い知らされ、それに伴い偏った考えは消えていった。

私は現在、管理栄養士の資格を取得している。栄養士は「栄養士の名称を用いて栄養の指導に従事することを業とする者」を指すが、そのために綺麗になるため、健康になるために何を沢山食べればよいのか、等と即効性や劇的な効き目を求める質問をされることが多い。しかし栄養素について学べば学ぶほど、どの栄養素にかんしても欠乏、過剰はリスクをあることが分かってくる。過剰症が明らかになっていない栄養素であっても摂取量が多ければ多いほど良い、という事はない。何でも「適切な量」が大切。私は添加物も農薬も同じ事だと思っている。

添加物や農薬があるからこそ今の社会が成り立っていると言えるし、添加物、農薬がなければ腐敗や作物の病気など他のリスクが高まる。「量」によって良いものにも悪いものにもなる。そしてその量を科学的に決定づけているのが専門家の先生方である。

私が職業体験の期間に学ぶ事が多かったように、食に関する学習をしていたとしても「食品安全についての正しい知識」というのはなかなか身につかないと思う。しかし食品安全は「人の命」にかかわる分野であるため、食にかかわって働く方は特に注目しなければならない分野でもあると思う。

実際に食品安全モニターとして会議に出席させていただいた時も様々な年齢、職業、立場の方々とお話しさせていただいたが、皆それぞれ異なる価値観を持っていた。各々が経験してきたこと、環境によりその価値観は異なるからだ。だからこそ食品安全に関する意見交換はもっと多くの場所で行われるべきものであり、常にその場には専門家の存在が必要であると思う。「安心」はともかく、「安全」は科学的に立証されるべきものであるからだ。しかし科学的な情報は一般的に受け入れられにくい。

そこでまずはすでに食に興味、関心を持ち、学ぶ意欲のある人間が一人でも多く「食品安全モニター」のような立場で、専門家と消費者を結ぶ懸け橋になるべきであると思う。

私はこれからも食品安全モニターの一員として、管理栄養士として、そして一消費者として「食品安全」についてさらに理解を深めていきたいと思っている。

(管理栄養士 鹿島日布美)

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。