

食科協ニュースレター第129号

目 次

【会員研修会のお知らせ】		
1. 平成26年度食科協会員研修会(公開)の開催について(予告)		2
【食科協の活動状況】		3
1. 2014年3月～4月の主な活動(先月報告以降)	関澤純	
【行政情報】		4
1. 不当景品類及び不当表示防止法等の一部を改正する等の法律案国会提出		
2. A型肝炎の発生動向及び注意喚起について事務連絡		
3. 食品の表示に関する調査会の中間報告が示された		
4. 「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について」 の成案公表について		
5. 平成26年度輸入食品監視指導計画の策定		
6. 食品の新たな機能性表示制度における安全性の確保について(対応方針 (案)) 提示		
7. 「馬刺し」(生食用馬肉)の自主回収、患者から腸管出血性大腸菌 O157 検出		
8. 食品中のリステリア・モノサイトゲネスの取扱いについて	森田邦雄	
9. 食品安全委員会提供情報		10
平成26年3月3日(第505回)～3月24日(第508回)	大神弘明	
【海外食品安全情報】		15
1. WHOが砂糖ガイドライン案公表、パブリックコメント募集		
	榎元徹也	
【会員からの投稿】		16
1. セミナー紹介	関澤純	

平成26年4月18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.shokkaky@ccfhs.or.jp

【会員研修会のお知らせ】

平成26年度食科協会員研修会(公開)の開催について(予告)

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会
(NPO 法人食科協) 理事長 関澤 純
後援 一般財団法人日本科学技術連盟

NPO 法人食科協では、例年総会終了時に会員研修会を下記のとおり実施いたしますので予告いたします。詳細につきましては、後日通知いたします。

なお、今年度は、テーマの性質上公開研修会といたします。

記

- 1 **テーマ** テーマ : 国内食品事業者における「HACCPによる工程管理」の普及について
- 2 **開催日時** 平成26年6月4日(水) 14:00~16:50
- 3 **開催場所** 一般財団法人日本科学技術連盟 本部1号館3階講堂
- 4 **研修会の内容**

開会挨拶 NPO 法人食科協 理事長 関澤 純 (14:00~14:10)

(1) 講演会 座長 NPO 法人食科協 森田邦雄常任理事

基調講演 食品安全行政の最近の動向について(仮題) (14:10~15:10)
~ HACCPの導入を中心に ~

講師 厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課 課長 滝本浩司氏

講演 I HACCPをめぐる国際動向等について(仮題) (14:10~15:50)
~ 検討会の経過を踏まえて ~

講師 東海大学海洋学部水産学科 教授 山本茂貴氏

講演 II HACCPをめぐる国内事情(仮題)
~ 認証機関の立場から ~

講師 (一財)日本科学技術連盟 ISO 審査登録センター課長 渡邊清孝氏

(2) パネルディスカッション (16:30~16:50)

座長 NPO 法人食品保健科学情報交流協議会 森田邦雄常任理事

パネリスト 講演者 3名
- 5 **定員** 食科協会員は申し込み者全員(無料)
非会員 50名 (有料、先着順で締め切らせていただきます。)
- 6 **その他** 開催案内は、4月中に発信いたします。参加申込みはその後に
お願いいたします。

以上

【食科協の活動状況】

1. 2014年3月～4月の主な活動（先月報告以降）

- 3月17日 常任理事会・運営委員会合同会議を開催した。平成26年度第1回理事会総会、会員研修会を6月4日(水)に日本科学技術連盟1号館で開催、同連盟に後援を依頼するとした。現役員は6月で任期満了だが引き続き継続して頂くこと、定員14名中理事1名の補充が可能で推薦を要請するとした。25年度事業報告(案)及び26年度事業計画(案)につき3月末までにチェックすること、研修会終了後に懇親会実施の方向で場所を検討するとした。平成26年会員研修会は、「食品製造業等におけるHACCP導入について」をテーマとし、基調講演を厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課滝本浩司課長に、一般講演はHACCPをめぐる国際的な動向及び国内における状況、民間認証機関の動向につき、それぞれ東海大学山本茂貴教授、日科技連渡邊清孝食品安全審査室長にお願いし、座長を森田邦雄常任理事に依頼するとした。このほか平成26年度勉強会は食品表示法関係、健康食品機能性表示、フードディフェンス等について検討する。また小関事務員のご都合により3月末退職が決まり、後任として掛江映子氏が4月1日から就任することとなった。Web会議システムのデモを食科協事務室、山口大豊福教授(日食協事務室)、小林運営委員(自宅)の間で実施した。概ね好評だったが音声伝達機能に難点があった。
- 3月17日 ニュースレター128号を発行した。主な内容は、食科協の活動状況報告、行政情報として、ノロウイルスによる食中毒の発生予防について再通知、第3回食品の新たな機能性表示制度に関する検討会で対応方針(案)提示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)改正案のパブリックコメント募集、食品安全委員会提供情報(1月7日～2月24日会合分)、海外食品安全情報(米国食品医薬品庁のフードパッケージへの栄養成分表示の提案)などであった。
- 4月9日 (一財)日本科学技術連盟開催の食品安全特別講演会「フードディフェンスについて考える」で、同連盟所属で食科協常任理事の渡邊清孝氏の「食品企業における緊急時対応に関するISO22000活用法」の講演があり食科協からも数名が聴講した。
- 4月15日 平成26年度第1回常任理事会・運営委員会合同会議を開催した。平成26年度第1回理事会及び総会について、それぞれ開催日時を平成26年6月4日(水)11:00時からと13:00時からとし、開催場所を理事会は(一

財) 日本科学技術連盟 1 号館 2 階 A 会議室、総会は (一財) 日本科学技術連盟 1 号館講堂と確定した。議題について、25 年度事業報告案及び 26 年度事業計画案及び収支予算案、および役員改選について審議の上、了承した。収支報告案は監査を近日中に行うためその後とした。懇親会を実施の方向で場所を検討中である。なお理事会開催通知等は前回理事会の申し合わせにより e-mail にて実施する。平成 26 年会員研修会は、「国内食品事業者における「HACCP による工程管理の普及について」をテーマとし、総会終了後に開催する。平成 26 年度勉強会は、食品表示法関係、健康食品機能性・栄養表示、TPP または食品の国際流通などを候補に検討する。

5 月 1 3 日 平成 26 年度 第 2 回常任理事会・運営委員会合同会議を開催予定。

(関澤 純)

【行政情報】

1. 不当景品類及び不当表示防止法等の一部を改正する等の法律案国会提出

3 月 11 日、政府は「不当景品類及び不当表示防止法等の一部を改正する等の法律案」を国会に提出した。この改正案は「不当景品類及び不当表示防止法」及び「消費者安全法」の一部を改正するもので、表示に関係する「不当景品類及び不当表示防止法」の改正内容の概要は次の通り。

- (1) 事業者は、自己の供給する商品又は役務の取引について、景品類の提供又は表示により不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害することのないよう、表示等の適正な管理のため必要な体制の整備その他の必要な措置等を講じなければならない (第 7 条関係)
- (2) 内閣総理大臣は、事業者が正当な理由がなく事業者が講ずべき措置を講じていないと認めるときは、当該事業者に対し、景品類の提供又は表示の管理上必要な措置を講ずべき旨の勧告をすることができること。また、内閣総理大臣は、勧告を行った場合において当該事業者がその勧告に従わないときは、その旨を公表することができること。(第 8 条の 2 関係)
- (3) 消費者庁長官に委任された権限に属する事務の一部は、政令で定めるところにより、都道府県知事が行うこととすることができること。(第 1 2 条関係)
- (4) 政府は、この法律の施行後一年以内に、課徴金に係る制度の整備について検討を加え、必要な措置を講ずるものとする。 (改正法第 4 条関係)

<http://www.caa.go.jp/soshiki/houan/index.html>

2. A型肝炎の発生動向及び注意喚起について事務連絡

3月14日、厚生労働省は健康局結核感染症課及び医薬食品局食品安全部監視安全課連名で各都道府県衛生主管部（局）長宛に次の事務連絡を出した。

A型肝炎の感染症法に基づく患者報告数が、平成19年以降は年間150例前後で推移してきましたが、本年は、第9週までに102例の届出がありました。

従来より、「A型肝炎発生届受理時の検体の確保等について」（平成22年4月26日付け健感発第0426第2号食安監発0426第4号）等に基づき、患者の糞便検体の確保や感染症法第15条に基づく積極的疫学調査を速やかに実施していただくことについて、特段の御配慮をお願いしているところですが、貴職におかれては、現在のA型肝炎の発生状況に鑑み、一層の配慮をよろしくお願いします。

また、食品媒介性A型肝炎ウイルス対策等については、平成9年11月28日付け衛食第329号及び衛乳第330号の記Iの1及び3について、食品等事業者への周知、注意喚起の徹底をお願いします。特に、A型肝炎ウイルスによる食中毒の対策は、ノロウイルスによる食中毒と共通する対策であることから、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等について周知、徹底を行うようお願いします。

なお、A型肝炎ウイルスの遺伝子解析結果については、食中毒調査支援システムに随時掲載していることを申し添えます。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/140314_01.pdf

3. 食品の表示に関する調査会の中間報告が示された

3月26日開催された消費者委員会の第28回食品表示部会において、下部機関である各調査会が検討してきた次の中間報告が示された。

この中で、栄養表示の対象成分の表示の在り方については、次の3点を勘案して決定することとし、

- ① 消費者における表示の必要性（国民の摂取状況、生活習慣病との関連、等）、
- ② 事業者における表示の実行可能性、
- ③ 国際整合性

その結果、表示を義務づけるものとして、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムが、任意ではあるが推奨するものとして飽和脂肪酸及び食物繊維が、任意ではあるその他のものとして糖類、トランス脂肪酸、コレステロール及びビタミン・ミネラル類が提示されている。

<http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/bukai/028/shiryou/ind>

[ex.html](#)

3-1. 加工食品の表示に関する調査会の中間報告

http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/140326_shiryou1.pdf

3-2. 生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会の中間報告

http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/140326_shiryou2.pdf

3-3 栄養表示に関する調査会の中間報告

http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/140326_shiryou3.pdf

4. 「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について」の成案公表について

3月28日、消費者庁表示対策課は「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について」の成案を公表した。

これは、先般多発した、表示と異なる食材が使用されていた偽装問題によって、消費者の安全・安心が揺るがされたことを受け、消費者庁として、消費者の不安をできる限り速やかに払拭することにより、自主的かつ合理的に商品・役務を選択できるという消費者の利益を確保する必要があるため、今般、その考え方を公表したものである。

消費者庁としては、引き続き、メニュー・料理等の食品表示に関し、不当表示の問題がみられた場合には厳正に対処するとともに、業界における自主的な取組を支援していきたいとしている。

http://www.caa.go.jp/representation/pdf/140328premiums_0.pdf

「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について」は、次により構成されている

第1 はじめに

第2 景品表示法

第3 不当な表示の禁止に関する基本的な考え方

第4 メニュー表示に関するQ&A

第4のQ&Aの目次は次のとおりである。

<目次>

- | | |
|------------------------------------|-----|
| 1 景品表示法の基本的な考え方に関するQ&A (Q-1) | P6 |
| 2 肉類に関するQ&A (Q-2からQ-7まで) | P8 |
| 3 魚介類に関するQ&A (Q-8からQ-22まで) | P13 |

- 4 農産物に関する Q & A (Q-23 から Q-27 まで) …………… P 23
5 小麦製品、乳製品、飲料に関する Q & A (Q-28 から Q-35 まで) …… P 26
この中で、景品表示法上問題となる例は、牛の成形肉を焼いた料理について、「ビーフステーキ」、「ステーキ」と、ブラックタイガーを「クルマエビ」と、北海道産のエゾアワビを「房総あわび」と、低脂肪牛乳を「牛乳」と表示する場合などが示されており、景品表示法上問題とならない例としては、合鴨肉を使用し「鴨南蛮」と、サーモントラウトを使用し「サケ弁当」、「サケおにぎり」、「サケ茶漬け」と表示する場合などが示されている。

http://www.caa.go.jp/representation/pdf/140328premiums_4.pdf

5.平成 26 年度輸入食品監視指導計画の策定

3 月 28 日、厚生労働省は医薬食品局食品安全部長名をもって各検疫所長宛に「平成 26 年度輸入食品監視指導計画の策定について」通知した。

この輸入食品監視指導計画は、食品衛生法第 23 条第 1 項の規定により、毎年度作成するもので、今年度は、諸外国の食品衛生に係る情報の収集及び輸入動向に応じた監視体制の整備を行うこととし、モニタリング検査については、平成 26 年度のモニタリング検査結果及び輸出国の安全管理体制に係る調査結果等を勘案して見直しを行い、具体的には、海外情報等を踏まえ、腸管出血性大腸菌、サルモネラ菌、リステリア菌などの病原微生物に係るモニタリング検査を着実に実施するとともに、引き続き農薬等が人の健康を損なうおそれのない量として定められる量を超えて残留する食品の販売等を原則禁止するいわゆるポジティブリスト制度を着実に施行し、かつ、過去の検査実績等を踏まえた検査項目等の見直しを行うとしている。

なお、検査計画件数は平成 25 年度約 9 万 3 千 7 百件に対し平成 26 年度は約 9 万 4 千件となっている。

通知

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/kanshi/h26/dl/140318-01.pdf>

輸入食品監視指導計画

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/kanshi/h26/shidoukeikaku.html>

6.食品の新たな機能性表示制度における安全性の確保について (対応方針 (案)) 提示

4 月 4 日開催された、消費者庁の第 4 回食品の新たな機能性表示制度に関する検討会において表記 (対応方針 (案)) が示された。その主な内容は次の通り。

また、同時に食品の新たな機能性表示に関する消費者意向等調査結果も示された。健康被害等の情報収集・危険な商品の流通防止措置に関する対応方針 (案)

- (1)機能性を表示する食品に関する企業等による健康被害等の情報収集体制等を整備
- 企業等は、消費者の安全を確保するため、健康被害等の情報収集体制の整備を行う。
 - ・ 消費者の健康影響に関する相談等について、対応部署、相談体制を構築し、併せて消費者へ周知
 - ・ 消費者からの相談について処理経過を含め記録し保存するとともに、社内共有体制を構築 等
- 健康被害情報を踏まえ、迅速に必要な対応ができるよう、緊急時の対応体制を整備
- ・ 保健所等へ報告する場合にあっては、併せて消費者庁へも報告 等
- また、消費者に確実に伝えるべき次の事項は、容器包装へも表示
- ・ 消費者対応部局（お客様相談室等）の連絡先（電話番号等）
 - ・ 体調に異常を感じた際は速やかに摂取を中止し医師に相談すべき旨
- (2) 行政における健康被害等の情報収集・解析手法の研究の推進等
- 健康食品等を含む消費者事故等に関する情報の収集を強化するため、消費者安全法に基づく通知の徹底、PIO-NET 登録時の銘柄名等の記載の徹底等を地方公共団体に働きかける。（消費者庁）
- 健康食品を含む消費者事故等に関する情報について、引き続き適切に分析を行う。（消費者庁）
- 平成 2 6 年度まで厚生労働科研費による健康被害等の収集・解析手法の研究を継続し、現行の健康被害等の情報収集・解析手法の改善を検討する。（厚生労働省）
- 上記研究の成果を踏まえつつ、消費者安全法に基づく消費者事故等に関する情報の収集・解析手法についての中長期的な課題を整理する。（消費者庁）
- 必要があると認められるときは、引き続き、現行制度に基づいて、注意喚起、販売禁止等の措置を講じる。（厚生労働省・消費者庁）
- 更に、対応方針（案）の全体イメージ図も示されている

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/140404_shiryo_3.pdf

消費者意向等調査結果

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/140404_shiryo_4_1.pdf

7. 「馬刺し」（生食用馬肉）の自主回収、患者から腸管出血性大腸菌 O 1 5 7 検出

4 月 6 日、福島県保健福祉部食品生活衛生課は、県内の株式会社津畜産が加工した馬刺しを喫食して健康被害が出ていることから当該馬刺しの回収を公表した。

8 日現在、発症者数は 2 0 名（平成 2 6 年 4 月 8 日 1 6 時現在）、男女別数 男性：9 名女性：1 1 名、発症日 平成 2 6 年 3 月 2 9 日～4 月 4 日、主な状況 腹痛、下痢血便、発熱、通院者数（入院者数）1 8 名うち、入院者 1 1 名である。

また、11名の発症者から「腸管出血性大腸菌O157（ベロ毒素）」が検出されている。

なお、県別では、福島県12名（男5名、女7名）、新潟県5名（男3名、女2名）、山形県3名（男1名、女2名）となっている。

<http://www.pref.fukushima.lg.jp/uploaded/attachment/57694.pdf>

8. 食品中のリステリア・モノサイトゲネスの取扱いについて

4月11日開催された厚生労働省の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会において「食品中のリステリア・モノサイトゲネスの取扱いについて」が審議され、次の通り、非加熱食肉製品及びナチュラルチーズの成分規格について（案）が示された。

○ 非加熱食肉製品（食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）食肉製品のうち、非加熱食肉製品について、これまでの規格に、リステリア・モノサイトゲネスが、検体1gにつき100以下でなければならないことを追加する。

○ ナチュラルチーズ

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）の（三）乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準に、ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）の成分規格としてリステリア・モノサイトゲネス（1g当たり）100以下（ただし、容器包装に入れた後加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱するものは、この限りでない。）を追加する。

○ 非加熱食肉製品やナチュラルチーズに新たな保存基準は設定しないこととする。ただし、これら食品のうちpH等でLMの増殖を抑えられない食品等については、6℃以下の保存を管理目標として通知で指導することとする。また、成分規格の適用は販売時であるが、LMの増殖がおきる食品については、保存可能期間内は100cfu/gを下回ることを食品等事業者は科学的な根拠により示す必要があることを通知で指導することとする。

<http://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000043486.pdf>

なお、資料で、コーデックスガイドライン及び基準について次のとおり説明している。

○ コーデックスガイドラインでは、LMに対する衛生管理として、RTE食品の製造・輸送等にあたり6℃（できれば2～4℃）を超えないような温度管理が重要であり、食品の保存期限はLMの増殖等を踏まえた設定が重要としている。

○ 食品のpHが4.4未満、水分活性が0.92未満又は冷凍保存の条件は、LMの増殖を抑えることができるとしている。

<コーデックス基準>

	n※ 2	c※ 2	m※ 2
増殖がおきる RTE 食品※ 1	5	0	不検出/25g
増殖がおきない RTE 食品※ 1 ※ 3	5	0	100 cfu/g

上記の基準以外に、代替措置 (alternative approach) として行政当局が消費者を保護できる他の有効な基準を採用することができるとしている。

※ 1 規格の適用は、製造終了 (輸入) 時から販売時点まで

※ 2 n=検体数、c=基準値 m を満たさないものの許容される検体数、m=基準値

※ 3 pH が 4.4 未満、水分活性が 0.92 未満、pH と水分活性の組合せ (例: pH が 5.0 未満かつ水分活性が 0.94 未満)。

<http://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000043484.pdf>

(森田邦雄)

9. [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た。)。

今回の情報は、委員会がホームページで平成26年3月3日 (第 505 回) から3月24日 (第 508 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。(以下、食品安全基本法は「食安法」と略)

9-1. 第505回 食品安全委員会(2014(平成26)年3月3日)

(1) 食安法第24条の規定に基づく委員会の意見について

・動物用医薬品「クロラムフェニコール」に係る食品健康影響評価について

(議事概要より抜粋(要約): クロラムフェニコールは、「遺伝毒性を有しているものと考えられること、発がん性を有する可能性が否定できないこと及びヒトでは用量相関性のない再生不良性貧血に関連していると考えられることから、一日摂取許容量を設定することは適当でない」との審議結果が了承された(厚生労働省へ通知)

(2) 平成25年度食品健康影響評価技術研究課題の中間評価結果(案)及び平成26年度食品健康影響評価技術研究の新規対象課題(案)について

(議事概要より抜粋(要約): 新規対象課題が案のとおり決定された。

なお、非定型BSEは、ヒトの消化酵素を用いた、異常プリオン蛋白質の分解性に関する試験を追加実施することとなった)

- (3) 平成26年度食品安全確保総合調査対象課題(案)について
(議事概要より抜粋(要約): 対象課題について、案のとおり決定された) ((4)略)
「添付資料ファイル:(略)」

9-2. 第506回 食品安全委員会(2014(平成26)年3月10日)

- (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
(議事概要より抜粋(要約): 「ジクラズリル」:取りまとめられた評価書(案)の意見・情報の募集手続に入ることが了承され、得られた意見・情報の整理、回答(案)の作成及び評価書(案)への反映を動物用医薬品専門調査会に依頼する)
- (2) プリオン専門調査会における審議結果について
・「ポー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」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
(議事概要より抜粋(要約): 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が了承され、得られた意見・情報の整理、回答(案)の作成及び評価書(案)への反映をプリオン専門調査会に依頼する)
- (3) 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
・「除草剤アリルオキシアルカノエート系及びグルホシネート耐性ダイズ 68416 系統」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
(議事概要より抜粋(要約): 取りまとめられた評価書(案)について、意見・情報の募集手続に入ることが了承され、得られた意見・情報の整理、回答(案)の作成及び評価書(案)への反映を遺伝子組換え食品等専門調査会に依頼する)
- (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
・農薬「イマザピル」に係る食品健康影響評価について
(議事概要より抜粋(要約): 「イマザピルの一日摂取許容量を2.8 mg/kg 体重/日と設定する」との審議結果が了承された。厚生労働省、農林水産省へ通知)
・農薬「ホサロン」に係る食品健康影響評価について
(議事概要より抜粋(要約): 「ホサロンの一日摂取許容量を0.002 mg/kg 体重/日と設定する」との審議結果が了承された。厚生労働省へ通知)
・動物用医薬品「モキシデクチン」に係る食品健康影響評価について
(議事概要より抜粋(要約): 「モキシデクチンの一日摂取許容量を0.003 mg/kg 体重/日と設定する」との審議結果が了承された。厚生労働省へ通知)
- (5) 食品安全関係情報(2月7日~2月21日収集分)について (略)
- (6) 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成26年2月分)について(略) ((7)略)
「添付資料ファイル」(資料1~6は略)

9-3. 第507回 食品安全委員会(2014(平成 26)年 3 月 17 日)

(1) 食安法第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

・遺伝子組換え食品等 3品目

[1] 除草剤アリルオキシアルカノエート系、グリホサート及びグルホシネート耐性ダイズ 44406 系統

[2] 除草剤グリホサート及びイソキサフルトール耐性ダイズ FG72 系統

(厚生労働省、農林水産省説明)

(議事概要より抜粋(要約): 本件は遺伝子組換え食品等専門調査会において審議する)

[3] チョウ目害虫抵抗性ワタ COT102 系統、チョウ目害虫抵抗性ワタ 15985 系統及び除草剤グリホサート耐性ワタ MON88913 系統からなる組合せの全ての掛け合わせ品種(厚生労働省説明)

(議事概要より抜粋(要約): 本品目は、遺伝子組換え植物の掛け合わせ品種であることから、平成23年7月21日食品安全委員会決定「遺伝子組換え植物の掛け合わせ品種の取扱いについて」に基づき、検討する必要がある、委員長の指名委員を中心に、「遺伝子組換え食品等専門調査会における調査審議を経ることなく、食品健康影響評価を行う」の検討結果を、後日、委員会に報告することとなった)

(2) 動物用医薬品専門調査会における審議結果について

・「メロニダゾール」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、事務局説明)

(議事概要より抜粋(要約): 取りまとめられた評価書(案)の意見・情報の募集手続に入ることが了承され、得られた意見・情報の整理、回答(案)の作成及び評価書(案)への反映を動物用医薬品専門調査会に依頼する)

(3) 新開発食品専門調査会における審議結果について

・「素肌ウォーター」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、事務局説明)

(議事概要より抜粋(要約): 取りまとめられた評価書(案)を意見・情報の募集手続に入ることが了承され、得られた意見・情報の整理、回答(案)の作成及び評価書(案)への反映を新開発食品専門調査会に依頼する)

(4) 食安法第24条の規定に基づく委員会の意見について

・動物用医薬品「プロゲステロン及び安息香酸エストラジオールを有効成分とする牛の発情周期同調用膈内挿入剤(プリッド テイザー)の再審査」に係る食品健康影響評価について

(担当委員、事務局説明)

(議事概要より抜粋(要約): 「本製剤が適切に使用される限りにおいては、食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できると考えられる」との審議結果が了承され、農

林水産省へ通知)

(5)、(6)は(略)、「添付資料ファイル」(資料1~6は略)

9-4. 第508回 食品安全委員会(2014(平成26)年3月24日)

(1) 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

・「ジフルフェニカン」、・「ピラゾスルフロンエチル」、・「フルミオキサジン」

(担当委員、事務局説明)

(議事概要より抜粋(要約): 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が了承され、得られた意見・情報の整理、回答(案)の作成及び評価書(案)への反映を農薬専門調査会に依頼する)

(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・情報募集)について

・「Bacillus subtilis BPN01 株を利用して生産されたプロテアーゼ」

・「pSSA 株を利用して生産されたペプチダーゼ」、

・「pXPO 株を利用して生産されたペプチダーゼ」

(担当委員、事務局説明)

(議事概要より抜粋(要約): 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が了承され、得られた意見・情報の整理、回答(案)の作成及び評価書(案)への反映を遺伝子組換え食品等専門調査会に依頼する)

(3) 食安法第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「ベンチアバリカルブイソプロピル」、・農薬「メコナゾール」(担当委員、事務局説明)

(議事概要より抜粋(要約):

「ベンチアバリカルブイソプロピルの一日摂取許容量を 0.069 mg/kg-2-体重/日と設定する」「メコナゾールの一日摂取許容量を 0.02mg/kg 体重/日と設定する。」との審議結果が了承され、厚生労働省へ通知)

・農薬「エチプロール」(事務局説明)

(議事概要より抜粋(要約): 「エチプロールの一日摂取許容量を 0.005 mg/kg 体重/日と設定する」との審議結果が了承され、厚生労働省へ通知)

・農薬「カスガマイシン」、・農薬「ピリミカーブ」(事務局説明)

(議事概要より抜粋(要約): 「カスガマイシンの一日摂取許容量を 0.094 mg/kg 体重/日と設定する。」「ピリミカーブの一日摂取許容量を 0.018 mg/kg 体重/日と設定する。」との審議結果が了承され、厚生労働省へ通知)

・遺伝子組換え食品等「チョウ目害虫抵抗性ワタ COT102 系統、チョウ目害虫抵抗性ワタ 15985 系統及び除草剤グリホサート耐性ワタ MON88913 系統からなる組合せの全ての掛け合わせ品種(既に安全性評価が終了した2品種は除く。)」(担当委員、事務局説明)

(議事概要より抜粋(要約): 「『遺伝子組換え植物の掛け合わせについての安全性評価

の考え方』に基づき、改めて安全性の確認を必要とするものではないと判断した」との審議結果が了承され、厚生労働省へ通知)

(4) 平成26年度食品安全委員会運営計画について

(事務局説明)

(議事概要より抜粋(要約):本件は、原案のとおり決定された)

(5)、(6)は(略)、添付資料ファイル(資料1～資料4は略、)

資料 5-1

食品安全関係情報(2月22日～3月7日 収集分※)について

「食品安全関係情報」として食品安全委員会が収集したハザード毎の地域別情報件数の概要

(集計数は、今回/前回)

食品安全関係情報(2月22日～3月7日収集分 125件)のうち、主なものの紹介(詳細及び他の情報については、食品安全総合情報システム(<http://www.fsc.go.jp/fsciiis/>)をご覧ください)

【化学物質】(略)

【微生物・プリオン・自然毒】

- ・欧州食品安全機関(EFSA)、食品媒介人獣共通感染症に関するファクトシートを公表、人獣共通感染症に関するインフォグラフィックを公表、リステリアに関するファクトシートを公表
- ・欧州疾病予防管理センター(ECDC)(略)
- ・フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、原虫サイクロスポーラ・カイエタネンシスに関するファクトシートを発表
- ・Eurosurveillance:「2012年にドイツの複数州で発生した冷凍いちごが関連する大規模集団ノロウイルス胃腸炎」

【新食品等】(略)

【その他】

- ・カナダ食品検査庁(CFIA)、豚のトレーサビリティ制度を導入する旨を公表、日本の原子力発電所事故に関連し、輸入及び国産の食品への影響に関する情報を公表
- ・カナダ保健省(Health Canada)、東京電力福島第一原子力発電所の事故の影響に関する情報を更新し、カナダにおいて放射能は有害な水準に達していない旨を公表
- ・欧州連合(EU)、欧州委員会(EC)による日本産輸入品に対する規制措置の見直しについて公表

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

○微生物・プリオン・自然毒---その他

欧州食品安全機関(EFSA)、人獣共通感染症に関するインフォグラフィックを公表
公表日:2014年2月19日 情報源:欧州食品安全機関(EFSA)

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140219a.htm>

欧州食品安全機関(EFSA)は2月19日、人獣共通感染症に関するインフォグラフィック
(注:情報、データ、知識を視覚的に表現したものを)を公表した。

1. 人獣共通感染症とは

人獣共通感染症とは、ヒトと動物の間で直接又は間接的に伝染する疾病である。
例えば、ヒトは汚染された食品を摂取したり、感染動物に接触することによって人獣
共通感染症を発症する。人獣共通感染症の多くは軽症で、治療を必要としないが、
生命を脅かす可能性もある。

2. 集団感染の原因食品(2012年)

卵及び卵製品(22%)が最も多く、次いで複数の食材を用いたハンバーガーなどの食品
(16%)、魚・魚製品(9%)、その他の食品(9%)、肉製品(8%)の順である。(以下略)
(大神 弘明)

【[海外食品安全情報](#)】

WHOが砂糖ガイドライン案公表、パブリックコメント募集

WHO opens public consultation on draft sugars guideline

<http://www.who.int/mediacentre/news/notes/2014/consultation-sugar-guideline/en/>

世界保健機関(WHO: World Health Organization)は砂糖等糖類の摂取量に関する
ガイドライン案を公表(2014年3月5日)。パブリック・コメントを募集(3月末ま
で)。確定後、ガイドラインは肥満や虫歯等の公衆衛生上の問題削減のため、砂糖等糖
類の消費抑制を各国に勧告することになる。

WHOの現行勧告(2002年~)内容は、砂糖等糖類の摂取量を一日当たり総エネルギー
摂取量の10%未満としている。新しいガイドライン案は、この10%未満はそのまま
としながらも、更なる利点があるとして5%未満の提案を追加した。総エネルギー
摂取量の5%は、通常の肥満指数(BMI)の大人の場合で、一日当たり砂糖約25グラ
ムに相当する。

ガイドライン案の対象の糖は、蜂蜜、シロップ、フルーツジュース等に自然に存在
するものや、食品製造、調理、飲食時に添加される全ての単糖類(例、ブドウ糖、果
糖)と二糖類(例、ショ糖、砂糖)である。今日消費される糖の多くは、お菓子とは
普通見なされないような加工食品由来である。例えば、ケチャップ大さじ1杯中に約
4グラムの糖が含まれ、砂糖入りソーダ1缶では最大砂糖40グラム含まれる。

ガイドライン案は、糖の消費量と大人や子供の過剰な体重増加と虫歯に関するすべての公表された科学的研究の分析に基づいて策定された。

(補足)

このガイドラインの目的は、体重増加や虫歯の予防と管理に特に焦点を当て、非感染性疾患リスクを軽減する遊離糖の消費量について勧告することである。歯の疾患、特に虫歯の発症のリスクとなる遊離糖は大きな懸念がある。歯科疾患の治療は高額であり、工業国の保健予算の5~10%を占める。この額は多くの低所得国の子供医療保健全体の利用可能な財源を超えている。

・ Draft Guideline: Sugars intake for adults and children

http://www.who.int/nutrition/sugars_public_consultation/en/

(榎元徹也)

【会員からの投稿】 1 例

セミナーの紹介

食のリスクコミュニケーション・フォーラム 2014 (4 回シリーズ)

『食の安心につながるリスクミを議論する 第 1 回』

【開催日と時間】 2014 年 4 月 20 日 (日) 13:00~17:40

【開催場所】 東京大学農学部フードサイエンス棟 中島董一郎記念ホール

<http://www.a.u-tokyo.ac.jp/campus/overview.html>

【共催】 NPO 法人食の安全と安心を科学する会 (SFSS)、一般財団法人社会文化研究センター」

(関澤純)

会員の皆様へ

会員の皆様の役に立ちそうな情報や案内があれば、編集部判断によりご案内あるいはご紹介しますのでどうぞ遠慮なくご投稿をお願いします。

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。