



NPO法人

食科協ニュースレター第141号

目 次

【 お知らせ 】	2
平成 27 年度食科協会員研修会(公開)の開催予告について	3
【 食科協の活動状況 】	3
1. 2015 年 3 月～2015 年 4 月の主な活動(先月報告以降)	関澤純
【 行政情報 】	4
1. 食品表示法に基づく「食品表示基準」公布	
2. 平成 25 年度食品中の残留農薬等の一日摂取量調査結果公表	
3. 平成 27 年度「輸入食品監視指導計画」公表	
4. 食品表示基準に係る通知・Q&A について公表	
5. HACCP を用いた衛生管理についての自主点検票及び確認票について 等通知	
6. 食事による栄養摂取量の基準の全部を改正	
7. 平成 25 年国民健康・栄養調査報告公表	
8. 食品の安全性に関する用語集(第 5 版)公表	
9. 機能性表示食品届出一覧及び届出情報の詳細公表	森田邦雄
10. 食品安全委員会提供情報	10
(2015 年 3 月の第 551 回から第 555 回までの開催分)	
	大神弘明
【 海外食品安全情報 】	19
食品包装：極端な高温での再加熱は物質の溶出リスクを高める	
	榎元徹也

平成 27 年 4 月 21 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

【お知らせ】**平成27年度食科協会員研修会(公開)の開催予告について**

140号でもお知らせしたとおり、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。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。

1 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・推進について

2 開催日時 平成27年6月3日(水) 14:00~16:50**3 開催場所** (一財)日本科学技術連盟本部 セミナールームA

東京都新宿区西新宿 2-7-1 小田急第一生命ビル4階 電話 (03)5843-2051

4 研修会の内容

(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)

～ HACCPの導入の具体的推進について ～

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普及をめぐる自治体の事例について(仮題)

講師 千葉県健康福祉部衛生指導課 課長 水田 勲氏

(全国食品衛生監視員協議会会長)

講演 II HACCP普及をめぐる食品事業者への支援について

講師 (一社)日本惣菜協会教育事業部デリカアドバイザー 薄宗仁氏

(2) 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

5 定員 食科協会員は申し込み者全員(無料)

非会員 30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。

(北村 忠夫)

【食科協の活動状況】

1. 2015年3月～2015年4月の主な活動

- 3月20日 会員と食監向けのメールによる情報提供(食科協かわら版)第7号を発行した。
- 3月20日 ニュースレター140号を発行、内容は、平成27年度食科協会員研修会(公開)の開催予告、食科協の活動状況、行政情報では、フタル酸ベンジルブチル(BBP)に係る食品健康影響評価の審議結果(案)について意見・情報の募集、カンタキサンチンの添加物指定、食品表示基準及び新たな機能性表示制度に係る説明会開催、「食品表示法の施行期日を定める政令」及び「食品表示法第15条の規定による権限の委任等に関する政令」公布、麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取扱い通知、下痢性貝毒(オカダ酸群)の検査通知、食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」(平成26年8月実施)の結果公表、食品安全委員会提供情報(第548回～第550回開催分)、海外食品安全情報では、欧州食品安全委員会の食品の安全性データ「宝の山」の公開などであった。
- 3月24日 会員と食監向けのメールによる情報提供(食科協かわら版)第8号を発行した。
- 3月26日 関澤理事長が徳島食の安全・安心審議会に会長として出席し、平成27年度食品衛生監視指導計画案、徳島県食品表示適正化基本計画及び推進条例の制定、食品衛生法施行条例改正などを審議した。
- 4月 3日 会員と食監向けのメールによる情報提供(食科協かわら版)第9号を発行した。内容は、食品表示法施行通知およびQ&A、栄養成分表示ガイドライン、機能性表示食品届出ガイドラインなどである。
- 4月14日 平成27年度第1回常任理事・運営委員会合同会議の開催し、総会議案、公開講演会開催準備、ガイドライン改正に伴う自治体の対応調査、新規事業などについて審議した。
- 4月15日 会員と食監向けのメールによる情報提供(食科協かわら版)第10号を発行した。内容は、総会、公開講演会開催案内、厚生労働省関係では食品製造におけるHACCP入門のための手引書、総合衛生管理製造過程承認制度とHACCPシステムについてなど、消費者庁関係では、新しい食品表示制度パンフレット、食品表示基準施行通知など、農水省関係では福島原発事故に伴う各国・地域の輸入規制強化など、そのほかでは、異物混入防止対策特別講演会案内、食品表示法施行に伴う変更の説明などである。

(関澤 純)

【行政情報】

1 食品表示法に基づく「食品表示基準」公布

食品表示法が平成25年6月28日公布され、施行日については2年を超えない範囲内において政令で定める日となっていたが、本年3月6日、同法の施行日を平成27年4月1日とする政令が公布されたところであり、更に、3月20日、内閣総理大臣は食品表示法第4条第1項の規定に基づき、「食品表示基準」を定める内閣府令(第10号)を定め、公布した。

(1) 食品表示基準の構成は次のとおり

目次

第一章総則(第一条・第二条)

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(第三条―第九条)

第二款業務用加工食品(第十条―第十四条)

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)

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)

第二款業務用生鮮食品(第二十四条―第二十八条)

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)

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)

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)

第五章雑則(第四十条・第四十一条)

附則

(2) 食品表示基準の施行日

食品表示基準の施行は、食品表示法の施行の日(注平成27年4月1日)とし、製造所固有の記号に係わる規定については平成28年4月1日となっている。(附則第1条)

注)製造所固有の記号について、消費者庁は新たな届出制を検討しており、1年後の施行となったものと思われ、その間は現在使用されている記号が認められることとなる。

更に、次に記載された経過措置に基づき平成32年3月31日までに製造されたものについても現在使用している記号を使用することが認められることとなる。

(3) 食品表示基準の経過措置

食品表示基準の施行の日から平成 32 年 3 月 31 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。)及び添加物(業務用添加物を除く。)並びに同日までに販売される業務用加工食品及び業務用添加物の表示については、第 2 章及び第 4 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。(附則第 4 条)

更に、食品表示基準の施行の日から平成 28 年 9 月 30 日までに販売される生鮮食品(業務用生鮮食品を除く。)の表示については、第 3 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。(附則第 5 条)

注)平成 32 年 3 月 31 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。)及び添加物(業務用添加物を除く。)については、平成 32 年 4 月以降もその商品が流通する間、現行の表示が認められることとなるが、業務用加工食品及び業務用添加物については、平成 32 年 4 月以降は、新たな基準に従わなければ違反となってしまうので注意が必要である

更に、生鮮食品(業務用生鮮食品を除く。)について、平成 28 年 9 月 30 日までに販売されるものについては、現行の表示が認められることとなるが、平成 28 年 10 月以降は、新たな基準に従わなければ違反となり、業務用生鮮食品については、平成 27 年 4 月 1 日から新たな基準に従わなければ違反となってしまうので注意が必要である

(4) 食品表示基準に関連する内閣府令等の公布

3 月 20 日付で、同基準に関連する以下の内閣府令等が公布された。

1) 「食品表示法第 6 条第 8 項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令」

注)違反をすると、回収又は業務停止となる表示事項を定める内閣府令

2) 「食品表示法第 6 条第 1 項の内閣府令・農林水産省令で定める表示事項及び遵守事項並びに同法第 12 条第 1 項の規定に基づく申出の手續を定める命令」

注)表示違反があった場合、農林水産大臣が食品表示法第 6 条第 1 項に規定する指示が出来ない表示事項を定めるもの。ここでは、人の健康にかかわるものが定められており、従来、食品衛生法及び健康増進法に基づいていた表示事項については、内閣総理大臣(消費者庁長官)が権限を持つこととなり、この権限については別途定める政令で保健所を設置する都道府県知事、市長に委任されており、これらに関しては従来通り、保健所が事務を行うこととなる。

3) 「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件」

注)グルコン酸亜鉛等については、従来保健機能食品について使用を認めてきたが、機能性表示食品が食品表示基準において新たに規定されたことに伴い、機能性表示食品には使用を認めないとする改正が行われたものである。

<http://www.caa.go.jp/foods/index18.html#m01-17>

2 平成 25 年度食品中の残留農薬等の一日摂取量調査結果公表

厚生労働省は、3月13日開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会農薬・動物用医薬品部会において、平成25年度食品中の残留農薬等の一日摂取量調査結果を公表した。

その主な内容は次のとおり。

- (1) 調査は、地方自治体の衛生研究所等 15 機関の協力を得て行った。
- (2) 調査対象農薬等 41 物質の農薬等
- (3) 調査結果まとめ

1) 平成 25 年度の調査において、27 の農薬等がいずれかの食品群において検出されたが、推定された平均一日摂取量($\mu\text{g}/\text{人}/\text{日}$)の対 ADI (%) は 0.004%~0.29% の範囲であり、国民が一生涯に渡って毎日摂取したとしても健康に影響を生じるおそれはないものと考えられる。

2) 平成 25 年度の調査において、4 機関以上で分析が行われ、いずれの食品群からも検出されなかった農薬のうち、これまでに我が国、JMPR 又は JECFA において ADI が設定されているものに関して、分析を行った調査機関における検出限界の 20% の量がすべての食品群に含まれていると仮定してそれぞれの平均一日摂取量($\mu\text{g}/\text{人}/\text{日}$)を推定したところ、いずれの農薬等も ADI を十分に下回っており、健康に影響を生じるおそれはないものと考えられる。

<http://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000077572.pdf>

3 平成 27 年度「輸入食品監視指導計画」公表

3月30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27年度「輸入食品監視指導計画」を策定し公表した。

これは、食品衛生法第23条に基づき、輸入時の検査や輸入者の監視指導等を効果的かつ効率的に実施し、輸入食品等の一層の安全性確保を図るため、輸入食品等について国が行う監視指導の実施に関する計画を策定するものでその主な内容は次のとおり。

○ 輸出国の衛生対策を推進するため、輸出国政府との二国間協議や計画的な現地調査、技術協力などを行う。また、関係行政機関と連携して海外情報などに基づく緊急対応を実施する。

○ 検疫所においては、以下を重点項目として監視指導を実施する。

- ・ 輸入届出時の審査で食品衛生法違反(法違反)の有無を確認
- ・ 法違反の可能性が低い食品などに関し、モニタリング検査を計画的に実施
(平成26年度計画件数：約9万4千件→平成27年度計画件数：約9万5千件)
- ・ 法違反の可能性が高いと見込まれる食品などについては、輸入者に「検査命令」を

発動(平成 27 年 2 月現在：全輸出国の 17 品目および 31 カ国 1 地域の 76 品目)

○ 検疫所においては、輸入者の自主的な衛生管理を推進するため、輸入前指導を行うほか、初回輸入時および定期的な自主検査を実施するよう指導する。また、食品衛生に関する知識習得の啓発などを行う。

○ 輸入時や国内流通時の検査で違反が発見された場合には、回収などの対応が適切に行われるよう、厚生労働本省、検疫所、都道府県などが連携して対応する。

<平成 27 年度の主な新規掲載事項>

○ 冷凍加工食品等の成分規格違反の状況等を踏まえた加工食品の成分規格(大腸菌群等)に係るモニタリング検査を強化するとともに、その結果を踏まえ、輸入者に対し、製造者等における衛生管理体制の徹底を指導。

○ 「輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン)(平成 20 年 6 月 5 日付け食安発第 0605001 号)」に基づき、輸入者に対し、チェックリストを用いた輸出国段階における自主的な安全管理の徹底を指導。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000078862.html>

4 食品表示基準に係る通知・Q&A について公表

3 月 30 日、消費者庁は下記食品表示基準に係る通知・Q&A 等について公表した。内容は膨大なものであり、興味のある部分について次にアクセスすることにより確認する必要がある。

<http://www.caa.go.jp/foods/index18.html#m01-17>

(1) 食品表示基準について(平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号)

本体

別添一覧

別添 添加物関係 別添 栄養表示関係 別添 アレルゲン関係 別添 機能性表示食品関係 別添 遺伝子組換え表示関係 別添 生かき関係 様式関係
統合版

(2) 品表示基準 Q&A について(平成 27 年 3 月 30 日消食表第 140 号)

表紙、目次

はじめに 第 1 章 総則 第 2 章 加工食品 第 3 章 生鮮食品 第 4 章 添加物
第 5 章 雑則 附則

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 別添 遺伝子組換え食品に関する事項
別添 原料原産地表示 別添 弁当・惣菜に係る表示 別添 生食用牛肉に関する
事項別添 魚介類の名称のガイドライン 別添 玄米及び精米に関する事項

- (3) 食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン
- (4) 機能性表示食品の届出等に関するガイドライン

5 HACCP を用いた衛生管理についての自主点検票及び確認票について等通知

3月31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）長宛に標記通知及び「と畜場及び食鳥処理場における HACCP を用いた衛生管理についての自主点検票及び確認票について」を通知した。その主な内容は次のとおり。

危害分析・重要管理点方式(以下「HACCP」という。)を用いた衛生管理については、「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号最終改正：平成26年10月14日付け食安発1014第1号別添)において、「危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準」として示したところ。

今般、食品等事業者が HACCP を用いた衛生管理の導入に取り組む際に使用する HACCP 自主点検票(別添1-1、別添1-2及び別添1-3)を作成したので、食品等事業者に周知されるようお願いする。

また、都道府県等が HACCP を用いた衛生管理の導入に取り組む食品等事業者に対して指導助言を行う際に、衛生管理手順の確認に役立つ HACCP 確認票(別添2)も併せて作成したので、活用されるようお願いする。

と畜業者及び食鳥処理業者が HACCP を用いた衛生管理の導入に取り組む際に使用する HACCP 自主点検票(別添1-1、別添1-2、別添1-3及び別添1-4)も作成したので、と畜業者及び食鳥処理業者に周知をお願いする。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000080758.pdf>

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000080723.pdf>

6 食事による栄養摂取量の基準の全部を改正

3月31日、厚生労働大臣は、健康増進法第30条の2第1項の規定に基づく「食事による栄養摂取量の基準」の全部を改正する告示(厚生労働省告示第199号)を公布した。

新たな食事による栄養摂取量の基準では、次の規定が新たに加えられている。

(定義)

第2条

一 食事摂取基準 食事による栄養素摂取量の基準をいう。

二 ボディ・マス・インデックス 体重(キログラム)を、身長(メートル)の二乗で除した数値を言う。

(熱量の食事摂取基準)

第3条 エネルギーの摂取量及び消費量のバランスの維持を示す指標として、目標とするボディ・マス・インデックスの範囲は別表第1のとおりとする。

別表第1 熱量の食事摂取基準(目標とするボディ・マス・インデックスの範囲)

年齢	目標とするボディ・マス・インデックス(Kg/m ²)
18～49	18.5～24.9
50～69	20～24.9
70以上	21.5～24.9

<http://kanpou.npb.go.jp/20150331/20150331g00073/20150331g000730232f.html>

7 平成25年国民健康・栄養調査報告公表

4月1日、厚生労働省は平成25年国民健康・栄養調査報告を公表した。

結果の概要は、第1部食事に関する状況 第2部身体活動・運動及び睡眠に関する状況 第3部身体状況及び糖尿病等に関する状況 第4部咀嚼・嚥下に関する状況 第5部飲酒・喫煙に関する状況により構成されている。

第1部 食事に関する状況では、エネルギー収支バランスの指標としての体格の状況、エネルギー及び栄養素等摂取量、食品群別摂取量の状況、食品群の組合せ状況等がまとめられている

<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyou/h25-houkoku.html>

8 食品の安全性に関する用語集(第5版)公表

4月3日、食品安全委員会は、「食品の安全性に関する用語集(第5版)」を公表した。

http://www.fsc.go.jp/yougoshu/yougoshu_fsc_5_201504.pdf

9 機能性表示食品届出一覧及び届出情報の詳細公表

4月17日、消費者庁は機能性表示食品届出一覧及び届出情報の詳細を公表した。

<http://www.caa.go.jp/foods/index23.html#m04>

(森田 邦雄)

10 食品安全委員会提供情報

本稿は、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。

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。提供情報で()内の数字は、委員会会合における議題、配布資料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27年3月3日(第551回)から3月31日(第555回)までに5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。

なお、検討事項の議事概要は、大部分を抜粋し掲載しております。その詳細は、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551回 食品安全委員会会合(平成27年(2015)3月3日)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略

(議題(9)は略、(1)～(8)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の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：

「ZYM-R0株を利用して生産された6- α -グルカノトランスフェラーゼ」→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において審議する

(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

・「イタコン酸(対象外物質)」、・「グリセリン酢酸脂肪酸エステル(対象外物質)」

・「ポリグリセリン脂肪酸エステル(対象外物質)」→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)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

・「クロサンテル」→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

(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

・「低リグニンアルファルファ KK179 系統」、

・「NZYM-S0 株を利用して生産された α -アミラーゼ」 → 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・食品健康影響評価について

・農薬「ジフェノコナゾール、 ・「フルキサピロキサド」 → 事務局説明

● 審議結果：

「ジフェノコナゾールの一日摂取許容量を 0.0096mg/kg 体重/日、急性参照用量を 0.25mg/kg 体重と設定する。」

「フルキサピロキサドの一日摂取許容量を 0.021mg/kg 体重/日、急性参照用量を 1.2mg/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 系統及び除草剤グリホサート耐性ダイズ MON89788 系統を掛け合わせた品種」 → 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

(6) 平成 26 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 27 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 → 委員、事務局説明

● 審議結果：平成 26 年度食品健康影響評価技術研究課題の中間評価結果が一部訂正の上、決定された。また、平成 27 年度食品健康影響評価技術研究の新規対象課題が案のとおり決定された

(7) 平成 27 年度食品安全確保総合調査課題(案)について → 委員、事務局説明

● 審議結果：平成 27 年度食品安全確保総合調査の対象課題は、案のとおり決定された

(8) 食品安全関係情報(1 月 31 日～2 月 13 日収集分)について → 事務局報告

● 報告：欧州食品安全機関(EFSA)が 2 月 4 日に公表した、2015 年度以降の優先事項を示す「業務計画文書(Programming document)2015～2017 年」とそれを紹介するプレスリリースの概要について報告

[添付資料ファイル]：「資料 8-2 以外の資料(1-1～6-2、7、8-1)は省略

資料 8-2 (H27. 3. 3) 「食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報」

○化学物質---化学物質・汚染物質(抜粋、要約)

欧州食品安全機関(EFSA)は 2 月 4 日、2015 年度以降の優先事項を示す「業務計画文書(Programming document)2015～2017 年」とそれを紹介するプレスリリースを行った。食品安全の問題は、これまで以上に複雑になってきており、さらにはリスク管理者や

欧州連合 5 億人の消費者に役立つ素早い対応も求められている。

新食品領域、動物と公衆衛生とが関わり合う領域には、今までにないリスク評価の対象が生まれてきている。

リスク評価における諸問題がその複雑さを増してきていることは、従来の科学的分類が常に適正ではないということを意味している。(以下略)

10-2. 第 552 回 食品安全委員会会合(平成 27 年(2015)3 月 10 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)～(8)は議事概要)

(1) プリオン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

- ・「スウェーデン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」
- ・「ノルウェー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」

→ 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

(2) 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

- ・「DP-No. 1 株及び GG-No. 1 株を利用して生産されたグルタミルバリルグリシン」
- ・「GLU-No. 7 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

(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

- ・「高濃度にジアシルグリセロールを含む食品の安全性」 → 事務局説明

●審議結果：

「① 評価要請の対象である、高濃度にジアシルグリセロール(DAG)を含む食品は、2009 年 9 月に製造販売が中止され、既に流通しておらず、食品健康影響評価の対象が存在していない。

このため、現状では国民がばく露する可能性はなく、更なるデータの入手は不可能である。また、摂取した期間、量、年齢等が人により異なるとともに、各人の背景(生活条件等の交絡要因)が様々であるため、過去に摂取した個人の生涯発がんリスクを判断することは困難である。従って、高濃度に DAG を含む食品のばく露評価ができず、食品健康影響評価を完結することはできなかった。

② 高濃度に DAG を含む食品の食品健康影響評価のほか、DAG 油の発がんプロモーション

ン作用や、食用油に不純物として含まれている可能性のあるグリシドール脂肪酸エステルに関する知見等について、参考として取りまとめた。すなわち、

- ・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。

- ・我が国で現在流通している食用油に含まれるグリシドール脂肪酸エステル濃度は低く、過大に見積もって試算しても、ばく露マージン(MOE)は 10,000 を僅かに下回ると試算され、一定のばく露マージンが確保されていた。

これらの結果は、現在使用されている食用油の摂取について、直接健康影響を示唆するものではないが、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、でき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。」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) 食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」(平成 26 年 8 月実施)の結果について → 事務局報告

[添付資料ファイル] : 全ての資料を省略

10-3. 第 553 回 食品安全委員会会合(平成 27 年(2015)3 月 17 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 11 条第 1 項第 1 号の食品健康影響評価が明らかに必要でないとき

- ・肥料検査法の変更(主成分等の測定方法の変更) → 農林水産省説明

- 審議結果：本件は、試験方法の変更であり、食品健康影響評価結果に基づいて行われる行政対応を担保するために策定される施策に当たるため、食安法第 11 条第 1 号の食品安全影響評価を行うことが明らかに必要でない時に該当する

(2) 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

- ・農薬 3 品目 [1]オキサチアピプロリン、[2]フルオピコリド、[3]マラチオン

→ 担当委員、厚労省説明

- 審議結果：[1]は農薬専門調査会で審議する、[2]は今回の評価要請とともに、急性参照容量の設定を含めて農薬専門調査会で審議を行う、[3]は、新たな科学的知見を確認できないことから、食安法第 11 条第 1 項第 2 号に該当するものとする認められる旨を厚労大臣に通知する

- ・動物用医薬品 5 品目

[1]ツラスロマイシン、

[2]ツラスロマイシンを有効成分とする牛の注射剤(ドラクシンC)、

[3]2-10-性腺刺激ホルモン放出ホルモン類縁体・ジフテリアトキソイド結合物を有効成分とする牛の注射剤(ボプリバ)、

[4]イベルメクチン及びプラジクアンテルを有効成分とする馬の経口投与薬(エクイマ

ックス)の再審査について、

[5]d-クロブプロステノールを有効成分とする牛及び豚の注射剤(ダルマジン)の再審査について、 → 担当委員、厚労省、農林水産省説明

●審議結果：[1]は、肥料・飼料等専門調査会で調査審議する

[1]は、薬剤耐性菌に関する評価も必要となることから、肥料・飼料等専門調査会のほか、肥料・飼料等/微生物・ウィ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)でも審議する

[3]は、動物用医薬品専門調査会で審議する

[4]及び[5]は、既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があるとは認められないので、専門調査会による調査審議を経ることなく、今後、委員会で審議を行い、必要に応じて評価書を改定する

・飼料添加物2品目：

[1]アビラマイシン、[2]モネンシン → 農林水産省、担当委員説明

●審議結果：[1]は、食安法第11条第1項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当すると認められる旨を農林水産大臣に通知する

[2]は、既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があるとは認められないので、専門調査会による調査審議を経ることなく、今後、委員会で審議を行い、必要に応じて評価書を改定する

・食品衛生法第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労大臣が定める物質 1品目：ラクトフェリン→厚労省説明

●審議結果：ラクトフェリンは、動物用医薬品として適切に使用される限りにおいて、食品に残留することにより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考えられ、本件は、食安法第11条第1項第2号に該当するものと認められる旨を厚労大臣に通知する

(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

・「1-メチルナフタレン」 → 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)への反映を添加物専門調査会に依頼する

(4)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

・「葛のめぐみ」 → 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

(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「フルピラジフロン」 → 担当委員、事務局説明

●審議結果：フルピラジフロンは、意見・情報の募集は行わない、一日摂取許容量及び急性参照用量を以前の委員会で決定した評価結果と同じ結論とする

(6) 食品安全関係情報(2月14日～2月27日収集分)について → 事務局報告

●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(FCDC)が公表した、2013年の欧州における薬剤耐性菌調査結果のインフォグラフィックに関する報告書の概要を報告

〔添付資料ファイル〕：「資料4以外の資料(1～6-2)は省略

資料4：新開発食品専門調査会における審議結果について<葛のめぐみ>(H27.3.17)

1. 審議結果(要約)

葛のめぐみに係る食品健康影響評価(平成26年6月3日、消食表第115号)は平成27年2月5日開催の第104回新開発食品専門調査会で審議結果(案)が取りまとめられた。審議結果(案)は、幅広く国民に意見・情報を募った後に食品安全委員会に報告する

●「葛のめぐみ」：(案)特定保健用食品評価書(2015年3月、委員会新開発食品専門調査会)から)

「要約」 (抜粋・要約)

葛の花エキスを関与成分とし、「お腹の脂肪が気になる方、・(中略)・肥満が気になる方に適する」旨を特定の保健の用途とする粉末飲料形態の食品である「葛のめぐみ」について申請者作成の資料を用いて食品健康影響評価を実施した。

本食品一日当たりの摂取目安量2.5g中に含まれる関与成分は、葛の花エキス(テクトリゲニン類として)35mgである。

本食品の評価では、食経験、細菌を用いた復帰突然変異試験、ほ乳類細胞を用いた染色体異常試験、マウスを用いた小核試験及び単回強制経口投与試験、ラットを用いた90日間反復混餌投与試験、ヒト試験(健常者及び軽度肥満者を対象とした連続摂取試験及び連続過剰摂取試験)、その他の試験等を用いた。上記試験結果等を用いて評価の結果、提出資料に基づく限り安全性に問題はないと判断した。

10-4. 第554回 食品安全委員会会合(平成27年(2015)3月24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の聴取にリスク管理機関からの説明

・プリオン1案件：豚及び家きん由来混合血粉等の豚等用飼料としての利用について
→農林水産省説明

●審議結果：豚のみ又は家きんのみに由来する血液から製造される血粉及び血しょうたん白は、牛などを除く家畜用飼料としての利用が既に認められている

今回の諮問は、豚及び家きんに由来する血液を製造工程の原料投入口で混合して製造する血粉及び血しょうたん白について、豚、鶏、うずら又は養殖水産動物を対象とす

る飼料利用を可能とするものである。

今回の見直しに伴って、現行の飼料規制等のリスク管理措置を前提とした、これまでの評価結果が変わるものではないことから、人の健康に悪影響を及ぼすおそれはないと考えられ、食安本法第11条第1項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当するものとされた

(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

- ・「イソキサフルトール」、
- ・「ジエトフェンカルブ」、
- ・「テプラロキシジム」、
- ・「トリアファモン」 → 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

(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：「アシベンゾラル-S-メチル」、「ダゾメット、メタム及びメチルイソチオシアネート」、「フェンメディファム」、「フルオキサストロビン」、
- 「プロヘキサジオンカルシウム塩」、「ヘキシチアゾクス」、「メトラフェノン」
- ・動物用医薬品「セフチオフル」 → 事務局説明

●審議結果：

- ・「アシベンゾラル-S-メチルの一日摂取許容量を0.077mg/kg 体重/日、急性参照用量を0.5mg/kg 体重と設定する」
- ・「ダゾメット、メタム及びメチルイソチオシアネートのグループ一日摂取許容量を0.004mg/kg 体重/日、グループ急性参照用量を0.1mg/kg 体重と設定する」
- ・「フェンメディファムの一日摂取許容量を0.046mg/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」
- ・「フルオキサストロビンの一日摂取許容量を0.015mg/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」
- ・「プロヘキサジオンカルシウム塩の一日摂取許容量を0.2mg/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」
- ・「ヘキシチアゾクスの一日摂取許容量を0.028mg/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」
- ・「メトラフェノンの一日摂取許容量を0.24mg/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

(注：急性参照用量(ARFD: Acute Reference Dose)とは、ヒトが24時間または、それより短時間の間の経口摂取によって、健康に悪影響が生じないと推定される摂取量)

●審議結果：・動物用医薬品「セフチオフルの一日摂取許容量を0.05 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) 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
- ・「セフトオフルを有効成分とする牛の注射剤(エクセーデC)及びセフトオフルを有効成分とする豚の注射剤(エクセーデS)」
 - ・「塩酸セフトオフルを有効成分とする牛及び豚の注射剤(エクセネルRTU)」
 - ・「L-カルニチン」 → 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)への反映を肥料・飼料等専門調査会に依頼する
- (5) 平成26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について→事務局説明
- 審議結果：「フモニシン」が「自ら評価」案件として決定された
- (6) 平成27年度食品安全委員会運営計画について → 事務局説明。
- 審議結果：本件は、原案のとおり決定された。
〔添付資料ファイル〕：全ての資料(1-1~6)は省略

10-5. 第555回 食品安全委員会会合(平成27年(2015)3月31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) 動物用医薬品専門調査会における審議結果について

・「使用制限期間が設定されている既承認動物用ワクチンに添加剤として含まれる成分」に関する審議結果の報告について → 担当委員説明。

●審議結果：10成分中9成分は、動物用ワクチンの添加剤として使用される限りにおいて、人への健康影響は無視できると考えられることから、食安法第11条第1項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当すること、このため、同規定に関するこれまでの取扱いと同様に、意見・情報の募集手続は行わないことが確認された。なお、残りの1成分は物質が特定できないことから評価困難とされた。

(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

・動物用医薬品「イベルメクチン及びプラジクアンテルを有効成分とする馬の経口投与剤(エクイマックス)の再審査」

・動物用医薬品「d-クロプロステノールを有効成分とする牛及び豚の注射剤(ダルマジン)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

●審議結果：これらの製剤が、「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

(3) 平成27年度食品安全モニターの依頼について → 事務局説明

- 報告：事務局で平成 27 年度食品安全モニターの依頼手続を進める
(4) 食品安全関係情報(2月28日～3月13日収集分)について →事務局報告。
ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)が2月13日に公表した、飲料中のカラメル色素に関する Q&A の概要を報告(資料 4-2 の抜粋、要約を参照して下さい)
- (5) 平成 26 年度に収集した食品安全関係情報について →事務局より報告。
- (6) 「調査・研究企画会議の設置等について」及び「食品の安全性の確保のための研究・調査の推進の方向性について」の一部改正について →担当委員、事務局説明
- 審議結果：「調査・研究企画会議の設置等について」及び「食品の安全性の確保のための研究・調査の推進の方向性について」の改正案について、案のとおり決定された。

[添付資料ファイル]：「資料 4-2 以外の資料(1～6)は省略

資料 4-2 (H27. 3. 31) 「食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報」

○化学物質---食品添加物

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は2月13日、飲料中のカラメル色素に関する Q&A を公表した。カラメル色素は、糖類を加熱した場合に生成される甘いカラメルとは異なるものである。BfR はある種のカラメル色素の製造時に微量不純物として生成される 4-メチルイミダゾール(4-Methylimidazole、4-MEI)による健康影響の可能性について Q&A を公表した。

Q1：カラメル色素とは？ →A1：EU 規則 No1333/2008 では、カラメル色素 I (E150a、Plain caramel)、II (E150b、Caustic sulphite caramel)、III (E150c、Ammonia caramel) 及びIV (E150d、Sulphite-ammonia caramel)が認可されている。

Q2：カラメル色素による健康影響はあるのか？

→A2：E150c 及び E150d の製造において、4-MEI が生成される可能性がある。マウスでの動物実験では発がん性が示された。・・・(中略)・・・

EFSA は、4-MEI の基準が守られていれば、これらのカラメル色素で着色された飲料及びその他の食品の摂取による健康影響はないとしている。EFSA は、カラメル色素の副産物の量は、技術的に可能な限り低減すべきと提案した。・・・(中略)・・・

EU は、規則(EU)231/2012 で E150c 中の 4-MEI の基準値を 250mg/kg から 200mg/kg へ引き下げ、E150d 中の基準値を 250mg/kg に設定した。また、E150c 中の 2-アセチル-4-テトラヒドロキシブチルイミダゾール(THI)の基準値を 10mg/kg に設定した(以下略)

○関連情報(海外)(一部抜粋、要約)

・米国食品医薬品庁(FDA)、カラメル色素と 4-MEI の Q&A を発表(2014年9月)

2007年、国家毒性プログラム(NTP)が発表したラットとマウスでの毒性試験の報告書では、ラットの2年間試験では発がん性の結論が出なかったが、マウスではある種の肺腫瘍発病率が上昇した(以下略)

この動物実験で 4-MEI の濃度は、コーラ等の摂取でヒトが暴露するカラメル色素の推

定暴露量をはるかに超える。FDA は消費者が食事の変更を勧めるものではない・・・
・欧州食品安全機関(EFSA)、食品添加物のカラメル色素 I、II、III、IV (E 150a, b, c, d)
の再評価に関する科学的意見書を公表(2011年3月)(略)
※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/>)をご覧ください

(大神 弘明)

【海外食品安全情報】

食品包装：極端な高温での再加熱は物質の溶出リスクを高める

Food packaging: reheating at exceedingly high temperatures increases the risk of substance migration

ANSES - French Agency for Food, Environmental and Occupational Health & Safety

Published on 25/02/2015

<https://www.anses.fr/en/content/food-packaging-reheating-exceedingly-high-temperatures-increases-risk-substance-migration>

食習慣と消費パターンの変化が、特に非定住生活や包装の便利性、環境への影響と関連し、食品包装分野で業界に革新的な解決策を求めている。フランス食品・環境・労働衛生安全庁(ANSES : Agence nationale de sécurité sanitaire de L' alimentation, de L' environnement et du travail)は、フランス国立消費者研究所との研究開発提携契約の枠組みで、従来型オーブン、電子レンジ、あるいは蒸気で加熱することができる食品包装に関する比較研究を行った。

研究結果は、食品包装からの溶出物質は一般的に少なく規制値以下であるが、包装容器に表示された再加熱の指示に従わない場合は、有意に増加する可能性のあることが明らかになった。ANSES は、この溶出リスクを制限するため、製造業者の指示する取扱い方法に注意し従うことを推奨する。

法律は、加熱処理時の安全性の責任を製造業者に課し、安全で適切な使用のための具体的手順を食品容器に表示することを求めている。しかし今日まで、再加熱方法の違いと、包装材料からの溶出物質の消費者暴露に関する文献はほとんどない。

そこで、ANSES はフランス国立消費者研究所と協力し、この問題に関する研究を行った。異なる種類の食品包装(従来のオーブンや電子オーブンで使用する袋、蒸気や電子オーブンに使用する袋、及びトレイ)でいくつかの研究を行った。研究に用いたサンプルは、包装された食品の種類に関係なく、最もよく使用されるポリマーはポリプロピレンであった。従来のレンジや電子レンジで調理するように設計されたポリプロピレ

ン食品トレーに関する研究では、三つの条件(①室温、②製造業者の指示に従った電子レンジ加熱、③極端な加熱)で行った試験から、室温で保持したいくつかのサンプルに、POSHs(Polyolefin oligomeric saturated hydrocarbons:潤滑剤として使用の可能性はある)の存在が明らかになった。POSHのレベルは、再加熱時に増加した。(特に、極端な高温長時間の再加熱の場合。)

ANSES の推奨

研究の結果、極端な再加熱が物質の溶出リスクを増大させるので、消費者は製造業者が食品包装に表示する指示(調理温度・時間)に従うことを勧める。

電子レンジを最も上手に使用するために ANSES は、以下のことを勧める。

- ・台所用品は、電子レンジの使用が可能か否か(これは、製造業者が表示すべきである。)と、良好な状態かどうかを使用前に常に確認する。
- ・電子レンジ調理食品用使い捨て容器を再利用目的でとっておかない。(例、食品トレーとして再利用しない。)
- ・食品の包装に具体的指示の表示がない限り、再加熱時間が長くても低出力が好ましい。(例、650W で2分の方が 1270W で50秒より好ましい。)
- ・乳児の哺乳瓶の再加熱は電子レンジの使用を避ける：瓶内の食品温度分布の偏りが子供に火傷を引き起こす可能性がある。
- ・さらに、損傷した包装や使い古しの包装の使用を避ける。
- ・酸性の食品(トマト、レモン汁を使ったもの等)は、酸味がアルミニウムの食品への溶出を促進させるので、アルミホイルをそのような食品の保存や再加熱に使用しないことを、改めて強く勧める。

追加情報

[Annex to ANSES - INC Research & Development Agreement Comparative study concerning food packaging that can be heated](#)

(榎元 徹也)