



NPO法人

食科協ニュースレター 第130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 2

【[食科協の活動状況](#)】

1. 2014 年 4 月～5 月の主な活動 (先月報告以降) 関澤純 3

【[行政情報](#)】

1. 食品表示基準における製造所固有記号制度見直し検討 5

2. 食肉等の生食に関する調査会資料公表
3. 栄養強調表示等について考え方が示される
4. 食品の新たな機能性表示制度における機能性の表示の在り方について、
対応方針 (案) 示される
5. 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)
の改正を通知
6. と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律
施行規則の一部を改正する省令の公布

森田邦雄

7. [食品安全委員会提供情報](#) 1 1

(平成 26 年 4 月 8 日 (第 510 回) から 4 月 22 日 (第 512 回) 会合分)

大神弘明

【[海外食品安全情報](#)】

1. オーストラリアでの最新トータルダイエツトスタディの公表 1 6

伊藤澄夫

【[会員からの投稿](#)】

1. 仕入部門に衛生の専門家はいますか 1 7

笈川和男

平成 26 年 5 月 20 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】

先にご案内の通り、第12回通常総会に引き続き、平成26年度「会員研修講演会（公開）」を開催します。

- ・平成26年6月4日（水）14：00～17：00 （通常総会（13：00～13：45））
- ・於、一般財団法人日本科学技術連盟 本部1号館3階講堂
東京都渋谷区千駄ヶ谷5-10-11 電話03-5843-2051

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

- (1) 基調講演 食品安全行政の最近の動向について（仮題）

～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

- (2) 講演 I HACCPをめぐる国際動向等について（仮題）

～ 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

- (3) 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 審査登録センター室長 渡邊清孝氏

- (4) パネルディスカッション

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

総会終了後の講演会参加をご希望される方は19ページの[参加申込書](#)に記入の上Eメール「8.shokkakyo@ccfhs.or.jp」又はFAX03-6666-9132まで送信下さい。

尚、講演会の後、同ビル内で懇親会を行います。参加希望される方は、同参加申込書に合わせてその旨記入下さい。（参加費4000円）

【食科協の活動状況】

1. 2014年4月～5月の主な活動（先月報告以降）

4月15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回理事会を11時から（一財）日本科学技術連盟1号館2階A会議室で、総会と会員研修会をそれぞれ13時及び14時から、同1号館講堂で開催するとした。第一号議案の25年度事業報告案及び収支報告案、第二号議案の26年度業計画案及び収支予算案について一部語句の訂正をした。これまで夏季の電力事情について提言してきたが、震災後3年目を迎え、地震発生時における食品安全対策を課題として検討し提言する旨を加えるとした。第三号議案の役員改選について後藤運営委員を理事に推薦し理事を定員どおり14名とするとした。収支報告の監査を菊地監査役と中川監査役にそれぞれ4月23日と4月25日に依頼するとした。

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」をテーマとし森田邦雄常任理事の司会で、基調講演「食品安全行政の最近の動向について(仮題)～HACCPの導入を中心に～」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お願いし、「HACCPをめぐる国際動向等について(仮題)～検討会の経過を踏まえて～」を東海大学海洋学部水産学科山本茂貴教授に、「HACCPをめぐる国内事情(仮題)～認証機関の立場から～」を日本科学技術連盟 ISO 審査登録センター渡邊清孝室長に講演依頼する。研修会終了後、講演者を囲み懇親会を予定する。

平成26年度勉強会については、食品表示法関係を12月～1月ごろに、健康食品機能性表示を9月頃に実施を検討し、そのほかTPP又は食品の国際流通状況（FSMA や中国食品安全法関係など）や、栄養表示基準関係を検討するとした。

4月18日 ニュースレター129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、不当景品類及び不当表示防止法等の一部改正法案国会提出、A型肝炎発生動向及び注意喚起の事務連絡、食品表示に関する調査会中間報告、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成案公表、平成26年度輸入食品監視指導計画策定、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、「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、食品中リステリア・モノサイトゲネスの取扱いについてなど、食品安全委員会提供情報（平成 26 年 3 月 3 日～3 月 24 日会合分）、海外食品安全情報では、WHO が砂糖ガイドライン案公表しパブリックコメント募集などであった。

4 月 23 日 台北の實踐大学で同大学、台湾食品保護協会、中華食品安全管制系統發展協会共催で開催された International Symposium on Autonomous Safety Management for Foodservice で関澤理事長が Autonomous safety management of food ingredients and contaminants for food service in Japan と題し講演した（詳細は後掲*1 を参照）。

国立台湾大学食品科学技術研究所で、「食の安全ナビ検定クイズ」の中国語および英語への翻訳を進めており、最新の翻訳草稿を預かり食科協で確認することにした。

4 月 24 日 （一社）国際栄養食品協会と在日米国商工会議所主催、健康食品産業協会、日本通信販売協会共催で開催された「機能性を標榜する健康食品の安全性及び品質の確保と管理について」2014 年日本の法規制公開シンポジウムで関澤理事長が「栄養補助食品・健康食品に関わるリスクアナリシスとコミュニケーションの役割」と題し講演した（詳細は後掲*2 を参照）。

5 月 2 日 総会資料等の印刷と発送を顧問、理事、運営委員、事務員 7 名の協力で行った。

5 月 13 日 平成 26 年度第 2 回常任委員会・運営委員会を総会前なので、合同開催を予定。
(関澤 純)

*参照 1

講演では、日本の食品安全システム整備の歴史的経緯（食中毒死亡の画期的減少や、近年の原因菌の傾向や施設、食材の変遷）と現状の取組（HACCP 対応支援など）を紹介した。食品安全の実現には、制度的な整備はもとより関係者の連携による統合的な取り組みの必要と、特に中小零細事業者への具体的な指針の提供と現場の指導について、食品衛生監視員や食品衛生指導員の活動状況と、それらを支える厚生労働省、食品安全委員会などの役割の重要性を指摘した。

本国際シンポジウムは、台湾で食品安全に関わる諸問題の発生により 2013 年食品安全衛生管理法が新たに制定されたことを受けたものであり、香港からは飲食安全衛生自主管理体系の紹介もあった。新法では、国は科学的証拠に基づくリスク評価による健康かつ安全な食品を提供、食品業者の自主管理強化と違反への罰則強化、食品添

加物の管理強化などが謳われている。

* 参照 2

講演では、栄養補助食品のリスクアナリシスは食品汚染物や添加物とは方法論的に異なり特に健康食品が健康に良いか無効かは人と食品の関係により異なり、国の直接的な規制のない中でも、事業者は健康食品の有効性と安全性だけでなく利用者からの利用状況と被害を含む影響・効果の情報を収集する仕組みを作り、データを整理・分析して製品の改善に生かしながら情報を提供する必要性を指摘した。

このほか米国ハーブ製品協会会長が米国の安全性確保と重篤有害作用報告制度、タフツ大学教授が医薬品との相互作用、日本食品分析センター栄養試験部門理事が機能成分含有量の妥当性の担保、企業側から日本のいわゆる健康食品の GMP の現状、国際栄養補助食品業界団体連合会から栄養食品に関するグローバル GMP 枠組みの構築とガイドライン及び、トレーニングマニュアル文書の公表（以下サイトを参照）などの講演があった。

1. Global Guide to The Handling of Adverse Event Complaints Guidelines for Supplement Companies

http://www.iadsa.org/publications/1350552619_Global_Guide_to_the_Handling_.pdf

2. Global Guide to Good Manufacturing Practice for Supplements

http://www.iadsa.org/publications/1308262592_Global_Guide_to_Good_Manufact.pdf

3. Bioactive Food Components: Changing the Scientific Basis for Intake Recommendations

http://www.iadsa.org/publications/1320152635_Bioactive_Food_Components__Ch.pdf

4. Ensuring micronutrient adequacy for vulnerable groups around the world: the role of food supplements

http://www.iadsa.org/publications/1318777778_Ensuring_micronutrient_adequa.pdf

【行政情報】

1. 食品表示基準における製造所固有記号制度見直し検討

4月17日開催された消費者委員会の食品表示部会第5回加工食品の表示に関する調査会において、製造所固有記号制度の見直しの方向性（案）が示された。

見直しの基本的な考え方は、原則として、製造所の所在地及び製造者の氏名等を表示することとし、例外的に製造所固有記号による表示を可能とすることで、制度本来の趣旨に即した見直しを行うとし、次の内容が示されている

- ・包材の共通化という事業者のメリットを維持する観点から、原則、2以上の製造所において同一商品を製造・販売する場合のみ、固有記号の利用を認める。
- ・固有記号を利用する事業者には、消費者からの問合せに応答する義務を課す。
- ・一定の猶予期間を設けて、現在届出がなされている固有記号を全廃して新固有記号制度へと移行し、①固有記号に有効期限を設け更新制とする、②届出内容の変更・廃止届出を新たに義務付ける。
- ・消費者庁に新固有記号データベースを構築し、消費者からの検索が可能となる一般開放及び事業者からの電子申請手続について検討する。
- ・「製造」と「加工」の定義の変更に伴い「加工」に整理される事業者であっても、一度製造された食品を小分け等を行う事業者に限っては、引き続き、製造所固有記号を使用できるものとする。

http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/k140417_shiryou2.pdf

また、同時に、食品表示基準におけるアレルギーを含む食品の表示についても検討され、代替表記は、引き続き、存続するとされ、その主なものは次の通り

- ・特定加工食品のうち、アレルギー又はその代替表記を含まないもの（例：マヨネーズ）は、廃止
- ・特定加工食品であって、アレルギー又はその代替表記を含むもののうち、卵の「卵白」、「卵黄」は、廃止

http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/k140417_shiryou1.pdf

2. 食肉等の生食に関する調査会資料公表

4月17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肉等の生食に関し審議され、細菌・ウイルス及び寄生虫について危害要因の性質等について示すとともに、生食に係る食肉等の種別ごとの対応方針について（案）が示され（1）生食による公衆衛生上のリスクが高いと考えられるものとして、豚の食肉・内臓、牛の内臓（肝臓を除く。）羊・山羊の食肉・内臓及び野生鳥獣（猪、鹿、他の鳥獣）の食肉・内臓が、（2）引き続き、リスク低減策について検討を行うものとして鶏の食肉・内臓及び馬の内臓が挙げられている。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/0000043751.html>

生食に係る食肉等の種別ごとの対応方針について（案）

<http://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000043824.pdf>

3. 栄養強調表示等について考え方が示される

4月24日開催された、消費者委員会第4回 栄養表示に関する調査会において、栄養強調表示等についての考え方が次の通り示された。

栄養強調表示の基準値は「含まない旨」、「低い旨」、「高い旨」、「含む旨」の基準値について、その設定方法はいずれも現行どおりとする。

相対表示（強化/低減された旨の表示）及び無添加強調表示について原則として、コーデックスガイドライン（CAC/GL 23-1997）に準じる。

栄養成分の量及び熱量を「0（ゼロ）」とすることができる規定については、現行どおりとする。

http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/e140424_shiryoku1-1.pdf

http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/e140424_shiryoku1-2.pdf

4. 食品の新たな機能性表示制度における機能性の表示の在り方について、対応方針（案）示される

5月2日開催された消費者庁の第5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、食品の新たな機能性表示制度における機能性の表示の在り方について（対応方針（案））が初めて示された。その主な点は次の通りで、今後検討会で検討が進められる。

（1）食品の新たな機能性表示制度に関する基本的方向性（案）

- 栄養機能食品制度及び特定保健用食品制度は、規制改革実施計画（平成26年6月14日閣議決定）を踏まえて、それぞれ存置することとする（廃止はしない）。
- 新制度における機能性表示は、国ではなく企業等の責任によって行われるものであるため、栄養機能食品及び特定保健用食品とは別の制度とする必要がある。
- 新制度における機能性表示に求められる科学的根拠の水準は、我が国の消費者の意向、科学的な観点等を十分に踏まえることで、消費者の誤認を招くものではなく、消費者の自主的かつ合理的な商品選択に資するものとする必要がある。
- 新制度においては、表示しようとする機能性について、
 - 1) 最終製品を用いたヒト試験による実証、
 - 2) 適切な研究レビューによる実証のいずれかを行うことを必須とする。
- 複数の保健機能成分についてそれぞれ機能性を表示しようとする場合は、成分ごとに機能性を実証すればよいこととする。

（2）対象食品・対象成分

- 対象食品：食品全般とする。ただし、ビール等のアルコール含有飲料や、ナトリウム、糖分等を過剰に摂取させることとなる食品は、一定の機能が認められたとしても、摂取による健康への悪影響を否定できないため、対象としない。

- 対象成分：直接的又は間接的に定量可能な成分とする。ただし、食事摂取基準において摂取基準が策定されている栄養成分は、栄養政策上の観点から、国が管理する栄養機能食品制度及び特定保健用食品制度で取扱うこととし、対象としない。
- 保健機能成分を中心とする食品の機能性を担保するため、事業者は規格を設定し、それに基づいて登録検査機関等で製品分析を行い、保健機能成分の量を確認する。
- (3) 対象者
対象者：生活習慣病等の疾病に“罹患する前の人”又は“境界線上の人”とする。(現行の特定保健用食品制度における対象者と同等)
- (4) 可能な機能性表示の範囲
 - 可能な機能性表示の範囲：対象者に関する健康維持・増進に関する表現とする。
 - 疾病の治療又は予防を目的とする表示・疾病リスク低減表示をはじめとした疾病名を含む表示については、診療機会の逸失等を招く可能性があり、国の管理下(医薬品・特定保健用食品)で慎重に取り扱われるべきであり、対象とはしない。
 - 主観的な指標によってのみ評価可能な機能の表示についても新制度の対象となりうるが、その指標は日本人において妥当性が得られ、かつ、学術的に広くコンセンサスが得られたものに限ることとする。
- (5) 機能性表示に係る科学的根拠のレベル
 - 1) 最終製品を用いたヒト試験による実証
 - 最終製品を用いた安全性及び有効性のヒト試験を行い、安全性と表示内容が実証された製品について、機能表示を認める。
 - ヒト試験の方法は、原則として、特定保健用食品に準じる。ただし、「食品の機能性評価モデル事業」の結果を踏まえ、有効性試験については、研究計画について「UMIN 臨床試験登録システム」等に事前登録(被験者1例目が登録される前の登録を必須とする。)が行われていること、また、結果については、その内容を誰もが適切に評価できるよう、国際的にコンセンサスの得られた指針(CONSORT 声明等)に準拠した形式で査読付き論文により報告されたものに限ることとする。
 - 2) 適切な研究レビューによる実証
 - 消費者調査の結果を踏まえ、次の事項を満たしたものについて、機能表示を認めることとする。
 - ① サプリメント形状の食品においては、ヒト介入試験で肯定的結果が得られていること。
 - ② その他加工食品、生鮮食品においては、ヒト研究(介入試験又は観察研究)で

肯定的結果が得られていること。

- ③ いずれの食品形態においても、**Totality of Evidence** の観点から肯定的結果があると判断された機能であること。
- 科学的根拠レベルに関する具体的要件は、次のとおりとする。
- ① 査読付きの学術論文等、広く入手可能な文献（一次研究）※を用いたシステマティック・レビュー（SR）を必須とし、機能性表示をしようとする保健機能成分の機能について、**Totality of Evidence** の観点から肯定的といえるかどうか、企業責任で評価を行うこと。
- ※ 未公表論文についても収集することが望まれる。
- ② SRに当たっては、その結果の客観性・透明性を担保するために検索条件や採択・不採択の文献情報等、結果に至るプロセス、スポンサー・共同スポンサー※及び利益相反に関する情報、出版バイアスの検討結果等について、詳細に公表すること。
- ※ 研究の発案、運営及び/又は資金に責任を負う個人、会社、研究機関又は団体
- ③ 海外で行われた研究についてもレビュー対象になりえるが、日本人への外挿性を考慮すること。
- ④ SRの結果、ヒト研究について次のいずれかに該当した場合は、機能性表示を行うための科学的根拠が十分ではないとみなし、機能性表示を認めないこと。
 - ・ 査読付きのヒト研究論文が1本もなかった場合
 - ・ 表示しようとする機能について、査読付きのヒト研究論文がこれを支持しない場合
- SRについてもできるだけ事前登録を行い、新たな知見を含めた検討を定期的実施、公表していくよう努めることとする。

(6) 情報開示 略

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/140502_shiryo_3.pdf

また、農林水産省から生鮮食品等の機能性表示について、2成分をモデルとした場合に想定される機能性表示のイメージ例が次の通り示されている。

温州みかん【β-クリプトキサンチン】

本品はβ-クリプトキサンチンを含み、骨の健康を保つ食品です。更年期以降の女性の方に適しています。

(2) ベにふうき緑茶（ペットボトル飲料）【メチル化カテキン】

本品はメチル化カテキンを含んでいるため、花粉が気になる方の目や鼻の調子を整えます。

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/140502_shiryo_4.pdf

5. 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) の改正を通知

5月12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に「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）について」通知した。

これは、食品衛生法第 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示している、「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 25 年 10 月 22 日食安発 1022 第 5 号。）について、

食品の製造又は加工における衛生管理の手法として、HACCP（危害分析・重要管理点方式（食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理方式（Hazard Analysis and Critical Control Point）をいう。以下同じ。）を導入し、事業者が導入したものを選択するか、従来通り導入しないものを選択するか判断を委ねるものとしたことである。

この中で、HACCP による衛生管理を実施しようとする食品等事業者の取組を促す観点から、平成 27 年 3 月末までに関係条例の改正が行われることが望ましいとしており、各自治体は今年度中の条例改正をすることとなり、改正された条例に従い各事業者はどちらを選択するのか対応が必要となってくる。

また、HACCP の導入により、食中毒の発生及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止につながるなど、食品の安全性の向上が期待されることから、HACCP による工程管理の普及を加速させる必要があること、また、食品の輸出に当たり、他国から HACCP による衛生管理が求められる場合がある等の状況を踏まえ、国内の食品等事業者に対し、将来的な HACCP による工程管理の義務化を見据えつつ、HACCP の段階的な導入を図る観点から、本指針を改正したので、各都道府県、指定都市及び中核市においては、当該改正の内容について関係事業者に指導するとともに、関係条例の改正について検討するようとしている。

更に、運用上の注意事項として、HACCP 導入型基準は、食品等事業者が行う衛生管理について規定したものであることから、当該基準に係る監視指導に当たっては、原則として施設設備の変更までは求めるものではないことに留意すること、本指針においては、食品等事業者が実施すべき管理運営基準は HACCP 導入型基準又は従来型基準のいずれかとするものとしていることから、法第 50 条第 2 項違反となるのは、HACCP 導入型基準と従来型基準のいずれも満たしていない場合であること等示されている。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/140513-1.pdf>

6. と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の一部を改正する省令の公布

5月12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に表記について通知した。

これは、と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の一部を改正する省令（平成26年厚生労働省令第59号）が平成26年4月28日に公布され、これによりと畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の一部が改正されたので、その概要及び運用について通知したものである。

改正の概要は、と畜場法施行規則関係（と畜業者等の講ずべき衛生措置の基準について（第7条関係））として、と畜業者その他獣畜のとさつ又は解体を行う者がと畜場法第9条の規定に基づき講ずべき衛生措置の基準として、従来の基準又はHACCP導入型基準のいずれかとするものとしたこと。食鳥検査法施行規則関係（食鳥処理業者の講ずべき衛生措置の基準について（第4条関係））として、食鳥処理の事業を行う者が食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第11条の規定に基づき講ずべき衛生措置の基準は、従来の基準又はHACCP導入型基準のいずれかとするものとしたことである。

なお、本改正の施行期日平成27年4月1日となっている。

また、運用上の注意事項として、5の食品衛生法に基づく条例改定後の取り扱いとほぼ同じことが示されている。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/140512-2.pdf>

（森田邦雄）

7. [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4月8日（第510回）から4月22日（第512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。

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)

7-1. 第510回 食品安全委員会 (2014年4月8日)

1) 議事内容概略・事項

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

- ・農薬「キザロホップエチル及びキザロホップPテフリル」
- ・農薬「プロピコナゾール」、
・農薬「ベンジルアデニン」

(2) 食品安全関係情報 (3月8日～3月20日収集分) について (略)

(3) 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等 (平成26年3月分) について (略)

(4) 食品安全委員会の運営について (平成26年1月～3月) (略)

2) 添付資料ファイル： 資料1-1～資料2-1、資料3～資料5は省略
資料2-2 (4) 主な情報 (別紙) を参照)

3) 食品安全委員会 (第510回会合) 議事録から (抜粋・要約)

(1) 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 (事務局説明)

- ・「キザロホップエチル及びキザロホップPテフリルのグループは一日摂取許容量を0.009 mg/kg 体重/日と設定する。」
 - ・「プロピコナゾールの一日摂取許容量を0.019mg/kg 体重/日と設定する。」
 - ・「ベンジルアデニンの一日摂取許容量を0.062mg/kg 体重/日と設定する。」
- との審議結果が了承され、リスク管理機関 (厚生労働省) に通知する。

(2) 食品安全関係情報 (3月8日～3月20日収集分) について (事務局報告)

- ・欧州連合 (EU) が紅麹由来のサプリメント中のかび毒シトリニンの基準値を設定し、3月7日に公表した概要等を報告。

(3) 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等 (平成26年3月分) について (略)

(4) 食品安全委員会の運営について (平成26年1月～3月) (略)

4) 主な情報 (別紙)

資料2-2 食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報 (H26.4.8)

【微生物・プリオン・自然毒】 (公表日:2014年3月7日 情報源:欧州連合(EU))

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:067:0003:0004:EN:P>

DF 欧州連合(EU)は3月7日、紅麹菌(*Monascus purpureus*)で発酵させた米に由来

するサプリメント中のかび毒シトリニン(citrinin)の基準値を 2,000 μ g/kg に設定するため、規則(EC) No 1881/2006 を一部改正する委員会規則(EU) No 212/2014 を官報で公表した。

1. 食品中のかび毒の基準値は、規則(EC) No 1881/2006 で定められている。
2. 欧州食品安全機関(EFSA)の「フードチェーンにおける汚染物質に関する科学パネル」(CONTAM パネル)は 2012 年 3 月 2 日、欧州委員会(EC)の要請を受けて、食品及び飼料中のシトリニンに関連した公衆衛生及び動物衛生へのリスクに関する意見書を採択した。CONTAM パネルは、腎毒性に関する利用可能なデータに基づいて、シトリニンの腎毒性の懸念がないレベルを算出した。無毒性量(NOAEL)の 20 μ g/kg 体重/日に不確実係数 100 を適用すると、ヒトにおける腎毒性の懸念がないレベルは 0.2 μ g/kg 体重/日になる。CONTAM パネルは、腎毒性の懸念がないレベルにおけるシトリニンについても、データに基づき遺伝毒性及び発がん性の懸念を排除することができないと結論づけた。
3. EFSA の「栄養製品、栄養及びアレルギーに関する科学パネル」(NDA パネル)は、2013 年 1 月 24 日、・・・「紅麴由来のモナコリンは、正常な血中 LDL コレステロール濃度の維持に寄与する」という文言は、科学的根拠があり、この効果を得るためには、モナコリン K を毎日 10mg 摂取することになると考えている。
4. モナコリン K を産生する紅麴菌の一部の菌株は、かび毒シトリニンも産生する。特定の紅麴製品中のシトリニンに関するデータによって、高濃度のシトリニンの存在が明らかになった。・・・これらの紅麴製品に由来するシトリニンの暴露量が、成人における腎毒性のレベルである 0.2 μ g/kg 体重を確実に大きく下回るように、紅麴製品中のシトリニンの基準値を 2,000 μ g/kg に設定した。以上により、紅麴由来サプリメント中のシトリニンの基準値を 2,000 μ g/kg が規則(EC) No 1881/2006 の附属書のセクション 2 に追加されることになった。この基準値は、他の食品由来のシトリニンの暴露量に関する知見及びシトリニンの毒性(特に発がん性及び遺伝毒性)についての新たな知見を考慮して、2016 年 1 月 1 日までに見直される。

委員会規則(EU) No 212/2014 は、官報掲載の 20 日後に発効し、2014 年 4 月 1 日から適用される。

○関連情報(国内)

- ・厚生労働省：第 8 版食品添加物公定書 成分規格・保存規格
ベニコウジ色素－純度試験、(4)シトリニン 0.2 μ g/g 以下

※以上の詳細情報及び他の情報については、食品安全委員会ホームページの食品安全総合情報システム (<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>) をご覧下さい。

7-2. 第 511 回 食品安全委員会 (2014 年 4 月 15 日)

1) 議事内容概略・事項

- (1) 平成 26 年度食品健康影響評価依頼予定物質について (食品中の暫定基準を設定した農薬等) (厚生労働省報告) (略)
- (2) 平成 26 年度食品健康影響評価依頼予定物質について (飼料中の暫定基準を設定した農薬) (農林水産省報告) (略)
- (3) 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
 - ・ 農薬 1 品目 クロチアニジン (厚生労働省説明)
 - ・ 動物用医薬品 1 案件 (略) (農林水産省説明)
- (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)

2) 添付資料ファイル: 資料 1~資料 4 (略)

3) 食品安全委員会 (第 511 回会合) 議事概要から (抜粋・要約)

- (1) 平成 26 年度食品健康影響評価依頼予定物質について (食品中の暫定基準を設定した農薬等) (厚生労働省報告) →
 - ・ 厚生労働省に対し食品健康影響評価に必要な準備を整え計画どおり評価依頼を要請
- (2) 平成 26 年度食品健康影響評価依頼予定物質について (飼料中の暫定基準を設定した農薬) (農林水産省報告) →
 - ・ 農林水産省に対し食品健康影響評価に必要な準備を整え計画どおり評価依頼を要請
- (3) 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
 - ・ 農薬 1 品目: クロチアニジン (厚生労働省説明) →農薬専門調査会で審議する
 - ・ 動物用医薬品 1 案件
動物用ワクチンの使用制限期間の設定の考え方の変更及び使用制限期間が設定される既承認の動物用ワクチンに添加剤として含まれる成分 (97 成分) の食品健康影響評価について (農林水産省説明) → (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)

7-3. 第 512 回 食品安全委員会 (2014 年 4 月 22 日)

1) 議事内容概略・事項 (抜粋・要約)

- (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
 - ・ 添加物 1 品目: グルコン酸亜鉛 (厚生労働省説明)

- ・特定保健用食品 1 品目 : 朝食プロバイオティクスヨーグルト BifiX (消費者庁説明)
- (2) 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
 - ・「ダイアジノン」
- (3) 器具・容器包装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
 - ・「フタル酸ジブチル (DBP)」
- (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 : ・「スピロメシフェン」、・農薬「テブフロキン」、・「フルフェノクスロン」 ・「ペンチオピラド」、・「ミルベメクチン」 、・「レピメクチン」
- 2) 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 : 「グルコン酸亜鉛」の規格基準の改正に関する食品健康影響評価について (略)
 - 資料 1-3 : 「朝食プロバイオティクスヨーグルト BifiX」に係る食品健康影響評価について (略)
 - 資料 2 : 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 (ダイアジノン) (略)
 - 資料 3 : 器具・容器包装専門調査会における審議結果について (フタル酸ジブチル (DBP)) (略)
 - 資料 4-1 ~4-6 : 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 (内容略)
 - ・スピロメシフェン (第 5 版)、テブフロキン (第 3 版)、フルフェノクスロン (第 3 版)、
 - ・ペンチオピラド (第 4 版)、ミルベメクチン (第 4 版)、レピメクチン (第 3 版)
- 3) 食品安全委員会 (第 511 回会合) 議事概要から (抜粋・要約)
 - (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 グルコン酸亜鉛 →厚生労働省、担当委員から説明。
 - 本件は、現時点で、既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があると認められることから添加物専門調査会で審議する
 - ・特定保健用食品 1 品目 朝食プロバイオティクスヨーグルト BifiX →消費者庁から説明。

- 本件は、新開発食品専門調査会で審議する
- (2) 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
 - ・「ダイアジノン」→担当委員、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及び動物用医薬品専門調査会に依頼する
- (3) 器具・容器包装専門調査会における審議結果について
 - ・「フタル酸ジブチル（DBP）」→担当委員、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）への反映を器具・容器包装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6品目に係る食品健康影響評価について→担当委員、事務局から説明。
 - 意見
 - ・以前の委員会で決定したものと同一結論である「スピロメシフェンの一日摂取許容量を 0.022 mg/kg 体重/日と設定」
 - ・「テブフロキンの一日摂取許容量を 0.041 mg/kg 体重/日と設定」
 - ・「フルフェノクスロンの一日摂取許容量を 0.037 mg/kg 体重/日と設定」
 - ・「ペンチオピラドの一日摂取許容量を 0.081 mg/kg 体重/日と設定」
 - ・「ミルベメクチンの一日摂取許容量を 0.03 mg/kg 体重/日と設定」
 - ・「レピメクチンの一日摂取許容量を 0.02 mg/kg 体重/日と設定」との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省）に通知する。

(大神 弘明)

【海外食品安全情報】

オーストラリアでの最新トータルダイエットスタディの公表

Latest Australian Total Diet Study released

May 1, 2014

<http://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Latest-Australian-Total-Diet-Study-released.aspx>

2014年5月1日、オーストラリア・ニュージーランド食品標準局（FSANZ：Food Standards Australia New Zealand）は、オーストラリアの消費者のアクリルアミドとア

ルミニウムの食事暴露に関する第24回オーストラリアトータルダイエツトスタディ(ATDS)の1回目の結果を公表した。FSANZのSteve McCutcheon長官は、オーストラリアの食品や飲料中のアクリルアミド濃度は一般的に国際的に観察されているものと同様かそれ以下であると述べた。しかしながら食事からの推定暴露量は国際専門家委員会がヒト健康上の懸念となると考える範囲に留まっている。FSANZは企業と協力して、アクリルアミドの生成を減少させる酵素の使用など、食品中のアクリルアミド含量を減らす方法を奨励している。

アクリルアミドは炭水化物が多く含まれている食品を焼いたり、揚げたり、グリルなどの調理により発生する。ポテトチップスなどのスナツクの風味を良くするための調理で発生する。

アルミニウムは添加物由来と天然由来で多くの食品に存在する。ほとんどの食品にいくらかは存在し最も高濃度なのはケーキやホットケーキ、パンケーキである。これらの結果は国際的に報告されているものと一致し、ほとんどのオーストラリア人の暴露量は国際的に安全であると認識されているレベルである。しかし2-5才の高摂取群では僅かに超過する。この僅かな超過が公衆衛生や安全上の問題となることはないが、FSANZは現在のアルミニウム含有食品添加物の認可状況が適切かどうかを検討している。また、オーストラリアの消費者の安全を保つために食料に関するモニタリングを継続中である。

詳細な情報は24回ATDSのアクリルアミド及びアルミニウムの部分を参考にしてほしい。

(伊藤 澄夫)

【[会員からの投稿](#)】

仕入部門に衛生の専門家はいますか

ユツケ事件から3年

2010年4月、北陸地方、神奈川県で、焼肉チェーン店でのユツケによる腸管出血性大腸菌食中毒が発生してから3年が経過した。患者数181人、そのうち5人死亡と痛ましい事件であった。和牛のユツケを安価で提供していたが、実際は和牛では該当しない経産牛で、仕入先の食肉処理業は不衛生であった。仕入部門に衛生の専門家がいれば、食肉処理業の衛生状態を確認して、生食のユツケとして提供しなかったと考える。なお、この事件は、原材料の牛食肉に関して、焼肉チェーン店は生食用として仕

入れ、食肉処理業は加熱用として出荷していた言い訳をし、双方の見解が大きく違っている。

角切りステーキ事件

2009年8月、山口県から新潟県までの13都府県の飲食店チェーン店で、成形肉の「角切りステーキ」を加熱不十分で客に提供し、腸管出血性大腸菌食中毒（患者数38人）が発生した。ステーキ状に加工した食肉処理業への提案は飲食店チェーン店の本社（東京都）とされる。仕入部門に衛生の専門家がいれば、食肉処理施設を確認し、加熱不十分の食肉を提供するような調理方法を見過ごすようなことはなかったと考える。

学校給食用パンによるノロウイルス食中毒

2014年1月に、静岡県の、自校で給食を調理していた15小学校などでノロウイルス食中毒（患者数1,271人）が発生した。共通食品であった「給食用パン」が原因食品で、パン製造施設において従業員から汚染と考えられた。この給食用パンは市内で製造されたもので、学校給食会を通して納入されていた。事故発生後に判明したが、学校給食会に衛生の専門家配置がいなかった。

食品営業者の皆さまへ

食中毒等の事故防止のために従業員への衛生指導を含む施設の衛生管理の徹底を図っていると思う。しかしながら、仕入品は「安価」が優先して、品質管理は二の次のようなところもある。

原材料の抜き取り検査、仕入先の衛生状態の確認が必要と考える。これらを疎かにすると事故が発生し、大きな痛手を受ける可能性がある。そのために、仕入部門にも衛生の専門家の配置が必要であり、社内で養成する必要がある。

ユッケ事件から3年経過した。このような痛ましい事故が絶対に防ぐために仕入品の衛生管理の徹底を願う。

（笈川和男）

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。

参加申込書

平成 26 年 月 日

NPO 法人食科協 宛 FAX 番号 03-6666-9132

E メール 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp

平成 26 年度食科協会員研修会参加申込書

氏 名 _____ 「食科協会員 ・ その他」

(「食科協会員 ・ その他」の該当するものに○印を付けてください。)

連絡先又は勤務先 _____

所在地 〒 _____

TEL _____ FAX _____

E-mail _____

(注) E メール申込の場合も上記の全項目を送信してください。

懇親会 (参加 不参加) いずれかに○印を付けてください。

質問記載欄