



NPO法人

# 食科協ニュースレター 第132号

## 目 次

<b>【巻頭言】</b>		
実在するリスクの適切な理解に基づくリスク対応の重要性	関澤純	2
<b>【食科協の活動状況】</b>		
1. 2014年6月～7月の主な活動（先月報告以降）	関澤純	3
<b>【行政情報】</b>		
4		
1. 栄養表示に関する調査会報告書（案）が提示された		
2. 添加物、ビオチンの使用基準の一部改正に関わる通知		
3. 添加物、アドバンテーム、β-アポ-8'-カロテナール及びポリビニルピロリドンを新たに指定した事に関わる通知		
4. 食肉等の生食に関する対応について（案）が示された		
5. 表示に関する調査会報告書とりまとめ（案）示された		
6. 「食品への意図的な毒物等の混入の未然防止等に関する検討会」報告書 公表		
7. 食品衛生月間の実施		
8. 食品表示基準（案）についての意見募集		
9. 夏期の食中毒予防のための消費者等への普及啓発		
10. 平成26年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施	森田邦雄	
11. <b>食品安全委員会提供情報</b>		16
(平成26年6月3日（第513回）から6月24日（第516回）会合分）		
		大神弘明
<b>【海外食品安全情報】</b>		
22		
1. 食品中のアクリルアミドは公衆衛生上の懸念となる（EFSA 草案）		
		伊藤澄夫
<b>【その他】</b>		
23		
1. 異常気象と地震の頻発対応の食の安全について		
		北村忠夫

平成 26年 7 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](mailto:8.shokkaky@ccfhs.or.jp)

**【巻頭言】****実在するリスクの適切な理解に基づくリスク対応の重要性**

関澤 純 食科協理事長

食品の放射性汚染について、自然由来の放射線と事故による放射線を分離したリスク評価が提示されたが、国民への説明が不十分なために、リスクの不適切な理解と対応を引き起こしているのではとないかと思われる。地球誕生以来、天然の放射性物質と宇宙線があり、さらに 50 年ほど前に米ソ中英仏が核実験を開放空間で行ったため地球環境全体に放射性物質が高い濃度でまき散らされた。核実験が盛んに行われた頃の国内の放射性セシウム降下量は半減期から推測されるよりも急速に減衰したが、最高濃度時は原発事故直前時の 1 万倍以上もあり、食品への混入量も事故前のほぼ 10 倍近く高かった。今回事故による食品の放射性汚染については、土壌からの移行を抑制するメカニズムの存在と関係者の努力があいまち適正に管理され、厚生労働省公表データを基に計算すると、事故半年後の 2011 年 9 月時点では、自然界由来の放射性カリウムに比べベクレル量で 100 分の 1 程度になっていた（実効線量係数の違いを考慮すると約 30 分の 1 程度になる）。事故 1 年後に、国が定めた管理指標は、すでに存在する自然界の放射性物質や放射線（わが国の平均で 2.4 ミリシーベルト相当）を十分説明しないままに、国際食品規格（コーデックス）が輸入食品についてこれ以上低い値を適用すべきでない下限として示した年間 1 ミリシーベルトを食品から追加される介入線量とした。自然由来の放射性リスクについて必ずしも適切な理解が十分でない中で示した数値であったため、人体のばく露を限りなくゼロにしようと誤解され食品検査では自然由来の放射性ばく露に比べ誤差範囲のわずかな検出が問題視されている。また昨年までの 18 万人近い福島県民の内部ばく露調査では、キノコ摂取など原因が明確な 2 名を除き全員が生涯で浴びる可能性ある預託実効線量では 3 ミリシーベルト以下と報告された。他方食品とは異なり空間線量率については同じ町村内でも大きなばらつきが見られ、その地域分布はさまざまな条件により二桁以上も異り地域ごとに詳細な実態を説明することが必須だが、多くの地域では既存の放射線を含めた通常レベルの 2～3 倍程度についても不安があり、15 万人以上の方を元居た町と家から強制的に避難させる過酷な規制で苦しめている。この背景には、東電と政府の事故現場についての危害処理とリスク対応の見通し不足と不徹底があり、早急かつ徹底した解決策の実行なしに「事故収束」はありえない事実が強く影を落としている。

他方食品の微生物汚染では、2011 年に牛生肉、翌年には浅漬けの病原性大腸菌による食中毒と死亡事故が起きている。病原性大腸菌やカンピロバクターは牛や鶏の腸

管内に存在し動物は発症せず気づかれないため出荷の可能性もある。牛枝肉と流通食肉中の病原性大腸菌 O157 の検出率は 1.2～5.2% (2003～2006 年) で、カンピロバクター鶏肉汚染は国産も輸入品も数十%なので、非衛生な扱いで容易に増殖の可能性があり、腸管出血性大腸菌による食中毒の最少発症菌数は、牛レバー50g に 2～9 個の事例があり、非加熱で抵抗力の弱い子どもや高齢者に生肉や生レバーを与えることは厳重に制限されねばならない。家禽畜獣の腸管内容物の混入防止、加熱による殺菌、調理済み食品の冷凍冷蔵保存、食品を扱う際の手洗いの励行など、菌の汚染と増殖の可能性の高い操作と段階を確認し、あらゆる段階で衛生的な取扱いを徹底することが基本となる。先回の食科協公開講演会で取り上げた「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」はこの趣旨にそったものだった。

われわれは進化の過程で、有害物質、放射線、病原菌に対し、解毒代謝、排泄、免疫などの防御機構を備え、有害要因を不適切に摂取しなければ障害を起こさないように守られてきた。食の安全とリスク対応においては、過去からの、また現存するリスクの性質とそのレベルについて事実を明確にし、きちんと説明することで理解を深め、どのようなリスク対応が必要で適切かを共に考え実施する必要がある。このため筆者は3年間に各地で50回近い放射性汚染についての対話を実施し、多くの方のご理解をいただいた内容を小著にまとめた。

関澤 純(2013)「食品の安全と放射性汚染」コープ出版

本稿は賛助会員サラヤ株式会社発行の「衛生の友」(2014年6月号)に寄稿した内容に加筆したものです

## 【食科協の活動状況】

### 1. 2014年6月～7月の主な活動(先月報告以降)

- 6月 1日 関澤理事長が、賛助会員のサラヤ株式会社発行の「衛生の友」に「実在するリスクの適切な理解に基づくリスク対応の必要」を寄稿した  
(本ニュースレターの巻頭言に改編して掲載)
- 6月 6日 関澤理事長が徳島県食の安全・安心審議会会長として平成26年度第一回審議会に出席し、平成25年度食品衛生監視指導計画実施結果、飲食店メニュー表示などに関わる条例改正、産地偽装継続事案について食品衛生法の許可対象外業種の食品事業者と表示責任者届出制度創設及び、HACCPによる工程管理普及について、など審議した
- 6月18日 食科協ニュースレター131号を発行した。主な内容は、平成26年度総会、会員研修会の開催報告、行政情報として第6回食品の新たな機能

性表示制度に関する検討会、アニサキスによる食中毒の予防の注意喚起、消費者委員会の景品表示法に課徴金制度導入答申、いわゆる健康食品の表示に関する消費者への注意喚起、食品安全委員会の提供情報、海外食品情報として FDA の産業界への食品アレルギー表示免除申請と届指針案、会員投稿として、虫体異物混入事故発生時の検体保持などであった。

- 6月23日 数名の食科協会員が（一社）FOOD COMMUNICATION COMPASS 主催第7回セミナー「農薬混入事件マルハニチロ担当者がとことん語る、社会はこの事件の教訓をどう活かすべきか」に出席し討論に参加
- 7月9日 小暮運営委員が、食のコミュニケーション円卓会議主催の「食品照射という新技术を考える、消費者は、知らずに損をしていませんか？」（東大弥生講堂）にパネリストとして参加、数名の食科協会員が出席した
- 7月22日 平成26年度第4回常任委員会・運営委員会開催を予定。

（関澤 純）

## 【行政情報】

### 1. 栄養表示に関する調査会報告書（案）が提示された

6月12日開催された、消費者委員会 食品表示部会 栄養表示に関する調査会において栄養表示に関する調査会報告書（案）が検討された。提示された主なものは次の通り。

#### 1. 栄養表示の対象成分について

義務のもの 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム

任意で推奨のもの 飽和脂肪酸、食物繊維

任意でその他のもの 糖類、糖質、トランス脂肪酸 3、コレステロール、ビタミン類、ミネラル類（ナトリウムを除く）

2. ナトリウムの表示は、消費者になじみが深い「食塩相当量」に代えることとする。なお、任意でナトリウムを併記することは問題ないこととする。

[http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/e140612\\_shiryou1.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/e140612_shiryou1.pdf)

### 2. 添加物、ビオチンの使用基準の一部改正に関わる通知

6月17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6月17日公布された「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成26年厚生労働省告示第258号）」について次の通知を出した

（1）改正内容は、法第11条第1項の規定に基づき、ビオチンの使用基準を一部改

正したこと。

(2) 適用期日は公布日から適用されるものであること。

(3) 運用上の注意

1) ビオチンの使用基準として、厚生労働大臣の承認を受けた調製粉乳を除き、母乳代替食品 100kcal 当たりのビオチンの含有量が 10 $\mu$ g 以下でなければならない旨の基準を設定したこと。

2) ビオチンの使用に当たっては、適切な製造工程管理を行い、食品中で目的とする効果を得る上で必要とされる量を超えないものとする。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenshu/0000048881.pdf>

### 3. 添加物、アドバンテーム、 $\beta$ -アポー 8'-カロテナール及びポリ

#### ビニルピロリドン新たに指定した事に関わる通知

6月18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6月18日改正された「食品衛生法施行規則」及び「食品、添加物等の規格基準」について次の通り通知を出した

(1) 施行規則については、食品衛生法第 10 条の規定に基づき、アドバンテーム、 $\beta$ -アポー 8'-カロテナール及びポリビニルピロリドンを施行規則別表第 1 に追加したこと。

(2) 告示については、法第 11 条第 1 項の規定に基づき、アドバンテーム、 $\beta$ -アポー 8'-カロテナール及びポリビニルピロリドンの成分規格を設定し、試薬・試液等を改正したこと。また、同規定に基づき、 $\beta$ -アポー 8'-カロテナール及びポリビニルピロリドンの使用基準を設定したこと。

(3) 施行・適用期日については、省令関係は公布日から施行され、告示関係は公布日から適用されるものであること。

(4) 使用基準関係の運用上の注意

1)  $\beta$ -アポー 8'-カロテナールは、既に使用が認められている他の着色料と同様に、食品の品質、鮮度等について消費者が判断を誤る恐れがある食品に対してその使用を制限するものであること。

2) ポリビニルピロリドンの使用基準にいう「カプセル・錠剤等通常の食品形態でない食品」に菓子類は含まれないこと。

3) アドバンテーム、 $\beta$ -アポー 8'-カロテナール及びポリビニルピロリドンの使用に当たっては、適切な製造工程管理を行い、食品中で目的とする効果を得る上で必要とされる量を超えないものとする。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenshu/0000048341.pdf>



#### 4. 食肉等の生食に関する対応について（案）が示された

6月20日開催された、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会食肉等の生食に関する調査会において「食肉等の生食に関する対応について（案）」が示された。

この中で、生食に係る食肉等の種別ごとの対応方針として次の点が示されており、今後、豚の食肉・内臓について、法的に生食用としての提供を禁止する（具体的には、豚の食肉・内臓は中心部加熱が必要である旨の規格基準を設定する）ために、食品安全委員会の意見を求めた後、食品衛生法第11条第1項に基づく規格基準が設けられるものと思われる。

食肉等の種別ごとの対応方針

① 生食による公衆衛生上のリスクが高く、検討の優先順位が高いもの

○ 豚の食肉・内臓については、

・危害要因がE型肝炎ウイルスであり、危害要因による健康被害の重篤性等が大きく、HEV が血液や筋肉から検出されており内部汚染であること

・これまでは社会的通念として生食すべきではないことは認識されていたが、飲食店等において提供実態があること

・豚は、E型肝炎ウイルスに加えて寄生虫による危害も考えられるが、内部までの加熱以外のリスク低減策が考えられないこと

を踏まえ、法的に生食用としての提供を禁止する（具体的には、豚の食肉・内臓は中心部加熱が必要である旨の規格基準を設定する）。

その他留意すべき事項

既に規格基準が設定されている牛肝臓については、現在実施されている牛肝臓に対する放射線照射に関する研究を実施し、有効性及び安全性の検討を引き続き実施することが重要である。

<http://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000048838.pdf>

#### 5. 表示に関する調査会報告書とりまとめ（案）示された

6月25日開催された消費者委員会の第26回食品表示部会において、従来検討されてきた食品表示法に基づく表示に関し「栄養表示に関する調査会、生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会、加工食品の表示に関する調査会報告書とりまとめ（案）」が示された。

内容は、「栄養表示に関する調査会 報告書」、「生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会報告書」及び「加工食品の表示に関する調査会報告書」と分けてまとめてあ

り、従来からの検討内容が記載されている。

この中で、製造所固有の記号に関し、加工食品の表示に関する調査会報告書において次のように記載されており、④に書いてある通り現状維持を含め、今後更に検討されることとなっている。

#### 4-3 製造所固有記号について

新基準案では、次の場合、製造所固有記号による表示を認める方向性（以下、「基本的考え方」という。）が示された。

（1）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。

（2）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。

（3）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。

（4）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。

基本的考え方のうち、（2）～（4）の方向性はとりまとめられたが、（2）については、電話での応答によってはトラブルが生じることが考えられるため、努力規定とすべきとの意見が出され、（1）については、次の通り、基本的考え方に代わる意見が出され、継続審議となった。

① 表示基準府令第1条第2項第3号において、製造所又は加工所の所在地を表示することが原則であり、事業者が製造所固有記号を利用するメリットのために行政が新固有記号データベースの構築・運用費用を負担する根拠が不明瞭であるため、例外規定である製造所固有記号は原則廃止するべきである。

② 例外規定を認める条件を明確化し、表示面積により記載が難しいなど、定められた条件を満たした場合のみ製造所固有記号による表示を可能とする。

③ 冷凍食品農薬混入事件を受けて、製造所の所在地等に即時にたどり着くことができなかったという事実を踏まえ、自社の複数の工場で生産をしている場合のみ製造所固有記号による表示を可能とする。

④ 行政目的の制度として不備がなければ、現行制度の問題点が整理されていない段階で実態を踏まえずに大きな改正をすべきではなく、現時点では、明らかに問題とされているデータベースの構築など（2）～（4）の取組みに留めるべきである。

栄養表示に関する調査会、生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会、加工食品の表示に関する調査会報告書とりまとめ（案）

[http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/140625\\_shiryou1.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/140625_shiryou1.pdf)

栄養表示に関する調査会報告書

[http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/140625\\_shiryou2-1.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/140625_shiryou2-1.pdf)

[http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/140625\\_shiryou2-2.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/140625_shiryou2-2.pdf)

生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会報告書

[http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/140625\\_shiryou3-1.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/140625_shiryou3-1.pdf)

[http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/140625\\_shiryou3-2.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/140625_shiryou3-2.pdf)

加工食品の表示に関する調査会報告書

[http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/140625\\_shiryou4-1.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/140625_shiryou4-1.pdf)

[http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/140625\\_shiryou4-2.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/140625_shiryou4-2.pdf)

## 6. 「食品への意図的な毒物等の混入の未然防止等に関する検討会」報告

### 書公表

6月27日、農林水産省は、平成26年4月から開催してきた、「食品への意図的な毒物等の混入の未然防止等に関する検討会」の報告書を取りまとめ公表した。

これは、平成25年12月29日、株式会社アクリフーズ群馬工場が製造した数種類の冷凍食品から極めて高濃度（最大15,000 ppm）のマラチオンが検出され、群馬工場が製造する全製品を自主回収すると記者会見で公表し、その後、同工場の準社員が群馬工場内で冷凍食品の製造中にマラチオンを故意に混入した容疑で平成26年1月25日に逮捕されたことを受けて、㈱マルハニチロ H は、食品安全管理、危機管理対応に関するグループの抜本的対応策について検討するため第三者検証委員会を設置し、同委員会が5月29日にとりまとめた最終報告（提言）に基づき、対策を進めている。

これを受け、関係府省庁は3月14日に消費者安全情報総括官会議を開催し、政府としての今後の対応方針をとりまとめた。この中で、農林水産省は、「事業者による食品防御等の取組について検討する」こととし、外部有識者からなる「食品への意図的な毒物等の混入の未然防止等に関する検討会」を平成26年4月に設置し、今般の事案から得られる食品事業者に対する教訓について検討するとともに、この中で指摘された食品事業者による食品防御の取組の促進について検討し、これらの検討結果について広く関係者への共有を図ることとするものである。

本報告書は、食品防御の考え方を確認するとともに、㈱アクリフーズの一連の事案から食品事業者が教訓とすべき事柄や課題について議論を行ったもので、取りまとめのポイントは次の通り

1. 今般の食品への意図的なマラチオンの混入事案から得られる教訓
  - (1) 危機管理に関する問題



- (2)食品事業者のガバナンス
  - (3)食品防御
2. 食品事業者が食品防御に取り組むに当たり参考となる事項
- (1)食品防御に対する意識を向上させる
  - (2)意図的な混入をしたいと思わせない職場の風土をつくる
  - (3)意図的な混入が実行し難い環境をつくる
3. 検討内容の食品事業者への普及等
- <http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/pdf/140627-01.pdf>

## 7. 食品衛生月間の実施

7月1日、厚生労働省は、食品衛生管理の徹底及び地方公共団体等におけるリスクコミュニケーションへの取組の充実等を図るため、8月の1か月間を「食品衛生月間」と定め、実施にあたっては「食品衛生月間実施要領」を定め、各地方公共団体のほか、関係省庁、関係団体等にご協力いただく旨公表した。

その趣旨としては、食品は、国民の生命及び健康に密接な関わりを有し、その衛生の確保及び向上を図ることは、国民が健やかな日常生活を営む上で極めて重要である。

昨年の食中毒発生数については、患者数20,802人、事件数については931件、死者数は1人であった。(確定値)

特に夏期は、カンピロバクター・ジェジュニ／コリ、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌といった細菌による食中毒が多発しており、規模の大きい食中毒事例も多発している。

このような状況の中、国民が健康で安心できる食生活を送るためには、食品等事業者はもとより、国民に対する食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進並びに事業者のコンプライアンスの徹底を通じた食の安全の確保を図ることが必要不可欠である。

このため、本年度においても、8月を食品衛生月間と定め、全国的に食品衛生思想の普及・啓発をより一層強力に推進するものである。とし、主催は厚生労働省、都道府県、保健所設置市及び特別区、実施期間は、平成26年8月1日(金)から同月31日(日)までの1か月間等としている。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049664.html>

## 8. 食品表示基準(案)についての意見募集

7月7日、消費者庁食品表示企画課は食品表示基準(案)についての意見募集を開

始した。募集の趣旨は、昨年の第183回通常国会において、「食品表示法」が成立し、消費者庁では、食品表示法の施行に向けた準備を進めきた。食品表示法に基づく新たな食品表示基準の検討については、消費者委員会食品表示部会において、昨年11月より約半年にわたり、議論されたところで、今般、その内容を踏まえた食品表示基準（案）を作成したので、広く国民の皆様様の御意見を募集するというもので、寄せられた御意見については、内容を検討の上、食品表示基準作成の参考とされている。

なお、意見募集期間は、平成26年7月7日（月）から平成26年8月10日（日）までである。

[http://www.caa.go.jp/foods/pdf/140707\\_iken.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/140707_iken.pdf)

食品表示基準（案）は340ページにわたり、その主なものは次の通りである。

## 第一章総則

### （適用範囲）

第一条 この府令は、食品関連事業者等が、加工食品、生鮮食品又は添加物を販売する場合について適用する。ただし、加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合には、第四十条の生食用牛肉の注意喚起表示の規定を除き、適用しない。

### （定義）

第二条 この府令において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。一 加工食品～十七 特定分別生産流通管理（略）

## 第二章加工食品

### 第一節食品関連事業者に係る基準

#### 第一款一般用加工食品

### （横断的義務表示）

第三条 食品関連事業者が容器包装に入れられた加工食品（業務用加工食品を除く。以下この節において「一般用加工食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。第六条及び第七条において同じ。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。ただし、別表第四の上欄に掲げる食品にあつては、同表の中欄に掲げる事項については、同表の下欄に定める方法に従い表示されなければならない。（注、上欄に記載されている主なもの）

名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限、原材料名、添加物、栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム）の量（注、ナトリウムの量にあつては食塩相当量（ナトリウムの量に二．五四を乗じたもの。）としている。）及び熱量、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所（食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所）、製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては、輸入業者

の氏名又は名称) (注、食品関連事業者の住所又は氏名若しくは名称が製造所若しくは加工所の所在地又は製造者若しくは加工者の氏名若しくは名称と同一である場合は、製造所若しくは加工所の所在地又は製造者若しくは加工者の氏名若しくは名称を省略することができる。)

また、原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合にあっては、製造者の住所及び氏名並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号(アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。以下この項において同じ。)又は販売者の住所、氏名及び販売者である旨並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造の製造所固有の記号(以下「製造所固有記号」という。)の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる、と現行の規定の通り販売者名のみによる記載が認められている。なお、この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。

一 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先

二 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス(二次元コードその他のこれに代わるものを含む。)

三 当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称並びに製造所固有記号

2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用加工食品のうち次の表の上欄に掲げるものを販売する際(設備を設けて飲食させる場合を除く。)には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

(注、表示の項目としてアレルギー、特定保健用食品、遺伝子組換え食品、乳児用規格適用食品、原料原産地名が記載されている。)

(個別的義務表示)

第四条 前条に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用加工食品のうち別表第十八の上欄に掲げるものを販売する際(設備を設けて飲食させる場合を除く。)には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。ただし、容器包装の面積が三十平方センチメートル以下である一般用加工食品にあっては、同表の中欄に掲げる表示事項の表示を省略することができる。

(義務表示の特例)

第五条 前二条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあっては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。

(推奨表示)

第六条 食品関連事業者は、一般用加工食品を販売する際には、次の各号に掲げる事項の表示を積極的に推進するよう努めなければならない。

一 飽和脂肪酸の量

二 食物繊維の量

(任意表示)

第七条 食品関連事業者が一般用加工食品を販売する際に、次の表の上欄に掲げる事項（特色のある原材料等に関する事項にあつては、酒類を販売する場合及び食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合を除く。）が当該一般加工食品の容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める方法に従い表示されなければならない。

第八条（表示の方式等）

（表示禁止事項）

第九条 食品関連事業者は、第三条、第四条、第六条及び第七条に掲げる表示事項に関連して、次に掲げる事項を一般用加工食品の容器包装に表示してはならない。

一 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語

二 第三条及び第四条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

三 乳児用規格適用食品以外の食品にあつては、乳児用規格適用食品である旨を示す用語又はこれと紛らわしい用語

四～十一 省略

第二款業務用加工食品

第十条 食品関連事業者が業務用加工食品を販売する際（義務表示）

第十一条～第十四条 省略

第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準

第十五条～第十七条 省略

第三章生鮮食品

第一節食品関連事業者に係る基準

第一款一般用生鮮食品

第十八条～第二十三条 省略

第二款業務用生鮮食品

第二十四条～第二十八条 省略

第二節食品関連事業者以外の販売者に係る基準

第二十九条～第三十一条 省略

第四章添加物

第一節食品関連事業者に係る基準

第三十二条～第三十六条 省略

第二節食品関連事業者以外の販売者に係る基準

第三十七条～第三十九条 省略

第五章雑則

（生食用牛肉の注意喚起表示）

第四十条 食品関連事業者が牛の食肉（内臓を除く。）であって生食用のものを容器包装に入れずに消費者に販売する場合には、次に掲げる事項が店舗の見やすい場所に表示されなければならない。この場合において、表示は、邦文をもって、当該牛肉を一般に購入し、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行われなければならない。

- 一 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- 二 子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨（努力義務）

第四十一条 食品関連事業者等は、第三条及び第四条に掲げる事項のうち、第五条の規定により表示の義務がない事項について表示しようとするときは、同条に定める方法により表示するよう努めなければならない。

2 食品関連事業者等は、この府令に基づく表示を適正に行うために必要な限度において、その販売する食品及び当該食品関連事業者等に対して販売された食品の表示に関する情報が記載された書類を整備し、これを保存するよう努めなければならない。

附則

（施行期日）

第一条 この府令は、食品表示法の施行の日から施行する。

（食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令等の廃止）

第二条 次に掲げる府令及び告示は、廃止する。 省略

（経過措置）

第三条 施行日から二年を経過した日【検討中】までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）及び同日までに販売される業務用加工食品の表示については、第二章の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

2 前項の規定にかかわらず、施行日から五年を経過した日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）の第三条第一項に規定する栄養成分の量及び熱量に係る表示については、同項及び同条第三項、第五条、第八条並びに第九条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

第四条 施行日から一年を経過した日【検討中】までに製造され、加工され、又は輸入される添加物（業務用添加物を除く。）及び同日までに販売される業務用添加物の表示については、第四章の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

2 前項の規定にかかわらず、施行日から五年を経過した日までに製造され、加工され、又は輸入される添加物（業務用添加物を除く。）の第三十二条第一項に規定する栄養成分の量及び熱量に係る表示については、同項及び同条第四項、第三十三条、第三十五条並びに第三十六条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。



第五条 省略

[http://www.caa.go.jp/foods/pdf/140707\\_kijun.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/140707_kijun.pdf)

## 9. 夏期の食中毒予防のための消費者等への普及啓発

6月9日、厚生労働省は医薬食品局食品安全部企画情報課長及び監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局）長宛てに夏期の食中毒予防のため、消費者及び関係事業者に対する食品衛生に関する正しい知識の普及啓発の実施方通知を出した。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/140609syokuchudokuyobou.pdf>

この中で次の関係情報が示されている。

○政府広報オンラインお役立ち情報

「食中毒を防ぐ3つの原則・6つのポイント」

[http://www.gov-online.go.jp/featured/201106\\_02/](http://www.gov-online.go.jp/featured/201106_02/)

○政府広報オンラインお役立ち情報

「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」

<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html>

○政府インターネットテレビ

「つけない！増やさない！やっつける！家族と自分を食中毒から守る予防法」

<http://nettv.gov-online.go.jp/prg/prg6419.html>

○厚生労働省家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html>

(リーフレット)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/point0709.pdf>

○食品安全委員会食中毒予防のポイント

<http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>

## 10. 平成26年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施

6月13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夏期に多発する食中毒等の食品による事故の防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図る見地から、例年のとおり、全国一斉に標記取締りを行うこととしたので、実施要領に基づき遺漏なく実施されるようお願いする通知を出した。

実施期間は原則として、平成26年7月1日（火）から7月31日（木）

この中で特に、大量調理施設等に対する監視指導を行うとともに、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター等による食中毒防止対策等について監視指導を指示し、大量調理施設については次の通り記載している。

### ① 弁当屋、仕出し屋、旅館等

いずれの施設も大規模な食中毒が発生する可能性が高いことから、同施設に対し、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け衛食第85号別添（最終改正：平成25年10月22日付け食安発1022第10号）、「腸管出血性大腸菌感染症による患者の集団発生について」（平成14年7月5日付け健感発第0705001号・食監発第0705003号）及び「大規模腸管出血性大腸菌食中毒の防止について」（平成19年7月31日付け食安監発第0731002号）を参考に、監視指導を行う。

旅館については、品質の劣化しやすい生もの等を調理する機会が多いという特殊な事情を踏まえ監視指導を行う。

また、生食用魚介類加工品は、冷蔵保存下を出てから可能な限り速やかに（最大2時間を目安にする。）消費されるよう指導する。

### ② 学校、病院等

平成25年度の取締りの結果、依然として学校・病院・診療所において、設備及び食品の取扱いについて違反が多く発見されている。監視指導に当たっては、過去の監視において問題があった施設、過去に食中毒が発生した施設等を中心に監視指導を行う。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/140613kakiissei.pdf>

（森田 邦雄）

## 1.1. [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、委員会がホームページで平成26(2014)年6月3日（第516回）から6月24日（第519回）までの4回の会合で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。

### 11-1. 第516回 食品安全委員会(平成26(2014)年6月3日)

#### 1) 議事内容概略・事項

(1) 動物用医薬品専門調査会における審議結果について

・「クロルプロマジン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

(2) 肥料・飼料等専門調査会における審議結果について

・「ラサロシド」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

(3) 食品安全基本法（以下「食安法」という）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「フェニトロチオン」

#### 2) 主な添付資料ファイル

資料1、資料2は省略、資料3のフェニトロチオンの審議結果は議事概要を参照

3) 第516回会合議事録から（主な事項のみ抜粋・要約）

(1) 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

・「クロルプロマジン」（事務局説明）

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）への反映を動物用医薬品専門調査会に依頼する

(2) 肥料・飼料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

・「ラサロシド」（担当委員及び事務局説明）

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）への反映を肥料・飼料等専門調査会に依頼する

（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「フェニトロチオン」（事務局説明）

「フェニトロチオンの一日摂取許容量を0.0049 mg/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（厚生労働省及び農林水産省）に通知する

## 11-2. 第517回 食品安全委員会(平成26(2014)年6月10日)

### 1) 議事内容概略・事項

（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

・特定保健用食品1品目： 「葛のめぐみ」（消費者庁説明）

（2）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

・器具・容器包装「フタル酸ジブチル」:

（3）食品関係安全情報（5月10日～5月23日収集分）について

### 2) 主な添付資料ファイル

資料1-1(略)、資料2のフタル酸ジブチルの審議結果は議事概要を参照、資料3-1(略)

資料1-2:「葛のめぐみ」に係る食品健康影響評価について（別記）

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（別記）

### 3) 第517回会合議事録から（主な事項のみ抜粋・要約）

（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について

・特定保健用食品 1品目:「葛のめぐみ」（消費者庁説明）

: 本件は、新開発食品専門調査会で審議する

（2）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

・器具・容器包装「フタル酸ジブチル（DBP）」: （事務局説明）

: 「フタル酸ジブチル（DBP）の耐容一日摂取量を0.005 mg/kg 体重/日と設定する」

との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省）に通知することとなった。

（3）食品関係安全情報（5月10日～5月23日収集分）について（事務局報告）  
欧州食品安全機関(EFSA)及び欧州疾病予防管理センター(ECDC)による、複数国にわたるサルモネラ・スタンレー集団感染症に関する技術報告書(第3回更新)の公表について等の概要を報告

### 4) 配布資料の内容概略

A 資料1-2 : 「葛のめぐみ」に係る食品健康影響評価について（要約・抜粋）

#### 1 経緯

「葛のめぐみ」は、平成 24 年 10 月 30 日付けで、葛の花エキス（テクトリゲニン類として）を関与成分とする特定保健用食品の表示許可申請がなされた。

今般、消費者委員会新開発食品調査部会新開発食品評価調査会での審議が終了したことから、食安法第 24 条第 3 項及び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 4 条第 1 項の規定に基づき、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼する。

## 2 評価依頼製品の概要

### (1) 製品

①商品名： 葛のめぐみ、 ②食品の種類： 葛の花エキス加工食品

③関与成分： 葛の花エキス（テクトリゲニン類として）35mg、④一日摂取目安量： 1 袋（2.5g）

③特定の保健の用途： お腹の脂肪が気になる方、お腹周りやウエストサイズが気になる方、

体脂肪が気になる方、肥満が気になる方に適する

### (2) 関与成分

葛の花エキスは、乾燥させた葛の花部を熱水抽出することで製造される。

葛の花エキスに含まれるテクトリゲニン類とは、

「Tectorigenin-7-0-xylosylglucoside、Tectoridin 及び Tectorigenin のことを指す。

### (3) 作用機序

葛の花エキスは、in vitro 試験及び動物を用いた in vivo 試験により肝臓で脂肪合成を抑制し、脂肪組織で脂肪分解及び熱産生を亢進することで抗肥満作用を発揮することが示唆された。

### (4) 有効性

BMI が 25 以上 30 未満の被験者 100 名を対象に、無作為化プラセボ対照二重盲検並行群間試験を実施した。解析対象者 97 名での結果、腹部内臓脂肪面積、腹部皮下脂肪面積、腹部全脂肪面積、体重、BMI 及びウエスト周囲径のそれぞれ摂取前からの変化量において、被験食品群と対象食品群の群間で有意差が認められた。（以下略）

## B 資料 3-2 H26. 6. 10

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---細菌

欧州食品安全機関(EFSA、情報源)及び欧州疾病予防管理センター(ECDC、情報源)、複数国にわたるサルモネラ・スタンレー集団感染症に関する技術報告書(第3回更新)を公表(公表日:2014年5月15日)

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/592e.htm>



### 1. 欧州連合 (EU) におけるサルモネラ属菌管理の状況

Eurosurveillance (Vol. 19, Issue 19, 2014 年 5 月 15 日) に掲載された論説記事「欧州連合 (EU) におけるフードチェーンに沿ったサルモネラ管理：過去 10 年間の進展」によれば、EU では、サルモネラ属菌はヒト及び動物にとって経済的影響の大きい食品由来の人獣共通感染症の病原体であるが、過去 10 年以上にわたる、家きん類の生産から消費までのフードチェーンに沿ったサルモネラ属菌のモニタリング及び管理に関する総合的な法的規制によって、目覚ましい進展がみられた。

EU における 2007 年のサルモネラ症患者は 151,995 人であったが、2012 年には 91,034 人に減少している。現在、EU 域内で進行中の S. Stanley 集団感染症に関する課題が残っている。

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=20804>

2. 欧州食品安全機関 (EFSA) 及び欧州疾病予防管理センター (ECDC) は 5 月 15 日、サルモネラ・スタンレー (*Salmonella enterica* serovar Stanley) による複数国にわたる集団感染症に関する技術報告書 (第 3 回更新) を公表した。

(1) 2011 年 8 月 1 日から 2013 年 1 月 31 日にかけて、渡航に関連しない S. Stanley 感染者が EU10 か国 (ハンガリー、オーストリア、ドイツ、英国、ベルギー、チェコ、スウェーデン、イタリア、スロバキア、ギリシャ) で 710 人確認された。

疫学情報等から七面鳥生産チェーンの汚染が集団感染症の原因であることが示された。

(2) 2014 年 1 月以降、S. Stanley の新たな患者の発生及び流行が EU4 か国 (オーストリア、ハンガリー、英国、スウェーデン) から報告され、全ての疫学情報等が、2011～2012 年の以前の集団感染事例と関連している可能性を示した。

全症例がパルスフィールド電気泳動 (PFGE) 法分析で、アウトブレイク株と区別できない株を保有していた。EU における S. Stanley の最近の症例及び疫学的発見から、2011～2012 年のアウトブレイク株が欧州の食品市場にはまだ存在していることが示された。(以下略)

### 11-3. 第518回 食品安全委員会 (平成 26 (2014) 年 6 月 17 日)

#### 1) 議事内容概略・事項

(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の説明

・添加物 1 品目 (説明事項の変更)：カンタキサンチン (厚生労働省説明)

(2) 企画等専門調査会における審議結果について

・平成 25 年度食品安全委員会運営状況報告書

(3) 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

・「2,3-ジエチルピラジン」

(4) 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  
・「ロニダゾール」

(5) 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「ルフェヌロン」、・特定保健用食品「素肌ウォーター」(以下略)

2) 主な添付資料ファイル

資料 1～資料 7(略)

3) 第518 回会合議事録から(主な事項のみ抜粋・要約)

(1) 食安法第 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 カンタキサンチン(説明事項の変更、厚生労働省説明)

: 本件は、引き続き添加物専門調査会で審議する

(2) 企画等専門調査会の審議結果

・平成 25 年度食品安全委員会運営状況報告書(事務局説明)

: 報告書は案のとおり決定された。

(3) 添加物専門調査会及び(4) 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

添加物専門調査会 ・「2, 3-ジエチルピラジン」(担当委員及び事務局説明)

動物用医薬品専門調査会 ・「ロニダゾール」(担当委員及び事務局説明)

: いずれも取りまとめられた評価書(案)は、意見・情報の募集手続きが了承され、得られた意見・情報の整理、回答(案)の作成及び評価書(案)への反映を添加物専門調査会又は動物用医薬品専門調査会に依頼する

(5) 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

・農薬及び動物用医薬品「ルフェヌロン」(事務局説明)

: 「ルフェヌロンの 1 日摂取許容量を 0.014mg/kg 体重/日と設定する」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

・特定保健用食品「素肌ウォーター」(事務局説明)

: 「提出された資料に基づく限りにおいて安全性に問題はないと判断した」との審議結果が了承され、リスク管理機関(消費者庁)に通知する (以下略)

#### 11-4. 第519回 食品安全委員会(平成 26(2014)年6月24日)

1) 議事内容概略・事項

(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の説明

・食品衛生法(以下「食衛法」という)第11条第3項の規定に基づき、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質

[1]イタコン酸、 [2]グリセリン酢酸脂肪酸エステル、 [3]グルカン、

[4]ポリグリセリン脂肪酸エステル(厚生労働省説明)

・動物用医薬品 1品目 メロキシカム (厚生労働省説明)

- ・遺伝子組換え食品等 2品目:[1]CPR 株を利用して生産された L-シトルリン、  
[2]AHD 株を利用して生産された L-ヒドロキシプロリン(厚生労働省説明)
- (2) 新開発食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
- ・「サラシア 100」
- (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「クレソキシムメチル」、・「クロラントラニプロール」、・「メタフルミゾン」
- ・遺伝子組換え食品等「ステアリドン酸産生ダイズ MON87769 系統」
- (4) 食品安全関係情報(5月24日～6月6日収集分)について

## 2) 主な添付資料ファイル

資料 1～資料 4-2(略)

## 3) 第519 回会合議事録から(主な事項のみ抜粋・要約)

### 議事概要

- (1) 食安法第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
- ・人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質
- [1]イタコン酸、[2]グリセリン酢酸脂肪酸エステル、[3]グルカン、  
[4]ポリグリセリン脂肪酸エステル(厚生労働省説明)

: 本件は、農薬専門調査会で審議する

- ・動物用医薬品 1品目 メロキシカム (厚生労働省説明)

: 本件は、動物用医薬品専門調査会で審議する

- ・遺伝子組換え食品等 2品目

[1]CPR 株を利用して生産された L-シトルリン

[2]AHD 株を利用して生産された L-ヒドロキシプロリン(厚生労働省説明)

: 本件は、遺伝子組換え食品等専門調査会で審議する

- (2) 新開発食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

- ・「サラシア 100」(担当委員及び事務局説明)

取りまとめられた評価書(案)は、意見・情報の募集手続が了承され、得られた意見・情報の整理、回答(案案)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

- (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「クレソキシムメチル」、・「クロラントラニプロール」、・「メタフルミゾン」(担当委員及び事務局説明)

: 「クレソキシムメチルの一日摂取許容量を 0.36 mg/kg 体重/日と設定する」

・「クロラントラニプロールの一日摂取許容量を 0.26 mg/kg 体重/日と設定する」、

・「メタフルミゾンの一日摂取許容量を 0.12 mg/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

- ・遺伝子組換え食品等「ステアリドン酸産生ダイズ MON87769 系統」(事務局説明)

『遺伝子組換え食品(種子植物)の安全性評価基準』に基づき評価した結果、ヒトの健康を

損なうおそれはないと判断した」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

(以下略)

(大神 弘明)

## 【海外食品安全情報】

### 食品中のアクリルアミドは公衆衛生上の懸念となる (EFSA 草案)

Acrylamide in food is a public health concern, says EFSA draft

1 July 2014

[http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140701.htm?utm\\_source=newsletter&utm\\_medium=email&utm\\_content=feature&utm\\_campaign=20140702](http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140701.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=feature&utm_campaign=20140702)

7月1日、欧州食品安全庁 (EFSA) は動物実験に基づき、食品中のアクリルアミドは全ての年齢の消費者にガンの発症リスクを増加させる可能性があるという以前の報告の評価を確認したと報告した。アクリルアミドは日々の家庭やケータリングや食品の製造時の高温調理 (150°C) で食品が褐色になる (同時に美味しくなる) のと同じ化学反応で発生する。コーヒー、フライドポテト、ビスケット、クラッカー、パンやある種のベビーフードが重要なアクリルアミドの摂取源となっている。子どもたちが体重あたりで最も暴露量が多くなっている。ヨーロッパや国の当局では既に消費者や食品製造業者に可能な限り食品中のアクリルアミドを減らすことを勧めている。本日、EFSA は CONTAM パネルの作成した食品中のアクリルアミドに関する科学的意見についてのパブリックコメント募集を開始し、9月15日まで意見を受け付ける。CONTAM パネルの座長の Diane Benford 博士は意見案の骨子について以下のように説明しました。

- ・経口摂取されたアクリルアミドは消化管で吸収され全ての臓器に分布し代謝される。
- ・主要代謝物のひとつであるグリシダミドが、動物実験で観察される腫瘍や遺伝子突然変異の原因である可能性が高い。
- ・これまでヒトの職業暴露や食事暴露による研究では、ガンの増加については一定でないか根拠しか得られていない。

CONTAM パネルはがん以外にも神経系や周産期発達や男性生殖への影響も検討したが、これらの影響については現在の食事からの暴露量では懸念とはならないと考えられると報じた。そして、今回の意見案には将来の研究課題についての助言も含まれ、特に消費者が自宅で作る食品のアクリルアミド量についてより正確なデータが望ま

れると報じた。

・食品中のアクリルアミドについての科学的意見へのパブリックコメント募集

Public consultation on the draft Scientific Opinion on acrylamide in food

<http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/140701.htm>

・Q & A

<http://www.efsa.europa.eu/en/faqs/acrylamideinfood.htm>

(伊藤 澄夫)

## 【その他】

### 異常気象と地震の頻発対応の食の安全について

2013年夏に、食科協として震災丁後に「電力事情悪化に対する取り組み（提案その5）」～消費者・食品事業者の皆様へ「節電をしても、停電をしても、食中毒菌は休まない」を提案いたしました。ここでは、厚生労働省の提案した「家庭でできる食中毒予防のための6つのポイント」を解説しております。

今夏にも、異常気象下において、豪雨や土砂災害による停電等の報道がされており、また、熱中症の多発対策として電力需要の増大が予想されています。

さらに、東日本大震災の余震とされる地震が未だ継続されております。地震時には、津波ばかり注目されておりますが、停電も広域にわたり発生します。このような際における役に立つ情報として、「提案その5」を猛暑下における食中毒予防対策として、読み直していただければと思います。

[NPO法人食科協ホームページ](#)

⇒[食科協の提言](#)

⇒[その5 節電をしても、停電になっても、食中毒菌は休まない。](#)

夏期における食中毒予防としても、再確認すべき情報ですので、ぜひご覧いただければと思います。

以下については皆様のご意見を得たいと思います。

阪神・淡路大震災（1995年1月）、東日本大震災（2011年3月）は、ともに冬季の発生であったために、大規模な食中毒の発生が見られませんでした。

食科協では、東日本大地震の余震が続き、東海大地震の予測がされている中で、もし、夏季に地震が発生した場合を予測した食品安全対策が重要であると考えて、対応策を



検討することとしております。多くの方の経験と、知恵を収集することで、より良いものと思いたいと思います。

身近な一例としては、冷蔵庫の消費電力の削減について、主婦の知恵として「夜間に冷凍庫で、ビニール袋などに水を入れ、氷を作り、翌日冷蔵庫の最上段においておくと、かなり効果的で、非常時における飲料水としても利用できる。」として、実践されている方が多いそうです。このような工夫の情報を収集したいと思いますので食科協までご意見をお寄せください。

(北村 忠夫)