

食科協ニュースレター第137号

目 次

【講演会のお知らせ】	2
1. 食品表示法に基づく表示基準に関する講演会開催の予告について 北村忠夫	
【食科協の活動状況】	2
2. 2014年11月～12月の主な活動(先月報告以降、一部平成27年1月) 関澤純	
【行政情報】	4
1. 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)通知	
2. アスパラギナーゼ及び2, 3-ジエチルピラジンを省令別表第1に追加	
3. ノロウイルスによる食中毒の予防について通知	
4. 腸管出血性大腸菌026、0103、0111、0121、0145及び0157の検査法通知	
5. 不当景品類及び不当表示防止法の一部を改正する法律公布	
6. 感染性胃腸炎の流行に伴うノロウイルスの感染予防対策の啓発について 事務連絡	
7. リステリア・モノサイトゲネスの検査について通知	
8. 食品の安全性に関する用語集(第5版暫定版)公表	
9. 外食等におけるアレルゲン情報の提供の在り方検討会中間報告公表 森田邦雄	
10. <u>食品安全委員会提供情報</u>	9
(平成26年11月4日(第536回)から11月25日(第539回)会合分) 大神弘明	
【海外食品安全情報】	17
FDAの食品安全の挑戦2014: 画期的食中毒菌検出法の開発推進 榎元徹也	
【会員からの投稿】	18
論文の紹介 「リスク評価の目的明確化と有用性の検討による食品安全ガバナンスの 向上」 関澤純	

平成 26年 12 月 19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

【講演会のお知らせ】**食品表示法に基づく表示基準に関する講演会開催の予告について**

NPO 法人食科協では、(一財) 日本科学技術連盟との共催により、近々に公表される食品の表示基準に関する講演会の開催下記のとおりを予定しております。

正式な開催案内は今月中にするよう予定しておりますのでお知らせいたします。

記

- 1 講演会の名称
食品表示法に基づく表示基準に関する講演会 (仮称)
- 2 開催団体
(一財) 日本科学技術連盟
NPO 法人食品保健科学情報交流協議会
- 3 開催場所及び日時
 - (1) 東京会場 平成 27 年 2 月 4 日 (水) 13 時から
東京都消費生活総合センターにて
 - (2) 大阪会場 平成 27 年 2 月 13 日 (金) 13 時から
大阪中央電気倶楽部ビル・ホール
- 4 主なテーマ (講師の都合で若干の変更があります。)
 - (1) 食品表示法と表示基準について
 - (2) 食品表示基準の概要と課題について
 - (3) 今後の栄養表示基準について
 - (4) 食品の機能性表示について
 - (5) 食品添加物表示の基本について

以上

(北村 忠夫)

【食科協の活動状況】**2014年11月～12月の主な活動 (先月報告以降、一部平成27年1月)**

- 11月21日 ニュースレター136号を発行した。内容は2014年10月～11月の食科協の活動状況に続き、行政情報として、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)の改正通知、栄養素等表示基

準値及び栄養機能食品に係る食品表示基準(案)への意見募集、不当景品類及び不当表示防止法一部改正案閣議決定、食品表示基準(機能性表示食品に係る規定及び別表)の消費者委員会諮問、食品表示基準制定答申、事業者が講ずべき景品類の提供及び表示の管理上の措置についての指針公布、食品安全委員会(第532回から第535回)会合分提供情報、および海外食品安全情報として欧州食品安全庁(EFSA)の遺伝子組換え申請更新のガイダンス案パブリックコメント募集であった。

- 11月25日 平成26年度第7回常任理事・運営委員の懇談会を東京都消費生活総合センターで開催し8名の常任理事と運営委員、掛江事務局員が出席した。同日関澤理事長がバンコクの学会に招待講演依頼を受けていたため、定款の定め上、会議名称を今回は懇談会とした。主な討議内容は、第2回理事会の報告の了承、平成26年度公開講演会開催の収支決算、アンケート集計結果の検討、講演会に係る日科技連とコラボレーションの件であった。アンケート結果から、今後の開催テーマとして食品表示関連が多くあり、2月に開催予定の講演会で対応することになっている。そのほか、米国食品安全強化法関連の希望もあった。HACCP導入ガイドラインと条例化に関し意見交換した。日科技連とコラボを推進するとし詳細の詰めを事務局委任とした。東京都消費生活総合センターを見学し会議設備など今後の利用可能性を確認した。
- 12月10日 第8回FOOCOMセミナー「食品表示と消費者委員会—これまでの審議を振り返る」が開催され、FOOCOM事務局長で当NPO常任理事でもある森田満樹氏司会のもと、全国消費者団体連絡会事務局長河野康子氏のお話があり、表題についてフリー討論があった。関澤理事長、後藤理事が参加した。
- 12月16日 平成26年度第8回常任理事会と運営委員会の合同開催をした。関澤、大神、北村、森田(邦)、榎元、渡邊、佐仲、土肥、後藤、小暮、笈川、村松、伊井(順不同)の各委員と掛江事務局員が出席した。2月に日科技連と共催で開催予定の食品表示に関する講演会の準備、ガイドライン改正に伴う自治体の対応調査、食科協の活動強化の一環としてHPの改善と会員の特典の明確化や意見投稿の場の設定方法などについて検討した。会議終了後、1年間の慰労を兼ねて懇親会を開催した。
- 12月19日 第137号ニュースレターの発行を予定
- 平成27年1月1日発行分 森田満樹常任理事が「栄養と料理」誌81巻1号102~105頁に「新しいルールで食品表示は読みやすくなるか」を掲載した。
- 平成27年2月4日(東京、東京都消費生活総合センター)と2月13日(大阪、大阪中

央電気倶楽部ビル・ホール)にて、日科技連と共催で、「食品表示法に基づく食品表示基準に関する講演会」(仮称)の開催予定で準備中である。

(関澤 純)

【行政情報】

1 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン) 通知

11月14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標記ガイドラインを通知した。

これは、近年、野生鳥獣による農林水産業等に係る被害が深刻化してきている実態を踏まえ、野生鳥獣の適正な管理を行うべく、今般、「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律」が改正され、これに伴い、今後、野生鳥獣の捕獲数が増加するとともに、捕獲した野生鳥獣の食用としての利活用が増加することが見込まれていることから、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」を定め通知したものである。通知の主なものは次のとおり。

- (1) これまで野生鳥獣肉の衛生管理についてガイドラインを策定していない都道府県等にあつては、管内の実態を踏まえ、必要に応じてガイドラインを策定するか本指針を活用すること。また、既にガイドラインを策定している都道府県等にあつては、管内の実態を踏まえ、必要に応じて既存のガイドラインの改正について検討すること。
- (2) 営業上使用するイノシシ及びシカのとさつ又は解体を行う場合にあつては、糞便や獣毛、血液等による汚染が想定されることから、飲食店営業者等であっても、必要な施設設備等を設置し、飲食店営業者等の許可に加えて食肉処理業の許可を受けること。
- (3) 内臓摘出は、食肉処理業の許可を得た施設において行うことを基本とするが、狩猟後の迅速適正な衛生管理の観点から、本指針に示すやむを得ない場合に限り屋外での内臓摘出を可能としたこと。なお、摘出された内臓は、摘出後に環境からの細菌汚染を受けやすいと考えられることから、食用とすべきではないこと及びそれを前提として、屋外での内臓摘出行為には食肉処理業の許可は不要であること。
- (4) 野生鳥獣は、家畜とは異なり、飼料や健康状態等の衛生管理がなされていないことを踏まえれば、安全に喫食するためには十分な加熱を行うことが必須であることについて、関係事業者に対する指導及び消費者への周知を徹底されたいこと。
- (5) 本指針の実施時期 実施可能な範囲において、本年の狩猟期からこれに基づく指導を始めることが望ましいが、野生鳥獣の食用としての処理頭数、飲食店や販売店の数、野生鳥獣肉の衛生管理を適切に実施するための諸設備の整備状況、その他地域の

実情などを勘案しながら、その実施時期について適切に決定されたいこと

(6)本指針はイノシシ及びシカを念頭に作成しているが、他の野生鳥獣の処理を行うに当たっても留意すべきである

(7)銃による狩猟 狩猟した野生鳥獣を食用に供する場合は、ライフル弾又はスラッグ弾を使用すること。腹部に着弾した個体は、食用に供さないこと。また、腹部に着弾しないよう、狙撃すること。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000065509.pdf>

2 アスパラギナーゼ及び2,3-ジエチルピラジンを省令別表第1に追加

11月17日、食品衛生法施行規則(以下「省令」という。)及び食品、添加物等の規格基準(以下「告示」という。)の一部が改正され、アスパラギナーゼ及び2,3-ジエチルピラジンを省令別表第1に追加されたことにより新たに添加物に指定され、告示で2,3-ジエチルピラジンの使用基準等が定められた。

これに伴い、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運用上の注意等通知した。その主な内容は次のとおり。

1 アスパラギナーゼの使用基準は設定しないものの、そ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よう、関係業者に周知すること。

2 2,3-ジエチルピラジンについては、「着香の目的以外に使用してはならない。」との使用基準が設定されたことから、有機溶剤として使用する等の着香の目的以外の使用は認められないこと。

参考

アスパラギナーゼの用途は、製造用剤(食品加工の際のアクリルアミド生成抑制)である。

アスパラギナーゼは、アクリルアミド生成の起因となるアスパラギンをアスパラギン酸とアンモニアに加水分解する作用を有する酵素であり、食品加工の際に生成するアクリルアミドを低減する目的で使用される。

2,3-ジメチルピラジンは、生落花生、緑茶等の食品中に天然に存在するほか、牛肉、豚肉、エビ、ポテト等の加熱調理、及びコーヒー、カカオ等の焙煎により生成する成分である。欧米では、焼き菓子、アイスクリーム、清涼飲料水、肉製品等の様々な加工食品において香りを再現し、風味を向上させるために添加されている。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000065817.pdf>

3 ノロウイルスによる食中毒の予防について通知

11月19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)長宛に標記通知を出した。その主な内容は次のとおり。

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る。発生件数は、毎年10月から増えはじめ11月に急増する傾向があり、発生原因の多くは調理従事者を介したものとなっている。

大量調理施設(弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院等)等に対し、リーフレット、ノロウイルスQ&A及び下記関連通知に基づき、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する。

なお、公益社団法人日本食品衛生協会においても、11月から1月までの間を「ノロウイルス食中毒予防強化期間」として、食品等事業者や消費者に対し、広く啓発活動事業を推進することとしている。

記

「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26年10月14日食安発1014第1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)、「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)等

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

4 腸管出血性大腸菌026、0103、0111、0121、0145及び0157の検査法通知

11月20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)長宛に標記通知を出した。

食品中からの腸管出血性大腸菌の検査法については、平成24年12月17日付け食安監発1217第1号「腸管出血性大腸菌026、0111及び0157の検査法について」により通知されているが、今般、国内における感染報告数や重症化の報告例を踏まえ、新たに血清型0103、0121及び0145を加えること及び0抗原遺伝子検出法を組み入れることにより血清型の絞り込みを可能とすること等について所要の改正を行い、従来の通知を廃止、新たに検査法を示し、検査を行う場合はこの方法により実施するようになったものである。

また、腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒においては、同一食品による広域散発食中毒事例が発生しており、その原因食品の解明の一助となるよう本法の積極的な導入をお願いしている。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/141120-1.pdf>

5 不当景品類及び不当表示防止法の一部を改正する法律公布

11月27日、不当な表示を防止するために課徴金制度を導入する標記一部改正法(平成26年法律第118号)が公布された。

これは、不当な表示による顧客の誘引を防止するため、不当な表示を行った事業者に対する課徴金制度を導入するとともに、被害回復を促進する観点から返金による課徴金額の減額等の措置を講ずる等が規定されており、施行は、公布の日(平成26年11月27日)から起算して1年6月以内の政令で別途定める日からとなっている。

概要 http://www.caa.go.jp/representation/pdf/141127premiums_1.pdf

6 感染性胃腸炎の流行に伴うノロウイルスの感染予防対策の啓発について事務連絡

11月28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の連名をもって各都道府県等衛生主管部(局)当て標記事務連絡を出した。その主な内容は次のとおり

感染性胃腸炎の患者発生は、例年、12月の中旬頃にピークとなる傾向があり、本年においても、第42週以降、感染性胃腸炎の定点医療機関当たりの患者の発生届出数に増加傾向が見られており、第46週には急速な増加が見られている。

この時期に発生する感染性胃腸炎のうち、特に集団発生例の多くは、ノロウイルスによるものであると推測されており(※1)、今後のノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒の発生動向には注意が必要な状況である。

については、ノロウイルスによる感染性胃腸炎が急増するシーズンに備え、「ノロウイルスに関するQ&A」(平成16年2月4日作成※2)及び「ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い(動画)」(※3)を参考に、手洗いの徹底、糞便・吐物の適切な処理等の感染予防対策の啓発に努めるようお願いする。

(参考)

(※1)ノロウイルス等検出状況 2014/15 シーズン

<http://www.nih.go.jp/niid/ja/iasr-noro.html>

(※2)ノロウイルスに関するQ&A(最終改定：平成26年11月19日)

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

(※3)ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い(動画)

<http://www.youtube.com/watch?v=z7ifN95YVdM&feature=youtu.be>

事務連絡

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000066856.pdf>

7 リステリア・モノサイトゲネスの検査について通知

11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都道府県知事等及び検疫所長宛に標記文書を通じた。その主な内容は次のとおり。

リステリア・モノサイトゲネス(以下「リステリア」という。)の試験法については、平成5年8月2日付け衛乳第169号「乳及び乳製品のリステリアの汚染防止等について」により通知しているところであるが、本年10月21日に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会において、食品衛生法に基づく非加熱食肉製品及びナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードに限る。)の成分規格にリステリアの基準値(100cfu/g)を設定することが了承されたところである。

については、リステリアの試験法を別添のとおり定めることとしたので、基準値設定後の円滑な検査業務に資するよう、事前の準備及び関係者への周知方よろしく願います。

リステリア定量試験法(別紙1)については、基準値の施行日より、リステリア定性試験法(別紙2)については、本日より適用することとする。

ただし、基準値が設定されるまでの間、リステリア定性試験法は、なお従前の例によることができる旨申し添える。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000066976.pdf>

8 食品の安全性に関する用語集(第5版暫定版)公表

12月1日、食品安全委員会は、現在、用語集は見直し中で、今後、来春を目途に第5版を公表することとしているが、第4版は作成から5年以上経過し、科学の進歩や行政の変化に必ずしも対応していない部分があるため、暫定版を公表した。

http://www.fsc.go.jp/yougoshu/yougoshuyougoshu_fsc_5.pdf

9 外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会中間報告公表

12月3日、消費者庁は、標記中間報告を取りまとめ公表した。消費者庁では、平成26年4月から同年12月まで「外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会」を開催し、アレルギー患者にとって必要な情報提供の内容や事業者にとって実行可能性のあるアレルギー情報の提供促進のための方策などについて、検討を行ってきた。中間報告の主な内容は次のとおり。

提供されるアレルギー情報の内容

1 基本的な考え方

情報提供におけるミスは誤食が発生し、生命に関わることもあるため、情報の正確性の確保が最も重要であり、使用する原材料情報の取得など適切な管理措置がとれない場合は、情報提供を行うべきでない

- ・患者の症状は様々なため、必ずしも高いレベルの情報提供でなくても、外食等事業者が自らの対応可能な情報提供のレベルを理解した上で情報提供を行うことで、患者の選択の幅を広げる可能性
- ・情報提供を行うに当たっては、最新の情報(医学的知見等)を踏まえる必要
- ・患者の選択拡大の観点から、情報提供のレベルアップをすることが望ましい

2 アレルギーに直接関係する情報 3 患者をサポートする情報

アレルギー情報の提供方法

- 1 Web サイト等での事前の情報提供
- 2 文字情報と相対でのコミュニケーション
- 3 誤った情報提供を防ぐための措置

外食等事業者・従業員への研修

- 1 従業員への研修の位置付け・手法
- 2 従業員研修に係る内容の仕分
- 3 経営者の意識の向上

患者や消費者への啓発

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1378.pdf>

概要

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1379.pdf>

(森田 邦雄)

10 [食品安全委員会提供情報](#)

本稿では、食品安全委員会(以下「委員会」という)で毎週開催されている会合の主な検討事項や報告事項で関心を持ってもらいたい情報等を整理しました。会員向け情報としてお役に立てば幸いです。

また、提供情報で()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ております。今回の提供情報は、委員会がホームページで平成26年11月4日(第536回)から11月25日(第539回)までに開催された会合の公表資料をもとに作成しております。

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。なお、検討事項の下に、その議事概要の関係部分を掲載しておりますが、詳細な内容

は、委員会のホームページで確認してください。

(注：食品安全基本法は「食安法」、食品衛生法は「食衛法」、厚生労働省は「厚労省」と略す)

【会議の概略】

10-1 第536回 食品安全委員会(平成26(2014)年11月4日)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略

(議題(6)は略、(1)～(5)は議事概要)

(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

・遺伝子組換え食品等 1品目：

GLU-No.6株を利用して生産されたL-グルタミン酸ナトリウムについて→厚労省説明

●審議結果：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。

(2)添加物専門調査会における審議結果について

・「グルコン酸亜鉛」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集→担当委員、事務局説明

●審議結果：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)への反映を添加物専門調査会に依頼する

(3)プリオン専門調査会における審議結果について

・「ブラジル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 →担当委員、事務局説明

●審議結果：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

(4)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

・「チョウ目及びコウチュウ目害虫抵抗性並びに除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ(DP-004114-3)」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集→担当委員、事務局説明

●審議結果

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。

(5)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

・特定保健用食品「サラシア100」に係る食品健康影響評価について →事務局説明

●審議結果

「提出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。

また、本食品は血糖値に影響するから、『特定保健用食品個別製品ごとの安全性評価等の考え方について』（平成19年5月10日付け食品安全委員会決定）の2の(2)に基づき、事業者は健康被害情報の収集・情報提供に努め、治療を受けている者等が摂取する際には、医師等に相談する注意喚起表示を行うことが必要と判断した」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

(6) 食品安全関係情報(10月4日～10月17日収集分)について →事務局報告

●審議結果

欧州食品安全機関(EFSA)が10月9日及び10日に公表した、クロム、セレン及び亜鉛の食事摂取基準に関する科学的意見書の概要報告。

【添付資料ファイル】

資料1-1～資料5、資料6-1は省略、資料6-2の概略は別記1参照)

(別記1)

【資料6-2、H26.11.4】：食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

○その他---栄養 (内容概略)

クロム、セレン及び亜鉛の食事摂取基準に関する科学的意見書を公表

公表日：2014年10月9、10日、情報源：欧州食品安全機関(EFSA)

・EFSAは10月9、10日、ECの要請を受け、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)による微量ミネラルのクロム、セレン及び亜鉛の食事摂取基準に関する科学的意見書3報を公表した。(概略は抜粋又は要約。以下のとおり)

1. クロム

三価クロムは、炭水化物、脂質及びたん白質の代謝の調節におけるインスリンの働きに必要とされている。しかし、その代謝における役割と必須機能は実証されていない。グルコース及び脂質の代謝に対するクロム補給効果を評価しており、クロムの総摂取量に関する情報が明らかな唯一の研究で、正常血糖被験者のプラセボ供与期間とクロム供与期間ではグルコース代謝の各種パラメータに差異はなかった。

NDAパネルは健常被験者におけるクロム摂取に関し、有益な効果を示す科学的根拠はないと結論付けた。

パネルはクロムの目安量*1(Adequate Intake: AI)の設定も適当でないと結論づけた。

2. セレン

血漿セレノプロテイン P(SEPP1)濃度の上昇が止まるセレンの必要量が満たされ、全ての組織にセレンが十分に供給され、さらに機能的な体内セレンの量の飽和状態を反映していると考えられる。

これを成人におけるセレンの食事摂取基準設定に用いた。

ただし、データに不確実性があるため、平均必要量*2 (Average Requirement: AR)

の算出には不十分であり、AIを設定した。

血漿 SEPP1 濃度を一定の高さに留めておくのに必要な量を超えてセレンを摂取する便益の科学的根拠は得られなかった。

成人の AI は $70 \mu\text{g}/\text{日}$ 、

生後 7~11 か月の乳児では $15 \mu\text{g}/\text{日}$ 、

小児(1~3 歳)及び青年(15~17 歳)ではそれぞれ $15 \mu\text{g}/\text{日}$ 、 $70 \mu\text{g}/\text{日}$ 、

妊娠している女性には成人女性の AI を適用した。

授乳中の女性は追加摂取量 $15 \mu\text{g}/\text{日}$ を加え $85 \mu\text{g}/\text{日}$ とされた。

3. 亜鉛

成人の生理的必要量は体の大きさと密接に関連していた。体重で補正した後の性差はなかった。

生理的必要量を満たすため、食事で摂取する亜鉛の AR を、食品に含まれるフィチン酸による亜鉛吸収阻害作用を考慮に入れて推定した。AR は、

基準体重 58.5kg の女性の AR は $6.2\sim 10.2\text{mg}/\text{日}$ 、

基準体重 68.1kg の男性では $7.5\sim 12.7\text{mg}/\text{日}$ 、

生後 7 か月を超える乳児と小児では $2.4\sim 11.8\text{mg}/\text{日}$ 、

妊娠中及び授乳中女性ではそれぞれの追加集団別参照摂取量(additional Population Reference Intakes)を $1.6\text{mg}/\text{日}$ 、 $2.9\text{mg}/\text{日}$ と推定した。

*1 目安量(AI)：平均必要量・推奨量の算定に十分な科学的根拠がない場合に設定される指標で、ある性・年齢層の人々が良好な栄養状態を維持するのに十分な量である。

*2 (推定)平均必要量(AR)：半数の人が必要量を満たす量である。

○関連情報 (国内)

・厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2015 年版)」

エネルギー、タンパク質、脂質、炭水化物、ビタミン及びミネラルの摂取量の基準が示されている。亜鉛、セレン、クロムについては以下のとおり。

1)クロム

(例：目安量 成人(18~29 歳)男性 $10 \mu\text{g}/\text{日}$ 、女性 $10 \mu\text{g}/\text{日}$)

2)セレン

(例：推奨量 成人(18~29 歳)男性 $30 \mu\text{g}/\text{日}$ 、女性 $25 \mu\text{g}/\text{日}$ 、妊婦付加量+ $5 \mu\text{g}/\text{日}$ 、授乳婦付加量+ $20 \mu\text{g}/\text{日}$)

3)亜鉛

(例：推奨量 成人(18~29 歳)男性 $10\text{mg}/\text{日}$ 、女性 $8\text{mg}/\text{日}$ 、妊婦付加量+ $2\text{mg}/\text{日}$ 、授乳婦付加量+ $3\text{mg}/\text{日}$)

・食品安全委員会

- 1) クロムのファクトシート(平成 25 年 6 月)
ステンレス製品や多くの食品に含まれているクロムについての科学的知見について概説 (https://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/130617_chromium.pdf)
- 2) 「清涼飲料水中のセレンの規格基準改正に係る食品影響評価書」(2012 年 10 月)
(<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/print/kya20120116331>)
- 3) グルコン酸亜鉛の添加物使用基準改正に係る食品影響評価(2003 年 12 月)
(<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20031202103>)

※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。

10-2 第 537 回 食品安全委員会(平成 26(2014)年 11 月 11 日)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略

(議題(5)、(6)は略、(1)～(4)は議事概要)

(1) 食安法第 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の説明について

・添加物 1 品目： 1-メチルナフタレン →厚労省説明

●審議結果：本件は、添加物専門調査会で審議する

(2) 添加物専門調査会における審議結果について

・「ケイ酸カルシウム」の審議結果の報告と意見・情報の募集 →担当委員、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)への反映を添加物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

・「AHD 株を利用して生産された L-ヒドロキシプロリン」の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

●審議結果

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

(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

・遺伝子組換え食品等「Bacillus subtilis MDT121 株を利用して生産された α -アミラーゼ」に係る食品健康影響評価について →事務局説明

●審議結果

『遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準』に基づく評

価の結果、ヒトの健康を損なうおそれはないと判断した。」との審査結果が了承され、リスク管理機関(厚労省)に通知する

【添付資料ファイル】

資料 1-1～資料 4 は省略

10-3. 第 538 回 食品安全委員会(平成 26(2014)年 11 月 18 日)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略

(議題(5)、(6)は略、(1)～(4)は議事概要)

(1) 農薬専門調査会における審議結果について

・「シクロプロトリン」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、事務局説明

●審議結果

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) 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について

・「デルタメトリン及びトラロメトリン」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、事務局説明

●審議結果

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) 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

・「ATC1562 株を利用して生産された 25-ヒドロキシコレカルシフェロール」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

●審議結果

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

(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

a.

・農薬「トルプロカルブ」、農薬「メトコナゾール」、 →事務局説明

●審議結果

・「トルプロカルブの一日摂取許容量を 0.2 mg/kg 体重/日と設定し、急性参照用量は設定する必要がないと判断した。」

- ・「メトコナゾールの一日摂取許容量を 0.02 mg/kg 体重/日、一般の集団に対する急性参照用量を 0.1 mg/kg 体重、妊婦又は妊娠している可能性のある女性に対する急性参照用量を 0.02 mg/kg 体重と設定する。」との審査結果が了承され、リスク管理機関(厚生労働省)に通知する

b. 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(DP-073496-4)」
- ・「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」
- ・「除草剤ジカンバ及びグルホシネート耐性ワタ MON88701 系統」 →事務局説明

●審議結果

『遺伝子組換え食品(種子植物)の安全性評価基準』に基づく評価の結果、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

【添付資料ファイル】資料1～資料5-2は省略、

10-4. 第539回 食品安全委員会(平成26(2014)年11月25日)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略

(議題(4)は略、(1)～(3)は議事概要)

(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

- ・添加物 1品目： 亜セレン酸ナトリウム →厚労省説明

●審議結果：本件は、添加物専門調査会で審議する

・微生物・ウイルス 1案件：清涼飲料水の規格基準(保存基準)の一部改正 →厚労省説明

●審議結果：本件は、微生物・ウイルス専門調査会で審議する

- ・特定保健用食品 1品目：大麦若葉粉末 →消費者庁説明

●審議結果：本件は、新開発食品専門調査会で審議する

(2) 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

- ・次の遺伝子組換え食品等：→担当委員、事務局説明

「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」

「除草剤グリホサート耐性セイヨウナタネ(DP-073496-4)」

「除草剤ジカンバ及びグルホシネート耐性ワタ MON88701 系統」

●審議結果

『遺伝子組換え飼料及び飼料添加物の安全性評価の考え方』に基づき評価した結果、改めて『遺伝子組換え食品(種子植物)の安全性評価基準』に準じて安全性評価を行う必要はなく、当該飼料を摂取した家畜に由来する畜産物について安全上の問題はない

と判断した。」との審議結果が了承され、リスク管理機関(農林水産省)へ通知する
・遺伝子組換え食品等「チョウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性ダイズ 81419 系統」→事務局説明

●審議結果

『遺伝子組換え食品(種子植物)の安全性評価基準』に基づく評価の結果、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(厚生省)に通知する

・特定保健用食品「キシリトール オーラテクトガム<クリアミント>」及び「キシリトール オーラテクトガム<スペアミント>」→事務局説明

●審議結果

「提出された資料に基づく限り、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

(3)平成 25 年度「食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補」に係るファクトシートの作成について(報告) ・麻痺性貝毒 →事務局説明

●報告概要

これまでのファクトシートと同様に、委員会ホームページで公表する。

今後、新たな科学的知見や情報があった場合には、随時、ファクトシートの内容を更新していく

【添付資料ファイル】資料 1-1～資料 2-5 は省略、資料 3 の概略は別記 2 参照
(別記 2)H26. 11. 25

資料 3：平成 25 年度「食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補」に係るファクトシートの作成について・麻痺性貝毒

【麻痺性貝毒のファクトシートの作成について】(抜粋)

麻痺性貝毒は、藻類である渦鞭毛藻が生産するサキシトキシン及びその類縁体の総称で、これらの毒が蓄積された二枚貝を喫食することで手足のしびれを始めとする神経性の症状を伴う食中毒を引き起こします。渦鞭毛藻のほか、淡水産の藍藻が麻痺性貝毒を生産することがわかっています。日本においては有毒プランクトンの出現調査によって貝類の毒化予知を行ったり、定期的に採取したりした貝類の毒性試験を実施することによって毒化した二枚貝が市場に流通しないよう措置しています。

麻痺性貝毒については、平成 25 年度に「自ら評価」の候補案件として審議され、ファクトシート(科学的知見に基づく概要書)を作成して、広く情報提供することとなりました。

本ファクトシートは、専門家の協力を得て収集したハザードに関する科学的知見、海外のリスク評価の結果、国内外のリスク管理状況等に関する情報等を取りまとめたものです。

●ファクトシート《作成日：平成 26 年 11 月 25 日》

1. 麻痺性貝毒とは(略)、
2. ヒトに対する影響(略)、
3. 国内の状況(略)、
4. 海外の状況(略) (以下略)

(大神 弘明)

【[海外食品安全情報](#)】

FDA の食品安全の挑戦 2014 : 画期的食中毒菌検出法の開発推進

FDA food safety challenge to spur new technologies for fighting foodborne illness

FDA News Release September 23, 2014

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm415831.htm>

2014年9月23日、米国食品医薬品局(FDA)は食品中の病原微生物検出方法(特に生鮮食品中のサルモネラ)に関する将来性ある画期的なアイデアの募集を発表した。

FDA のこの食品安全の挑戦 2014 は、米国競争力再授権法 2010(the America COMPETES Reauthorization Act of 2010 : 2007 年成立の米国競争力法の再授権法) に基づいている。この法律は、すべての連邦政府機関に対し、技術革新や手ごわい問題の解決を促進し、各機関の主要な使命の執行推進に、懸賞コンテストを利用する広範な権限を付与している。

今回のこの挑戦は賞金総額 50 万ドルが提供される。コンセプトは、若干加工された生鮮食品中のサルモネラを検出できることが必須で、他の病原微生物や他の食品中에서도検出可能なことも奨励している。食品安全の専門家である科学者、研究者、企業家、発明家等が、この挑戦に応募することを期待している。FDA、疾病管理予防センター(CDC: Centers for Disease Control and Prevention)、および農務省の食品安全や病原体検出の専門家パネルは、応募した書類を審査し、最終選考者を選出し、受賞者を選定する。

食品・獣医学の Michael Taylor FDA 副長官は語った。「米国競争力法(the America COMPETES Act)に基づき、FDA 初の懸賞コンテストを発表できたことはすばらしい。今回の挑戦は、食糧供給中の問題のより迅速確実な把握と、食品媒介疾病防止に役立つ画期的なアイデアや技術を生み出すために、連邦政府が外部の専門家と協力するエキサイティングな機会である。」

米国は世界で最も安全な食糧供給国の一つであるが、CDC の推定によると、米国人 6 人に 1 人は食中毒に感染し、毎年約 3000 人が死亡している。サルモネラは、食中毒による入院と死亡の主な原因であり、毎年 19,000 人が入院し、380 人が死亡している。

応募希望者は、2014年11月9日までにFDAにコンセプトを提出する。5件までが最終選考に選出され、20,000ドルが授与される。最終選考者は、改良したコンセプトを審査員に提示する前に、FDAの専門家よりアイデアの成熟に役立つ指導を受けることが出来る。

(榎元 徹也)

【会員からの投稿】

拙論文「リスク評価の目的明確化と有用性の検討による食品安全ガバナンスの向上」のご紹介をします。

昨年は食科協創立10周年を祝う年でしたが、同時に食品安全基本法が制定され、食品安全委員会が発足して10年目の年でもありました。このため食科協創立10周年記念式典では熊谷進食品安全委員会委員長に記念講演をお願いし、秋の公開講演会「食品リスク評価とその結果の意味すること」で、佐藤洋食品安全委員会委員長代理のご講演を頂きました。

同年の日本リスク研究学会誌の“日本における食品リスク分析特集号”巻頭言に小生は、「食品安全の10年の歩みーリスク評価と基準の意味の再考」を書きましたが、その継続として、同学会誌に「リスク評価の目的明確化と有用性の検討による食品安全ガバナンスの向上」と題する論文を掲載しました。ニュースレターの紙面を借りて、内容のご紹介をし皆様のご参考の一助にさせて頂きたいと思えます。同学会は、食品安全のみならず、災害、金融リスクや、人々のリスク認知を考える社会心理学分野の専門家まで含む、分野横断的共考を特徴としています。論文は他分野の方にもご理解を頂けるように書いたため食科協会員はご存じの内容もあるかと思ひ、本稿は読み飛ばして下さって構いません。ただし門外漢相手の解説でなく、小生もメンバーの一員である国際専門家グループによる最新のリスク評価の考え方の提案も記載しています。このため「NPO 法人食の安全と安心を科学する会(SFSS)」理事長で東京大学食の安全研究センターの山崎毅教授もご関心を示しブログで取り上げて下さっています。

本論文では、「はじめに」において、現在のリスク評価手法の基礎である1983年の米国研究審議会(NRC)報告から説きおこし、BSE問題などをきっかけとした2003年食品安全基本法制定と食品安全委員会発足による食品安全におけるリスク分析の考え方と、食品安全行政へのリスクコミュニケーション手法導入の経緯を略述しました。食品安全行政に、リスクコミュニケーション手法の必要を明確にしたことは画期的と言え、食品安全委員会の発足5年前に国連食糧農業機関と世界保健機関が開催した「食品基準と食品安全におけるリスクコミュニケーション適用」専門家会議に日本代表と

してさまざまな提案をした成果も背景に、小生は食品安全委員会発足当初の6年間にリスクコミュニケーション専門調査会座長としてお手伝いをしました。しかし、わが国の行政や専門家、事業者も、リスクコミュニケーションの経験をほとんど持たず、形は作られてもさまざまな不十分さも生じました。

論文の次章には「現行リスク評価と基準の適用における問題とリスク評価におけるパラダイムシフトの必要」として、リスク評価プロセスとその結果の提示におけるいくつかの問題点を紹介しました。すなわち、規制の参考としての指標値が安全と危険の境界と受け取られ、指標値超過は危険とされ、回収や廃棄に直結する現状や、有害物質、有害微生物、放射線と言う異なる有害要因の特性の違いに基づく必要とされる対応の違いの理解が不十分なことなどです。

すなわち食品に存在する健康影響の可能性ある化学物質のうち、天然由来のため混在を一定以下に減らすことが困難な場合があり、他方で特定の目的のため、厳密な安全性評価に基づき一定範囲や使用法で意図的に使用され食品添加物や農薬があり、それぞれ耐容摂取量あるいは許容摂取量という異なる指標が提示されています。天然の化学物質では実際の摂取量は比較的指標値に近いのに対し、後者では食品中存在量は安全上は問題にならず、あるいはほとんど検出されないレベルであることが広く理解されていないことなどです。

化学物質と異なり、有害微生物は天然に存在(牛や鶏の腸管に広く見出される病原菌もいる)し、これらは不適切な取扱いにより増殖し容易に中毒量に到達する場合があります。また放射性物質は食品を含む環境中に天然に存在しており減らすことはできず、加えて数十年前は各国の核実験のため福島原発事故で放出され汚染した量以上に食品と環境が広範に世界中で望まないにもかかわらず汚染され、人類はこの放射性物質摂取による内部ばく露と環境からの外部ばく露を受けてきた事実と、今回事故後にとられた安全対策の効果を量的に適切に理解する必要があります。

3章では、統合的なリスクガバナンスの必要として、最新の国際的なリスク評価の進歩を紹介し、評価の目的の明確化と有用性の再検討、適切なガバナンスの確立、さらに食品安全のリスクガバナンス向上について記しました。むしろこの部分が論文の核心ですが、やや専門的な話なので、ここでは詳述せず、ご関心ある方には原報をお読みいただければと思います。概略を記すと、リスク評価は単なる科学文献のレビューと総括を指すのではなく、まず評価の必要性と問題点を検討し評価目的を明確にして、目的達成のため必要な検討をし結果を整理して管理の指標を提出するプロセスと言えます。ここでは現実世界で起きている問題をできる限り具体的に、また定量的に明らかにし、解決策の選択肢(一つと限らない)を提示します。その上で管理者(あるいは感受性の高いと思われる可能性ある被害者)と意見交換し、実行可能と思われる効果的な方策を決定します。この方策を実行して、有効であれば良いですが、不十分であれば見直しをします。

以上簡単にご紹介をしましたが、本論文は食品安全委員会の一部委員の方にも見て頂いており、皆様にもご参考にして頂けたらと考えます。下記原報は、ネット上からも入手できますが、お読みになりたい方には、コピーをお送りしますのでどうぞご遠慮なくお知らせください。

関澤 純 「リスク評価の目的明確化と有用性の検討による食品安全ガバナンスの向上」日本リスク研究学会誌 (2014) 24 巻 2 号 111-119 頁

(理事長 関澤 純)