



NPO法人

食科協ニュースレター第138号

目 次

【 講演会追加開催のお知らせ 】	2
1. 食品表示法に基づく表示基準に関する講演会追加開催について 北村忠夫	
【 食科協の活動状況 】	2
2. 2014年12月～2015年1月の主な活動(先月報告以降) 関澤純	
【 行政情報 】	4
1. 高濃度にジアシルグリセロール (DAG) を含む食用油等に関連する情報	
2. 平成24～25年度 食品中の3-MCPD 脂肪酸エステル及びグリシドール 脂肪酸エステルの含有実態調査」の結果公表	
3. 平成26年度輸入食品監視指導計画監視結果(中間報告)公表	
4. 食品製造用水の定義設定及び清涼飲料水等の規格基準の改正	
5. 食品中の有害物質等に関する分析法の妥当性確認ガイドライン通知	
6. リステリア・モノサイトゲネスの規格の設定等	
7. 「HACCP ハサップ企画推進室」の設置について	
8. 豚の食肉の生食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	
9. 食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを 主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令の一部を改正する 内閣府令公布	
10. 食品への異物の混入防止について通知	
11. 消費者から寄せられた食品への異物混入情報への対応について通知 森田邦雄	
12. 食品安全委員会提供情報	14
(2014年12月の第540回、第541回、第542回の開催分) 大神弘明	
【 海外食品安全情報 】	22
食品中の汚染物質から影響を受けやすいグループを保護する 伊藤澄夫	

平成27年1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.shokkakyo@ccfhs.or.jp

【講演会追加開催のお知らせ】

食品表示法に基づく表示基準に関する講演会追加開催について

先にご案内いたしました表題の講演会につきまして、多くの方々からご希望を頂きましたが、会場の都合で申込みの受付を停止させていただきました。この件、多方面から追加開催のご要望を頂きました。そこで、再度、東京に会場を設け追加講演会を実施することとなりましたので、お知らせいたします。

1 テーマ：食品表示基準の概要と課題について

(栄養表示、機能性表示の規定について及び添加物表示の再確認等について)

2 講演会の目的：(前回案内の要約)

食品表示基準制定について消費者委員会委員長から内閣総理大臣へ答申が行われ、近々に告示されることが予測されております。

食品表示基準については、食品の特性の表示に関わる食品事業者、表示を基に食品選択をする消費者双方の関心が高いところから、(一財)日科技連及びNPO法人食科協では共催にて、以下に記載のとおり食品表示法に基づく食品表示基準に関わる講演会を実施することとなりました。

この講演会では、新たな表示基準の概要をはじめ新たに定められる栄養表示及び機能性表示について理解するとともに、食品事業者からも消費者からも正確に理解されていないと思われる添加物表示について再度認識を得るために講演を行い、併せて、食品事業者が理解しやすい具体的事例について説明するなど、新たな食品表示基準への理解に資することを目的に開催するものです。

3 開催場所及び開催日時

開催日時 平成27年2月24日(火) 13時から16時50分まで

開催場所 日本橋社会教育会館ホール

〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町1-1-17

TEL 03-3669-2102

(北村 忠夫)

【食科協の活動状況】

2014年12月～2015年1月の主な活動

12月16日 平成26年度第8回常任理事・運営委員会合同会議を開催し12名の常任理事と運営委員、掛江事務局員が出席した。議事は食品表示基準

に関する講演会について、講師とテーマの確認、ガイドライン改正に伴う自治体の対応調査の進め方と現状について、今後の活動について、検討した。今後の活動では、会員のメリットを自覚できる活動やサービスについて意見を出し合い、次年度から逐次実行してゆくこととした。終了後慰労会を持ち新年への抱負などを語り懇親を深めた。

- 12月19日 ニュースレター137号を発行した。内容は食品表示法に基づく表示基準講演会開催予告、2014年11～12月の食科協活動状況報告、行政情報として、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針通知、アスパラギナーゼ及び2,3-ジエチルピラジンの省令別表第1に追加、ノロウイルスによる食中毒予防の通知、腸管出血性大腸菌026、0103、0111、0121、0145及び0157の検査法通知、不当景品類及び不当表示防止法一部改正法律公布、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啓発の事務連絡、リステリア・モノサイトゲネス検査について通知、食品の安全性に関する用語集(第5版暫定版)公表、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、食品安全委員会提供情報(第536回から第539回分)、海外食品安全情報として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、会員投稿として「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」の論文紹介などであった。

年末から年始 公開講演会の参加希望が多く、準備に事務局は多忙だった。

2015年

- 1月 1日 関澤理事長の年頭ご挨拶「食品の安全確保と消費者の理解進展のさらに一歩前進を」をホームページに掲載した。昨年成果を踏まえ、表示基準の施行への最終段階、管理運営基準の具体的推進など、新たな課題に取り組み、活動スタイルとしては、会員のメリットを自覚できるように考慮し情報提供や会員の声を生かす工夫に努めるなどを掲げた。
- 1月 7日 すでに募集定員オーバーの参加申し込みがあり、関心の高さに対応し、都内にて再度講演会開催を検討するとして、講師の先生のご都合と会場の確保を検討するとした。
- 1月 8日 講師のご都合と会場の関係から、2月24日(火)中央区日本橋社会教育会館において開催の方向で準備を進めることにした。
- 1月20日 ニュースレター138号を発行予定。
- 1月20日 平成26年度第9回常任理事・運営委員会合同会議を開催予定。
- 2月 4日 東京都消費生活総合センターにて、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」を開催予定
- 2月13日 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」を開催予定
2月24日 東京都中央区日本橋社会教育会館にて、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」を開催予定

(関澤 純)

【行政情報】

1 高濃度にジアシルグリセロール(DAG)を含む食用油等に関連する情報

12月17日、食品安全委員会の「高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関するワーキンググループ」が開催され、高濃度にジアシルグリセロールを含む食品の安全性について検討された。

資料1として配付された「高濃度にジアシルグリセロールを含む食品の安全性評価書(案)」の主な点は次のとおり。

II. 食品健康影響評価

9. 今回の食品健康影響評価にあたり提示された高濃度に DAG を含む食品に係る試験の結果のまとめ

経口投与による DAG 油の発がんプロモーション作用は否定され、DAG 油は、グリシドール脂肪酸エステルを不純物として含むが、実験動物を用いた試験系において、問題となる毒性影響は確認されなかった。

【参考2】食品に含まれるグリシドール及びその脂肪酸エステルに関する知見

5. まとめ

グリシドール脂肪酸エステルを不純物として含む DAG 油については、実験動物を用いた試験系において、問題となる毒性影響は確認されなかった。念のため実施した発がんプロモーション作用についての試験系においても、その作用は認められなかった。したがって、経口投与による DAG の発がんプロモーション作用は否定され、ヒトが通常食品として DAG 油を摂取する場合の発がんプロモーション作用によるリスクは無視できると判断した。

他方、グリシドール脂肪酸エステルから生成されるグリシドールは遺伝毒性発がん物質である可能性を否定することはできない。

このため、本件についても審議を進めてきたが、我が国で現在流通している食用油には、含まれるグリシドール脂肪酸エステル含量は低く、そのすべてが等モルのグリシドールに変換されるという仮定においても、剰余腫瘍発生リスク 10^{-4} 、 10^{-5} 及び 10^{-6} に相当する暴露量は、それぞれ 1.6×10^{-3} 、 1.6×10^{-4} 、 1.6×10^{-5} mg/kg 体重/日と極めて低く、MOE は、10,000 をわずかに下回ると試算された。この数字はあくま

でも保守的に過大な見積もりを置いて試算した値であり、現在使用されている食用油については一定の暴露マージンが確保されており、直接健康影響を示唆するものではないと判断した。また、グリシドール脂肪酸エステル摂取による健康被害の報告はない。しかしながら、グリシドールは遺伝毒性発がん物質である可能性を否定することはできないため ALARA (As Low As Reasonably Achievable) の原則に則り、引き続き合理的に達成可能な範囲で出来る限りグリシドール脂肪酸エステルの低減に努める必要がある。

今後、グリシドール脂肪酸エステルについて、個々の物質の体内動態や毒性(グリシドール脂肪酸エステルがどの程度加水分解され、吸収、分布、代謝、蓄積、排泄され、毒性を発現するか)に関する知見、ヒトにおける暴露に関する情報(加工食品におけるグリシドール脂肪酸エステルの分析方法の確立や含有実態、食用油脂の消費量や食事由来の摂取量(トータルダイエツトスタディ)等)や疫学研究等などの科学的知見の収集が望まれる。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20141217sol>

注 DAG 油については、花王(株)の「健康エコナクッキングオイル」が、身体に脂肪がつきにくくなる働きが認められている油脂成分の一種であるジアシルグリセロールを高濃度に含む食用油脂であるとして平成 10 年 5 月に特定保健用食品として許可されたが、花王(株)は平成 21 年 10 月に、安全性の観点から、エコナ関連製品を一時販売自粛し、現在に至っている。

2 平成 24～25 年度 食品中の 3-MCPD 脂肪酸エステル及びグリシドール脂肪酸エステルの含有実態調査」の結果公表

12 月 17 日、農林水産省は、平成 24～25 年度に実施した食品中の 3-MCPD 脂肪酸エステル及びグリシドール脂肪酸エステルの含有実態調査の結果を取りまとめ公表した。その概要は次のとおり。

今回の調査から、海外の食品と同様、我が国で流通している食用植物油脂、油脂の含有率が高い他の食品等にも含まれること、その濃度は海外での報告よりも低い傾向であること、が分かりました。

両物質については、今後、国際的なリスク評価が予定されています。農林水産省は、本実態調査結果が活用されるよう、国際機関にデータを提供します。

調査結果の概要

(1) 3-MCPD 脂肪酸エステル(表 1)

3-MCPD 脂肪酸エステルの総量(遊離した 3-MCPD 濃度)について、食用植物油脂では、119 点の調査試料のうち 46 点(39%)が定量限界 3 以上の濃度でした。これらの濃度は、これまで海外で報告されている濃度よりやや低い傾向にありました。

油脂の含有率が高い他の食品等では、51点の調査試料のうち46点(90%)が定量限界以上の濃度でした。またこれらの濃度は、ラードを除いてこれまで海外で報告されている濃度よりやや低い傾向にありました。

(2) グリシドール脂肪酸エステル(表2)

グリシドール脂肪酸エステルの総量(遊離したグリシドール濃度)について、食用植物油では、119点の調査試料のうち62点(52%)が定量限界4以上でした。これらの濃度は、これまで海外で報告されている濃度よりやや低い傾向にありました。

油脂の含有率が高い他の食品等では、51点の調査試料のうち44点(86%)が定量限界以上の濃度でした。これらの濃度は、これまで海外で報告されている濃度よりやや低い傾向にありました。

表1 3-MCPD 脂肪酸エステルの総量(遊離した3-MCPD 濃度)の分析結果と海外データとの比較

食品名	今回調査の濃度範囲 (mg/kg)	海外で報告された濃度範囲 (mg/kg)	参考文献
食用植物油	<0.3 - 5.3	0.2 - 14.7	R. Wei □
バター*2	2 <0.04	<0.05	J. Kuhlman (2011)
マーガリン*2	0.32 - 1.2	0.4 - 4.5	R. Wei □
ショートニング	1.0 - 5.0	8.6 (95パーセントイル)	EFSA (2013)
ラード	0.38 - 0.44	<0.1 - 0.3	R. Wei □
魚油を主成分とする食品	1.9 - 2.4	0.7 - 13	J. Kuhlman (2011)
調製粉乳等*2	0.28 - 2.2	0.6 - 3.0	R. Wei □

*2 各食品から抽出した油脂中の濃度を記載しています。

表2 グリシドール脂肪酸エステルの総量(遊離したグリシドール濃度)の分析結果と海外データとの比較

食品名	今回調査の濃度範囲 (mg/kg)	海外で報告された濃度範囲 (mg/kg)	参考文献
食用植物油	<0.3 - 6.8	<定量限界*3 - 10.52	S. MacMahon et al. (2013)
バター*2	<0.03	<0.025	J. Kuhlman (2011)
マーガリン*2	0.14 - 1.1	<0.15 - 5.0	C. Crews (2012)

ショートニング	0.7 - 1.3	0.1 - 4.2	T. Haines et al. (2011)	
ラード	<0.06 - 0.07			
魚油を主成分とする食品	0.12 - 0.34	<0.1 - 1.2	J. Kuhlman (2011)	
調製粉乳等*2	<0.06 - 0.53	<0.1 - 2.6	R. Wei	□

*2 各食品から抽出した油脂中の濃度を記載しています。

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/141217.html>

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/pdf/141217-01.pdf>

3 平成 26 年度輸入食品監視指導計画監視結果(中間報告)公表

12月19日、厚生労働省医薬食品局 食品安全部監視安全課 輸入食品安全対策室は平成26年度輸入食品監視指導計画に基づく、平成26年4月から9月までの監視結果(中間報告)公表した。その主なものは次のとおり。

平成26年度輸入食品監視指導計画監視結果(中間報告：速報値)注〔 〕カッコ内は平成25年度の数値

平成26年4月から9月の間の届出・検査・違反状況(表1)をみると、届出件数は1,138,913件【1,106,117件】であり、届出重量は11,952千トン【12,321千トン】であった。これに対し、99,165件(検査命令28,153件、モニタリング検査27,719件、自主検査47,739件)【104,766件(検査命令30,983件、モニタリング検査29,396件、自主検査48,859件)】について検査を実施し、このうち430件【562件】を食品衛生法違反として、積み戻し又は廃棄等の措置を講じた。

違反事例を条文別(表2)にみると、食品の微生物規格、残留農薬の基準、添加物の使用基準等の規格基準に係る法第11条違反の277件が最も多く、次いでアフラトキシン等の有害・有毒物質の付着等に係る法第6条違反の114件、器具又は容器包装の規格に係る法第18条違反の28件、添加物等の販売等の制限に係る法第10条違反の22件、食肉等の衛生証明書の不添付に係る法第9条違反の2件、おもちゃの規格に係る法第62条に基づき準用される法第18条違反の1件となっている。

海外での違反食品の回収等の情報に基づき平成26年度においては、デンマークにおいて豚からジエチルスチルベストロールが検出された事例、フランスにおいてナチュラルチーズから腸管出血性大腸菌026が検出された事例等について積み戻し等を行う措置を講じ、輸入時の監視体制の強化等(表7)を行った。

<http://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-11135000-Shokuhinanzenu-Kanshi-anzenka/0000068271.pdf>

4 食品製造用水の定義設定及び清涼飲料水等の規格基準の改正

12月22日、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令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、これに伴い厚生労働省医薬食品局食品安全部長から各都道府県知事等宛に「乳及び製品の成分規格等に関する省令及び食品、添加物等の規格基準一部改正について」通知された。

ミネラルウォーター類は、水のみを原料としていることから、その製造において殺菌又は除菌以外の処理を行わないものがほとんどであるため、これまでの原水基準と成分規格の双方による規制は、必ずしも必要ではなく、後者のみにより規制することが合理的であることから、その規制の内容の見直しを行った。また、現行の水道法で規定される水質基準等とも乖離が生じていたため、コーデックス委員会におけるナチュラルミネラルウォーター等の規格の設定及び我が国の水道法の水質基準改正の動きを受け、食品衛生法第11条第1項に基づき、乳等省令及び告示の一部を改めたものである。

改正された主な内容は次のとおり。

使用される水については、食品、添加物等の規格基準第1食品D各条清涼飲料水の製造基準において「飲用適の水と」して規定されていたが、今回の改正でB食品一般の製造、加工及び調理基準の5に「食品製造用水」として次のとおり定義が設けられ、告示本則中の「飲用適の水」が「食品製造用水」に「飲用適の流水」が「流水(食品製造用水に限る)」に改められた。

5 魚介類を生食用に調理する場合は、食品製造用水(水道法(昭和32年法律第177号)第3条第2項に規定する水道事業の用に供する水道、同条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水(以下「水道水」という。))又は次の表の第1欄に掲げる事項につき同表の第2欄に掲げる基準に適合する水をいう。以下同じ。)で十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令については、アイスクリームの製造の方法の基準a中「飲用適の水」が「食品、添加物等の規格基準に定める食品製造用水(以下「食品製造用水」という。))」に、c中「飲用適の流水」が「流水(食品製造用水に限る)」に、発酵乳及び乳酸菌飲料の製造の方法の基準a中「飲用適の水」が「食品製造用水」に改められた。

ミネラルウォーター類については、

「ミネラルウォーター類(殺菌・除菌無)」と、「ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)」に区分し、それぞれに規格基準を設定したこと。

「ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)」について、成分規格として別紙1のとおり規定したこと。

「ミネラルウォーター類(殺菌・除菌無)」について、成分規格として別紙2のとおり規定したこと。なお、その際、製造基準として、泉源の衛生性等に関する規定を別紙3のとおり規定したこと。

「ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水」の製造基準における原水(飲用適の水)に係る規定を削除し、原料として用いる水として、水道水の他に「ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)」又は「ミネラルウォーター類(殺菌・除菌無)」の成分規格等を満たす水を規定したこと。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000069713.pdf>

5 食品中の有害物質等に関する分析法の妥当性確認ガイドライン通知

12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標記通知を出した。これは、食品、添加物等の規格基準の第1食品の部 D 各条「清涼飲料水」、「粉末清涼飲料」、「寒天」及び「穀類」に分類される食品の成分規格への適合を判定するための試験に用いる分析法(同等以上の性能を有すると認められる試験法を採用することが認められている場合に限る。)の妥当性を確認するためのガイドラインを策定し、各試験機関において開発した試験法により試験を実施しようとする場合は、その試験法が本ガイドラインのそれぞれの基準に適合していることが確認されれば、同等以上の試験法とみなすこととするものである。

なお、同ガイドラインには、表1-1としてミネラルウォーター類試験法の真度及び精度の目標値が、表1-2として寒天及び穀類試験法の真度及び精度の目標値が示されている。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000069715.pdf>

6 リステリア・モノサイトゲネスの規格の設定等

12月25日、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令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、これに伴い厚生労働省医薬食品局食品安全部長から各都道府県知事等宛に「乳及び製品の成分規格等に関する省令及び食品、添加物等の規格基準一部改正について」が、また、食品安全部基準審査課長及び監視安全課長の連名で各都道府県等衛生主管部(局)長宛に「リステリア・モノサイトゲネスに関するQ&Aについて」が通知された。

改正された主な内容は次のとおり

乳等省令については、ナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードのものに限る。)につ

いて次の成分規格が設けられた

(4) ナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードのものに限る。)

成分規格

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

発酵乳の成分規格の乳酸菌数又は酵母数(1m 当り)を次の通り改正した

乳酸菌又は酵母菌(1g 当たり) 10,000,000 以上

ただし、発酵させた後において、摂氏 75 度以上で 15 分間加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌したものは、この限りでない。

発酵乳及び乳酸菌飲料の乳酸菌数の測定法中「倒置して 35 度から 37 度まで」の下に「(製造時の発酵温度が 25 度前後の製品にあつては 24 度から 26 度まで)」を加える。

食品、添加物等の規格基準については、食肉製品の成分規格中非加熱食肉製品に次の規格が追加された

d 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。

また同通知における主なものは次のとおり。

(1) 本基準は成分規格であることから、食品等事業者に対しては必要に応じて消費期限を設定した科学的根拠を確認すること。リステリア・モノサイトゲネスの増殖を抑える方法として、製造工程中の殺菌、pH、水分活性、添加物の使用、6℃以下(2~4℃以下が望ましい)での保存等が考えられる。保存温度によりリステリア・モノサイトゲネスの増殖を抑える製品については、関係事業者に対し、流通・販売事業者との契約等により流通・販売時における適切な温度管理の実施を確保することについて指導されたい。

(2) 今回成分規格を設定しない喫食前に加熱を要しない食品については、喫食時における高い菌数のリステリア・モノサイトゲネスの汚染防止及び環境由来のリステリア・モノサイトゲネスの汚染や増殖の防止の観点から、製造工程における HACCP の導入や製造環境対策としての衛生管理(管理運営基準等)の徹底等を行うよう指導されたい。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000070317.pdf>

これらに関して、課長通知の Q&A で次のように記載されている。

問 8 非加熱食肉製品及びナチュラルチーズの製造者はどのような衛生管理をすればよいのですか。

(答)

1 原料の殺菌や製造工程中に殺菌工程がある場合等で、引き続き社内管理としてリステリアを不検出とする場合やリステリアが増殖しないことが確認された食品は従来どおりの衛生管理で問題ありません。保健所からリステリアに係る衛生管理に関する資料の提出を求められた場合、社内モニタリングにおける過去のリステリアの検査実績、殺菌温度、保存状況等に関する記録を提出できるようにしておく必要があります

問 9 リステリアが増殖するかどうかはどのように判断するのですか。

(答)

1 リステリアの増殖には、食品の様々な要因が影響を及ぼすことが報告されています。コーデックスでは、pH が 4.4 未満、水分活性が 0.92 未満、pH が 5.0 未満かつ水分活性 0.94 未満又は冷凍保存により、リステリアの増殖を抑えることができます。

2 その他、保存料、その濃度、pH 及び保存温度によっても異なります。安息香酸ナトリウム、プロピオン酸ナトリウム、ソルビン酸カリウムの使用や 6°C 以下 (2~4°C 以下が望ましい。) の保存等もリステリアの増殖が抑制されると報告されています。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000070320.pdf>

7 「HACCP ハサップ企画推進室」の設置について

12月25日、厚生労働省は医薬食品局食品安全部監視安全課に、平成27年1月1日より「HACCP 企画推進室」を設置することを公表。

同室においては、今後、関係機関・関係省庁との連携を図りながら、我が国において、HACCP による衛生管理を一層推進させるための具体的な取組を検討・実施するとしている。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000069981.html>

8 豚の食肉の生食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

1月8日、内閣府食品安全委員会事務局は標記について意見・情報の募集を公表した。意見・情報受付締切日は2月6日である。

同案は、(案)微生物・ウイルス寄虫評価書、豚の食肉生に係る食品健康影響評価 2014年12月食品安全委員会微生物・ウイルス専門調査会としてまとめられたもので、その要約は次のとおり。

食品安全委員会微生物・ウイルス専門調査会は、厚生労働省からの諮問を受け、豚の食肉(内臓を含む。以下同じ。)の生食について、E型肝炎ウイルス(以下「HEV」とい

う。)、細菌(サルモネラ属菌及びカンピロバクター・ジェジュニ/コリ)及び寄生虫((トキソプラズマ、旋毛虫(トリヒナ)及び有鉤条虫)を危害要因として、現在入手できる知見に基づき、食品健康影響評価を実施した。

今回の評価は、厚生労働省から諮問された規格基準案(①豚の食肉は、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供さなければならない旨②販売者は直接一般消費者に販売することを目的に、豚の食肉を使用して、食品を製造、加工又は調理する場合には、中心部を63°C30分間以上加熱又はそれと同等以上の殺菌効果のある加熱殺菌が必要である旨)に基づいたリスク管理措置を実施することによる食中毒のリスク低減効果を評価した。

評価に当たっては、厚生労働省が示した規格基準案の②について、危害要因ごとに加熱殺菌の妥当性に焦点を置いて評価を行った。

評価の結果、豚の食肉は、食肉内部までHEVや寄生虫などの危害要因に汚染されていると考えられ、豚の食肉の生食に起因すると推定されるE型肝炎患者及び細菌による食中毒事例が発生していることから、規格基準案の①については導入することが妥当であると考えた。

規格基準案の②について、細菌及び寄生虫については、中心部を63°C30分間の加熱により不活化されることが確認された。危害要因の中で最も加熱抵抗性が高いHEVに関しては、63°C30分間の加熱条件でHEVの不活化が確認された知見があること、現在、我が国において中心部を63°C30分間又はそれと同等以上の加熱殺菌を行うことが定められている加熱食肉製品において、E型肝炎発症事例は報告されていないことから、豚の食肉の中心部を63°C30分間又はそれと同等以上の加熱を行うことにより、HEVのリスクは一定程度減少すると考えられた。しかしながら、HEVに係る加熱抵抗性に関する知見が限定的であることに加え、調理による加熱温度と食肉の内部温度の関係は、調理方法や食肉の部位、大きさ等により変わってくるため、一律の加熱殺菌条件を示すことは現時点では困難である。

このため、豚の食肉を生で喫食しないこと、現実的なより高い温度で加熱することが重要であるとされた。

消費者が豚の食肉を喫食する際は、中心部まで十分によく加熱し、さらに、生の豚の食肉と他の食品との交差汚染を避けることが必要である。野生鳥獣である猪及び鹿の食肉についても、豚の食肉と同様に生食のリスクが高く、十分な加熱を徹底することについて、リスク管理機関における適切な対応を行うことが必要である。また、高齢者、小児、妊婦等の一般的に抵抗力の弱い方については、より一層の注意が必要である。

今回の評価においては、本案件が緊急性が高いものと解されたため、現在入手できる知見に基づき、評価を行ったものである。このため、リスク管理機関等は今後、新たな知見を蓄積することに努め、新たな知見が蓄積された際には、リスク管理機関は、

改めて評価を求めることを検討すべきである。

<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=095150010&Mode=0>

9 食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令の一部を改正する内閣府令公布

1 月 9 日、標記府令が内閣府令第 1 号をもって公布され、同日、消費者庁長官から各都道府県知事等宛に通知が出された。なお、改正府令は公布日から施行される。改正の主な内容は次のとおり。また、運用上の注意として具体的な表示方法が示されている。

(1) 乳等省令に新た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。)におけるリステリア・モノサイトゲネスに係る成分規格が設定されたところであるが、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にあつては、当該成分規格の適用除外とされたことを踏まえ、容器包装に入れた後、加熱殺菌したナチュラルチーズである場合には、容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨を、飲食に供する際に加熱するナチュラルチーズである場合には、飲食に供する際に加熱する旨を表示することとしたこと。

(2) 発酵後殺菌した発酵乳について、乳等省令で定める発酵乳の成分規格のうち、乳酸菌数又は酵母数を適用除外とする改正が行われたことを踏まえ、発酵後に殺菌した発酵乳である場合には、殺菌した発酵乳である旨を表示することとしたこと。

(3) 発酵乳及び乳酸菌飲料の乳酸菌数について、乳等省令において製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後の乳酸菌も測定可能とする測定法の改正が行われたことを踏まえ、製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後である場合には、製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後である旨を表示することとしたこと。

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1403.pdf>

10 食品への異物の混入防止について通知

1 月 9 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。

(1) 食品等事業者における異物の混入防止のための取組が徹底されるよう、指導すること。特に次の事項に留意すること。

1) 食品取扱設備等の衛生管理に当たっては、分解や組立てを適切に行うとともに、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。

- 2) 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な衛生状態を保ち、そ族及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、そ族、昆虫の施設内への侵入を防止すること。
- 3) 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等、食品製造等に不要なものを食品取扱施設内に持ち込まないこと。
- 4) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止すること。

(2) 食品等事業者において、食品等の製造、加工及び調理等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を適切に実施するよう指導すること。

(3) 食品等事業者において、食品等の製造又は加工にあたっては、異物混入の可能性について点検を行い、原材料及び製品への異物の混入防止のための必要な措置を講ずるよう指導すること。

(4) 保健所の助言及び指導の下、迅速かつ効果的な原因究明を実施し、食品衛生上の被害拡大防止対策を速やかに講ずるため、消費者等からの食品等に係る苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所等へ速やかに報告するよう指導を徹底すること。

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/20150109_1.pdf

1 1 消費者から寄せられた食品への異物混入情報への対応について通知

1月9日、消費者庁消費者安全課は都道府県・政令指定都市 消費者行政担当及び国民生活センター担当宛に次の内容の通知を出した。

今般、食品中に異物が混入している事案が多数報道されており、消費者の食品に対する不安が高まっていることを踏まえ、消費者から健康被害につながるおそれが否定できない異物混入等の相談情報が寄せられた際には、保健所等にも適切に情報が提供されるよう協力を求める

http://www.caa.go.jp/safety/pdf/150109kouhyou_2.pdf

(森田 邦雄)

1 2 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12月2日(第540回)から12月16日(第542回)までに3回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】

12-1 第540回 食品安全委員会会合(平成26年(2014)12月2日)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略

(議題(7)は略、(1)～(6)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：アンモニウムイソバレレート →厚労省及び担当委員説明

●審議結果：本件は、今後、委員会で審議を行い、必要に応じて評価書を改訂する

・動物用医薬品1品目：エンロフロキサシンを有効成分とする豚の注射剤(バイトリルワンジェクト注射液)→厚労省、農林水産省、担当委員説明

●審議結果：→厚労省、農林水産省、担当委員説明。

エンロフロキサシンは、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、肥料・飼料等専門調査会で調査審議する

エンロフロキサシンを有効成分とする豚の注射剤(バイトリルワンジェクト注射液)は、肥料・飼料等専門調査会のほか、薬剤耐性菌に関する評価は、肥料・飼料等/微生物・ウイルス合同専門調査会(薬剤耐性菌に関するワーキンググループ)で審議する

・遺伝子組換え食品等1品目：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ワタ1910系統 →厚労省、農林水産省説明

●審議結果：本件は、遺伝子組換え食品等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の報告と意見・情報の募集について

・「クエン酸三エチル」 →担当委員、事務局説明

●審議結果：取りまとめられた評価書(3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) 農薬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

・「フルピラジフロン」 →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

(4) 遺伝子組換え食品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

・「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」

→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) 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

・「朝食プロバイオティクスヨーグルト BifiX」 →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)への反映を新開発食品専門調査会に依頼する

(6) 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「フェノチオカルブ」、「フルチアセットメチル」 →事務局説明

●審議結果：「フェノチオカルブの一日摂取許容量を 0.015 mg/kg 体重/日、急性参照用量を 0.13 mg/kg 体重と設定する」「フルチアセットメチルの一日摂取許容量を 0.001 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」との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚労省)に通知する

・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」 →担当委員、事務局説明

●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)に通知する

[添付資料ファイル]：

(資料 1-1~1-6、資料 2~5、資料 6-1~6-3 は省略)、(資料の概要無し)

12-2 第 541 回 食品安全委員会会合 (平成 26 年 (2014) 12 月 9 日)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略

(議題(1)、(8)は略、(2)~(7)は議事概要)

(2)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)

・アニサキス症 →事務局説明

●報告概略：これまでに作成したファクトシートと同様に、委員会のホームページで公表し、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

(3)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

・「キリン午後の紅茶ヘルシーストレート」→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)への反映を新開発食品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

・添加物「アンモニウムイソバレレート」→担当委員、事務局説明

●「アンモニウムイソバレレートが、食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられる」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

(5)平成27年度食品安全モニターの募集について →事務局説明

●募集手続き：平成27年度の食品安全モニターの募集手続きを開始する

(6)食品安全関係情報(11月1日～11月14日収集分)の報告について→事務局報告

●報告：ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)が10月30日に公表した、食品中のピロリジジナルカロイド(PA)類に関するFAQ情報の更新に関する情報の概要を報告

(7)「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成26年11月分)→事務局報告

[添付資料ファイル]

(資料2～4、資料5-1及び5-2、資料6は省略)

●資料1：「アニサキス症」のファクトシートの作成について(報告)の要点

・近年の食中毒事例でアニサキスが原因物質と判明、推定された報告が多くなっている

・ファクトシート(科学的知見に基づく概要書)を作成し、広く情報提供する

・本ファクトシートは、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12月9日》の概略(抜粋、要約)

1. アニサキス症とは(要点)

・アニサキス症は、アニサキスが胃壁や腸壁に刺入して引き起こす寄生虫症です。

・アニサキスは、イルカ、クジラ、アザラシなどの海洋に生息する哺乳類を終宿主とし、これらの胃に寄生する線虫です。主に *Anisakis simplex*、*Pseudoterranova decipiens*、*A. physeteris* という種がアニサキス症の原因となります

・虫体の多くは、長さ2～3cm、幅0.5～1mmぐらいで白色の少し太い糸のように見えます

- ・アニサキス症は、寄生部位によって、胃アニサキス症、腸アニサキス症、腸管外アニサキス症に分けられ、ほとんどは胃アニサキス症です。
- ・アニサキス症の原因寄生虫の種を特定できたのは1963年です。
日本では70年代以降、内視鏡検査の普及とともに虫体の摘出が可能となり、発生実態が把握できるようになりました
- ・国内のアニサキス症の原因食品は、北海道を除き、さば類が最も多く、これ以外では西日本や関東では、いわし類、かつお類等、東北から北海道では、さけ類、いか類、サンマなどが報告されています。

2. ヒトに対する影響(要点)

- ・アニサキス症は世界中でみられ、魚介類を生で食べることで感染します
- ・季節的には12～3月の寒期に多くなっています
- ・魚介類の生食後、1時間から2週間で発症し、感染から約3週間以内で自然に消化管内から消失します。通常、幼虫1匹でも発症します

3. 予防方法

- ・アニサキスは60℃で1分、70℃以上では瞬時に死滅します
- ・冷凍処理によりアニサキス幼虫は感染性を失うので、魚を-20℃以下で24時間以上冷凍することは有効です
- ・酸には抵抗性があり、シメサバのように一般的な料理で使う程度の食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても死ぬことはありません (中略)

8. リスク管理 (基準値を除く。汚染防止・リスク低減方法等も記載)

(1) 国内

- ・食品衛生法：食中毒が疑われる場合は、24時間以内に最寄りの保健所に届け出る
- ・熱処理(60℃、1分間以上)や冷凍処理で不活化される。
- ・幼虫は60℃では数秒で、70℃以上では瞬時に死ぬ。低温には強いので、安全のためには-20℃で24時間以上冷凍する
- ・ニシンを、-60℃冷凍で10～20分保存した場合、内部温度は-20～-30℃となり、24時間後のアニサキス幼虫の生存率はゼロであった

(2) 国際機関

- ・コーデックス委員会(Codex Alimentarius Commission)では、魚及び魚製品の実施規則において、製品中の寄生虫の駆除に効果のある手法を挙げている。
- ・生食の場合、製品の中心温度が-20℃で、7日間冷凍(全寄生虫)
- ・製品の中心温度が60℃で1分間加熱、又は-20℃で24時間冷凍(アニサキスなど線虫類)

[魚のくん製品は、例として以下の条件を挙げている]

- ・製品の中心温度が-20℃で、24時間冷凍(アニサキス属のみ)
- ・製品の中心温度が-35℃で、15時間冷凍(全寄生虫)

- ・製品の中心温度が -20°C で、7日間冷凍(全寄生虫)

(3) 諸外国等 (略)

① 米国

- FDA は、Bad Bug Book(食品媒介病原菌と自然毒に関するハンドブック)でアニサキス類を取り上げ、情報をまとめている
- 生食か半生食(マリネ等)で食す魚介類は -35°C 以下に急速冷凍し15時間、または通常の凍結で -20°C 以下に7日間を推奨
- 米国では魚類及びその製品の管理対策として、業者向けのガイダンスには冷凍及び保管工程について次のように設定し、いずれかを採用するように指示している。
 - ・室温 -20°C 以下で7日間保管
 - ・室温 -35°C 以下で固化するまで冷凍し、 -35°C 以下で15時間保管
 - ・室温 -35°C 以下で固化するまで冷凍し、室温 -20°C 以下で24時間保管

② EU

欧州では、2010年に欧州食品安全機関(EFSA)により、アニサキスのリスク評価が出され、2011年12月から生食、ほぼ生食又は冷燻製用の魚及び軟体動物類は、生きている寄生虫を殺滅するために業者に以下のいずれかの条件の冷凍処置を義務付けている

- ・ -20°C で24時間以上
- ・ -35°C で15時間以上

製品の中心温度を 60°C 以上で1分以上加熱する処理をするものでは、これらの要件は除外される

オランダでは、アニサキス対策のため、1968年以降、魚の -20°C 、24時間以上の冷凍保存を義務付けている

(以下略)

12-3 第542回 食品安全委員会会合(平成26年(2014)12月16日)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略

(議題(7)は略、(1)～(6)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:

NZYM-S0株を利用して生産された α -アミラーゼ →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で審議する

(2)農薬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

- ・「1-ナフタレン酢酸」、・「ジフェノコナゾール」、・「フルキサピロキサド」

→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
- (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
 - ・ 農薬の「アセタミプリド」、・「キンクロラック」、・「シモキサニル」・「セダキサン」→事務局説明
- 審議結果：
 - ・ 「アセタミプリドの一日摂取許容量を 0.071 mg/kg 体重/日、急性参照用量を 0.1 mg/kg 体重と設定する」
 - ・ 「キンクロラックの一日摂取許容量を 0.34 mg/kg 体重/日、急性参照用量を 1.5 mg/kg 体重と設定する」
 - ・ 「シモキサニルの一日摂取許容量を 0.013 mg/kg 体重/日、急性参照用量を 0.08 mg/kg 体重と設定する」
 - ・ 「セダキサンの一日摂取許容量を 0.11 mg/kg 体重/日、急性参照用量を 0.3 mg/kg 体重と設定する」
 - との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚労省)に通知する
 - ・ 農薬、添加物及び動物用医薬品「チアベンダゾール」 →事務局説明
 - 「チアベンダゾールの一日摂取許容量を 0.1 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(厚労省)に通知する
 - ・ プリオン「ブラジルから輸入される牛肉及び牛の内臓」 →事務局説明
 - 「ブラジルにおける牛群の BSE 感染状況、BSE プリオンの侵入リスク低減措置(輸入規制)、増幅リスク低減措置(飼料規制等)及び曝露リスク低減措置(食肉処理工程)に加え、牛と人との種間バリアの存在を踏まえると、現行の管理措置においてはブラジルから輸入される牛肉及び牛の内臓(SRM 以外)の摂取に由来する BSE プリオンによる人での vCJD 発症の可能性は低いと考えた
 - 諮問内容のブラジルから輸入される牛肉及び牛の内臓に係る輸入条件は、よりリスクを低減する観点から、日本におけるリスク管理措置を参考にリスク管理機関において適切に設定されたい」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「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)」 →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(厚労省)に通知する
 - ・ 動物用医薬品「ケトプロフェン」 →事務局説明
 - 「ケトプロフェンの一日摂取許容量を 0.001 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(厚労省)に通知する

(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

・「ケトプロフェンを有効成分とする豚の注射剤(ディニタル)」→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)への反映を動物用医薬品専門調査会に依頼する

(5)「食品の安全性の確保のための調査・研究の推進の方向性について」の改定について

→担当委員、事務局説明

●委員会決定：「食品の安全性の確保のための調査・研究の推進の方向性について」の改正は、資料5のとおり委員会決定された

(6)食品安全関係情報(11月15日～11月28日収集分)について →事務局報告

●報告概要：欧州食品安全機関(EFSA)が11月26日に公表した、表示を目的としたアレルギー性の食品及び食品原材料の評価に関する科学的意見書の概要を報告

[添付資料ファイル]：

(資料1-1、1-2、資料2-1～2-3、資料3-1～3-8、資料4、資料5-1～5-3、資料6-1は省略)、(資料6-2は概要を示す)

●資料6-2：食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報(H26.12.16) 欧州食品安全機関(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11月26日、表示を目的としたアレルギー性の食品及び食品原材料の評価に関する科学的意見書(2014年10月30日採択、参考文献数は約1500)を公表した。

[公表日：2014年11月26日、情報源：欧州食品安全機関(EFSA)]

・概要は以下のとおり(抜粋、要約)

アイルランド食品安全庁からの要請を受け、NDAパネルは、指令2003/89/ECの附属書IIIaに記載されている既知のアレルギー性の食品原材料又は物質に関する以前の意見書を更新した。

1. 本意見書には、

- (1) 食物アレルギーがある者の割合、
- (2) 食物アレルゲンとして確認されているタンパク質、
- (3) 交差反応性、
- (4) アレルギー性に対する食品加工の影響、
- (5) アレルゲン及びアレルギー性食品の検出方法、
- (6) 感受性を有する人々において有害反応を引き起こすことが観察された用量、
に関する情報を収載している。

本意見書は、免疫による食物アレルギー、セリアック病(グルテンアレルギー)及び

食品中の亜硫酸塩に対する有害反応に関するものであり、食品に対する非免疫の有害反応については言及していない。

2. NDA パネルは、

特定のアレルギー性食品に閾値を設定することは、規制当局、消費者団体及び産業界が注目しているとしている。

本意見書では、アレルゲン表示に関するリスク管理の決定にあたってリスク評価の手法を次のとおりレビューしている。

(1) 無毒性量 (NOAEL) と安全係数を用いる従来のリスク評価

(2) ベンチマークドーズ (BMD) と暴露マージン (MoE)

暴露マージン (MoE) は、ヒトのアレルギー集団における閾値分布の BMDL10 (アレルギー集団のうち 10% のヒトが発症する用量の 95% 信頼下限量) をアレルギー食品/原料成分の推定暴露量で割ったもの。

MoE の数値が大きければアレルギー集団でアレルギー反応が起こる可能性は低い。

(3) 確率論的モデル (probabilistic model)

ある集団におけるアレルゲン食品の摂取量の推定分布と、

同じ集団におけるそのアレルゲン食品の閾値の推定分布を比較することでアレルギー反応が起きる確率を予測する。

3. NDA パネルは、

アレルギー表示の免除、意図せず食品に混入したアレルゲンの表示、受け入れ可能なリスクのレベル (例えば、保護するアレルギー集団の範囲) はリスク管理として決定する事項で、EFSA の権限ではないとしている。

4. 本意見書には、

既知のアレルギー性の食品原材料又は物質であるグルテン含有穀類、乳・乳製品、卵、ナッツ類、ピーナッツ、大豆、魚類、甲殻類、軟体動物、セロリ、ルピナス、ごま、マスタード及び亜硫酸塩のそれぞれについて収集・整理された情報が掲載されている。例としてピーナッツについての概要は以下のとおり (以下略)

(大神 弘明)

【[海外食品安全情報](#)】

食品中の汚染物質から影響を受けやすいグループを保護する

Protecting Susceptible Populations from Chemical Contaminants in Food

Posted on December 31, 2014 by FDA Voice By: Suzanne Fitzpatrick, Ph.D., DABT

<http://blogs.fda.gov/fdavoic/index.php/2014/12/protecting-susceptible-populations-from-chemical-contaminants-in-food/>

2015年12月31日、FDAの食品安全及び栄養の毒性に関するシニアアドバイザーである Suzanne Fitzpatrick 博士は、FDA Voice に次のような意見を報じた。

定期的に低レベルの化学汚染物質を食べている人は長期間で有害影響を発生する可能性がある。しかし、一部のグループは他のグループより長期間の化学汚染物質の暴露により有害影響が発生する可能性がある。これらのグループを「影響を受けやすいグループ」と呼ぶ。食品医薬品庁（FDA: Food and Drug Administration）は食料供給の安全性を確保するため任務は一般市民に限られたものではなく影響を受けやすい市民も保護する責任がある。妊娠中の女性、乳幼児、高齢者などは影響を受けやすいグループと見なされてきた。さらにガン、糖尿病、HIV/AIDS、移植患者なども免疫機能が弱っている可能性がありよりリスクが高い可能性がある。FDAはこれらの感受性の高い人々の保護のため2014年12月16日-17日に食品アドバイザー委員会を開催した。リスクアセスメントは潜在的な健康への有害影響のためにも客観的な方法の一つではあるが、影響を受けやすい集団への特別な配慮が必要であり、特定の状況での別のリスクアセスメントの保証も行う可能性がある。

（伊藤 澄夫）