



NPO法人

食科協ニュースレター第143号

目 次

【 巻頭言 】	2
「HACCP 普及をめぐる自治体の取組について」 千葉県健康福祉部衛生指導課課長 水田勲	
【 食科協の活動状況 】	4
1. 2015年5月～2015年6月の主な活動(先月報告以降) 関澤純	
【 行政情報 】	5
1. ポリエチレンナフタレート(PEN)を主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装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	
2. トランス脂肪酸に関するとりまとめ公表	
3. 麻痺性貝毒による食中毒の防止について通知	
4. 豚の食肉の生食用としての販売等の禁止について事務連絡	
5. 食品の安全に関するリスクコミュニケーションのあり方に関する報告書公表	
6. 「食品表示基準について」通知の一部改正について	
7. 豚の食肉を生食用として販売することを禁止する告示改正	
8. 豚の食肉の基準に関するQ&Aについて通知	
9. 平成27年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について通知 森田邦雄	
10. 食品安全委員会提供情報	1 2
(2015年5月12日の第560回から26日の第562回までの開催分) 大神弘明	
【 海外食品安全情報 】	1 7
EU、食品や飼料へのGMO使用可否の裁量を加盟国に拡大へ 榎元徹也	
【 その他 】	1 9
1. 食品安全関連2国際会議の案内	
2. 食科協ニュースレター第142号記事を一部訂正します 関澤純	

平成 27年 6 月 16 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

【巻頭言】

千葉県健康福祉部衛生指導課 課長 水田 勲
(全国食品衛生監視員協議会長)
(6月3日開催 NPO 法人食科協公開研修会講師)

「HACCP 普及をめぐる自治体の取組について」

食品の衛生管理では、HACCP は効果的・効率的な衛生管理として、今や国際標準となっており、諸外国では HACCP の義務化が進められていることから、国は昨年 5 月「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」(以下「ガイドライン」という。)を改正し、将来的義務化を見据え HACCP 普及推進に向け動き始めた。

自治体においても 110 自治体中 107 自治体で関係条例を改正し、HACCP の普及へと進んでいるところである。

今まで独自の認証制度を設けている自治体は、都道府県で 26、政令・中核市で 41 と半数以上ある。

しかし、自治体側からみた問題点として、認証制度を設けている自治体では、国の方針との整合性を図ることや、今回の基準が従来型基準との選択制で、義務でないことから、自主衛生管理の一環として、事業者の自主性に委ねることなど懸念される状況もある。

また、今まで HACCP といえば、総合衛生管理製造過程、自治体認証制度、民間認証など認証制度であったが、国では、認証ではなく事業者が実行するものとし、その進捗状況をチェックするための自主点検票や食品衛生監視員が監視時に使用する確認票を示した。事業者も行政も認証以外の経験が無い中、この自主点検票や確認票が、認証に代わる新たな指標となることが重要である。

このためには、全国の食品衛生監視員の監視指導能力の平準化を図るとともに、事業者への周知が重要と考える。

さて、千葉県では今まで HACCP の認証制度は設けておらず、自主衛生管理の充実を図る施策を進めてきた。ガイドライン改正に伴い、昨年 12 月に条例を改正し本年 4 月 1 日に施行されたところである。

この施行までの間、千葉県食品等安全安心協議会において HACCP 普及方策について検討され、以下の提言がなされた。高度なもの、多大な費用が必要などの誤解を払拭することや中小規模事業者などへの柔軟な対応、事業者及び消費者への普及啓発、さらに食品衛生監視員の技量の向上、政令市・中核市との統一、HACCP 支援法の活用などが挙げられた。

また、2月から3月の間、国の HACCP 導入状況調査に参加し、食品製造業及び弁当給食施設 12,493 件(許可件数)に対し、アンケート調査票を送付したところ、回答が

3,985 件 (回答率 32%) あった。その結果は、「施設全体又は一部に導入済み」が 15%、「関心はあるが、具体的には検討していない」が 31%、「導入予定なし及び HACCP を知らない」が 40%であった。

この調査から本県の HACCP の普及は進んでいない状況が見受けられるが、問題となるのは「導入予定なし、知らない」との回答が 40%と関心のない事業者が多いことである。提言にもあるとおり、HACCP に関する啓発が重要な課題であることを知ることができた。

このような状況から、より多くの事業者に HACCP 導入に関心をもってもらい、実際に HACCP プランを作り、実感してもらうため「HACCP チャレンジセミナー&相談会」を 4 月から通年毎月開催している。このセミナーは、自社の 1 製品について 12 手順 7 原則に沿って HACCP プランを作成するもので、毎月 1 回開催し、3 か月を 1 クールとしている。

1 回目に手順 1~5 までを作成し、自社に戻ってプランのチェック、1 カ月後の 2 回目に手順 6 を作成し、自社に戻ってプランのチェック、1 カ月後の 3 回目で手順 7~12 を作成し、自社に戻ってチェック。この流れで 1 製品についてプランの完成となる。このプランを元に他の製品のプランを作成し施設全体に導入と進んでいくこととなる。しかし、施設全体に導入していく際には、疑問が生じたり、行き詰ったりすることが想定されることから、いつでも相談に応じられるようセミナーに合わせて相談会を設けており、事業者のプラン作成のサポートを行うこととしている。

このセミナーは、千葉市、船橋市、柏市の政令、中核市との共催であり、また、県内で先行して導入済みの事業者の協力(千葉県における HACCP 普及を推進する会)を得、指導側のマンパワーを確保しつつ開催している。なお、第 1 クールには 40 社が参加している。

今後も自治体として、認証制度でない HACCP を普及していく方法について検討を重ねていきたい。

【食科協の活動状況】

1. 2015年5月～6月の主な活動

- 5月13日 平成27年度第2回常任理事・運営委員会合同会議を掛江事務局員を含め9名出席のもと開催した。議事は、平成27年度第1回理事会と第13回総会、および公開会員研修会開催と役割分担、新規事業についてであった。新規事業のひとつとして食の安全ナビ検定クイズ作成につき、テーマはHACCP関係、食品表示と放射性汚染のフォローアップなどとし、作業部会を招集して進めるとした。
- 5月15日 ニュースレター142号を発行した。内容は、食科協の活動状況、行政情報では、事例でわかる景品表示法揭示、平成26年度マーケットバスケット方式による保存料等の摂取量調査結果公表、消費者庁の食品表示基準に係る説明会開催、食品安全委員会提供情報（第556回から第559回開催分）、海外食品安全情報は、食品リコール命令についてのガイダンス案の意見募集、その他では、FSMA(米国食品安全強化法)を取巻く情報を寺原事務所寺原正紘所長に伺う、などであった。
- 5月19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15号を発行した。
- 6月 1日 平成27年度全国製麺協同組合連合会通常総会後の懇親会に関澤理事長が出席し、食科協がお世話になっていることを謝した。
- 6月 2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14号(原稿配信の手違いで遅れが生じた)と、第16号を発行した。
- 6月 3日 平成27年度第1回理事会と第13回総会、および公開会員研修会を(一財)日本科学技術連盟本部セミナールームで開催し、用意した議案が承認された。健康理由により秋田勝理事が退任され、馬場良雄芝浦工業大学教授が後任理事に選出された。公開講演会は「国内事業者における『HACCPによる工程管理』の普及と具体的推進について」をテーマに厚生労働省滝本浩司監視安全課長、水田勲衛生指導課長、(一社)日本惣菜協会薄宗仁デリカアドバイザーのご講演を頂き、森田邦雄常任理事の司会によるパネル討論があった。
- 6月 8日 消費者庁の食品表示基準に係る説明会に、関澤理事長他数名が出席した。
- 6月10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17号を発行した。
- 7月14日 平成27年度第3回常任理事・運営委員会合同会議開催を予定。
(関澤 純)

【行政情報】

1 ポリエチレンナフタレート (PEN) を主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装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

5月20日、内閣府食品安全委員会事務局評価第一課は標記意見・情報の募集を行った。結論は、規格を新たに設定しても健康影響が生じるリスクが高まるとは考えられないと判断している。締め切りは6月18日(木)で、器具・容器包装評価書の要約の主なものは次のとおり。

食品安全委員会器具・容器包装専門調査会は、厚生労働省から評価要請されたポリエチレンナフタレート (PEN) を主成分とする合成樹脂製の器具・容器包装につき新たに規格を設定することについて、食品健康影響評価を実施した。

現在流通している PEN 製品は、PEN のみの合成樹脂からなる製品である。また、現在の PEN の製造には、モノマーとしては 2,6-ナフタレンジカルボン酸ジメチル (DMNDC) 及びエチレングリコール (EG) のみが用いられている。

①現在、食品用途の PEN の製造に使用されている物質であり、ヒトが PEN 製の飲食器から食品を介して摂取する可能性のある物質のうち、モノマーである DMNDC、EG 及び PEN の製造過程で生じるビスヒドロキシエチレン-2,6-ナフタレート (BHEN)、重合触媒であるアンチモン系無機化合物並びに添加剤である二酸化チタンについて物質ごとに健康影響を検討した結果、食品中への溶出によりヒトの健康に影響を与える可能性は無視できる。

②PEN 製の器具又は容器包装は、既に国内外において使用されており、食品を介した摂取による健康影響は報告されていない。

③重合触媒であるゲルマニウム系無機化合物については、溶出試験結果は不検出であったが、検出下限値を下げた溶出試験データ、ばく露や安全性に関する情報などが不足している。

④PEN の製造過程において生成する物質や分子量 1,000 以下の構造が同定されていない物質の溶出が僅かに認められているが、溶出物質の構造、安全性に関する情報、ばく露実態の評価に必要な溶出試験データなど、評価に必要なデータが不足している。

以上のように、PEN を主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装の使用に際しハザードとなりうる物質全てについて十分な科学的データを得ることはできなかったが、PEN を主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装については、食品衛生法に基づく個別規格は設定されていない現状を踏まえると、従来からの使用方法の変更や使用量の増加等がない限りにおいて、規格を新たに設定しても健康影響が生じるリスクが高まるとは考えられないと判断した。

https://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1_kigu_pen_270520.html

2 トランス脂肪酸に関するとりまとめ公表

5月20日、消費者委員会は食品ワーキング・グループがまとめた「トランス脂肪酸に関するとりまとめ」を公表した。これは、食品表示法に基づき新たな食品表示基準を定める検討課題の一つとして、国民の健康リスクがあることからトランス脂肪酸についても表示を求める旨の意見を受けて、トランス脂肪酸について、平成26年3月25日に消費者委員会に設置された食品ワーキング・グループで議論することとなったものである。

トランス脂肪酸には、大きく分けて工業由来と反すう動物由来があり、工業由来のトランス脂肪酸は冠動脈疾患のリスクになる可能性が高いことが報告されている。

まとめの主な点は次のとおり。

工業由来のトランス脂肪酸は、健康へのリスクが報告されている反面、有用性については判明しておらず、出来るだけ摂取を少なくすることが望まれる。

現時点において、日本人の大多数は摂取量がエネルギー比1%未満と推定されるため健康への影響を懸念するレベルではないが、摂取量を増やさないよう意識することが重要である。

日本人の一般的な食生活においては、トランス脂肪酸のみを意識するのではなく、まずは脂質全体の過剰摂取に注意することが必要である。ただし、脂質は重要な栄養素でもあるため、適切な摂取を目指す必要がある。

また、消費者にとっては、まずトランス脂肪酸のリスクを知ることが重要となるため、わかりやすい情報提供が必要である。リスク管理機関は、消費者の正しい理解につながるよう、食品中の含有量や摂取量のデータ、疾病罹患リスク等に係る知見の収集を行い、引き続きトランス脂肪酸に関する情報を広く国民に提供していくことが必要である。

さらに、消費者がトランス脂肪酸について理解した上で、自主的に商品を選択することができるよう、食品事業者においては、消費者庁より平成23年2月に公表されたトランス脂肪酸の情報開示に関する指針に沿って、販売に供する食品の容器包装、ホームページ、新聞広告等によりトランス脂肪酸を含む脂質に関する情報を自主的に開示する取組みを一層進めていくことを期待する。

このような自主的な取組みを続けていくことで、日本人全体のトランス脂肪酸の摂取量を増やさない努力を続けても、今後、リスク管理機関の確認を通じて摂取量の増加傾向が認められる場合は、所管省庁において、食品中のトランス脂肪酸含有量について上限値を設ける規制措置やトランス脂肪酸含有量の表示の義務付けを検討する必要がある。

http://www.cao.go.jp/consumer/doc/150520_houkoku_honbun.pdf

3 麻痺性貝毒による食中毒の防止について通知

5月15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)長宛標記通知を出した。その内容は次のとおり

下記のとおり、栃木県において麻痺性貝毒を原因とする食中毒が発生したので、生産地又は出荷地の都道府県等においては、引き続き貝類の毒化の推移の把握に努め、食品衛生法第6条第2号に違反する貝類(以下「違反品」という。)が出荷されることのないよう監視指導を強化するなど必要な対策を講じるようお願いする。

あわせて、生産地又は出荷地以外の都道府県等においても、違反品が流通販売されることのないよう監視の強化をお願いする。

記

栃木県が調査したところ、5月9日(土)及び10日(日)に栃木県内で開催されたイベントでホタテガイを購入して自宅で喫食した者のうち、4名が、5月10日から脱力感、しびれ等の食中毒症状を呈していることが判明した。

患者は当該イベントで購入したホタテガイを共通して喫食していること、患者の発症状況に共通性があり麻痺性貝毒による食中毒症状と一致すること、患者が購入したホタテガイの残品から規制値(4MU/g)を超える麻痺性貝毒が検出されたこと、医師から食中毒の届出があったことから、栃木県は麻痺性貝毒を原因とする食中毒と断定した。

現在、岩手県において、イベントでホタテガイを販売した業者に対して、食中毒の原因となった当該ホタテガイについて、食品衛生法に基づき回収を命じるとともに、立入調査等を実施し、原因を究明している。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000086509.pdf>

4 豚の食肉の生食用としての販売等の禁止について事務連絡

5月27日、厚生労働省は医薬食品局食品安全部基準審査課及び監視安全課の連名をもって各都道府県等衛生主管部(局)宛標記事務連絡を出した。その内容は次のとおり。

平成24年6月25日付け

食安発0625第1号及び平成24年10月4日付け食安監発1004第1号(以下「通知」という。)に基づき、飲食店等事業者に対して豚の食肉を飲食に供する際に必要な加熱を行うよう指導するとともに、消費者に対しても加熱して喫食するよう注意喚起することをお願いしてきたところです。

本日、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会において、豚の食肉の生食について、食品衛生法第11条第1項に基づく基準を設定し、豚の食肉の生食用としての販売等を禁止にすることが了承されました。

つきましては、豚の食肉の規格基準については、本年6月中旬を目途に施行を予定しているところですが、施行までの間においても、引き続き上記通知に基づき適切に対応していただくようお願いします。

(注)設定される基準は、食品衛生法に基づく食品、添加物等の規格基準第1食品B食品一般の製造、加工及び調理基準の9牛の肝臓に関する規定に「豚の食肉及び内臓」が加えられる予定。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000087033.pdf>

5 食品の安全に関するリスクコミュニケーションのあり方に関する報告書公表

5月28日、内閣府食品安全委員会事務局は標記報告書を公表した。

食品安全委員会企画等専門調査会では、今後のより適切かつ効果的なリスクコミュニケーションを推進していくため、平成26年12月にワーキンググループを設置し、リスクコミュニケーションのあり方について検討を進めてきたところ、今般、同ワーキンググループにおける議論を報告書として取りまとめたもので、次の目次で構成されている。

目次

はじめに	1
1. リスクコミュニケーションとは	2
2. これまでのリスクコミュニケーションの取組における課題	2
3. 食品分野におけるリスク	2
(1)食品の特徴	
(2)食品のリスク認知の特徴	
(3)食品に係る様々な情報への反応	
4. 望ましいリスクコミュニケーションのあり方	4
(1)リスクコミュニケーションの目標	
(2)リスクコミュニケーションの取組体制	
(3)個々のリスクコミュニケーションの目的の明確化と評価	
(4)リスクコミュニケーションの実施における留意点	
(5)科学的妥当性を欠く情報への対応	
(6)科学的な基礎知識の普及	

5. 関係者に期待される姿勢	6
(1) リスク評価機関としての食品安全委員会	
(2) 行政機関	
(3) 食品関係事業者	
(4) 消費者・消費者団体	
(5) 科学者	
(6) メディア	
おわりに	8

この中で、4. 望ましいリスクコミュニケーションのあり方の(1) リスクコミュニケーションの目標として次のように書かれている。

リスクコミュニケーションは、十分な情報提供を踏まえた関係者間の双方向の情報・意見の交換である。これらの取組は関係者がともに考え、立場を相互に理解し、信頼を確保することを目標とする。その結果、合意形成に至ることもあるが、合意形成が主目的ではない場合があることを留意しておくべきである。また、消費者の食品安全に関連する様々な意思決定が、偏った情報に左右されず、科学的根拠に基づき合理的に行われるよう支援することも、目標である。

http://www.fsc.go.jp/osirase/pc2_ri_arikata_270527.data/riskomiarikata.pdf

6 「食品表示基準について」通知の一部改正について

6月1日、消費者庁は次長名をもって各都道府県知事等宛に3月30日付通知の一部を改正する通知を出した。これは、5月19日、食品衛生法施行規則の別表第1にクエン酸三エチルが新たに指定されたことに伴うものであるが、「食品表示基準について」通知後事業者等からの問合せを受け改正したものも含まれており、その主な点は次のとおり。

通知文中(加工食品)、4 任意表示(1) 栄養機能食品に係る栄養成分の機能の文の最後に「栄養機能食品の基準を満たしているか否かは販売時に判断するものであるが、販売時に栄養機能食品の基準を満たすものであっても、摂取時に栄養機能食品の基準を満たさなくなる食品に栄養成分の機能を表示することは望ましくない。」が追加され、5 表示の方式、次の(2)の全文が削除されている。

「(2) 詰合せ食品の表示方法について

① 詰合せ食品の表示の基本的な考え方

ア 当該詰合せ食品が、「一つの独立した食品」としてみなせるか、それとも「単なる寄せ集め食品・おまけつき食品」か判断する。

イ 基本は個々に表示した上、さらに外装に表示する「単なる寄せ集め食品・おまけつき食品」の表示の方が情報が多いことを踏まえ、「一つの独立した食品」に該当す

る食品であっても、「単なる寄せ集め食品・おまけつき食品」の表示を選択することも可能とする。

② 分割して販売する可能性がある場合(単なる寄せ集め)及びメインとなる個別食品がある場合(おまけつき食品)

(例：お中元用の飲料詰合せ、個包装された和菓子の詰合せ、ドレッシングを添付したサラダ、豚肉に包装たれを添付した生姜焼きセット)

ア 個別の構成要素である食品について独立して表示するのが原則。この際、個別食品に別途一括表示がなされることとなるが、詰合せの外装から個々の表示が確認できない場合、個別食品への表示に加え、外装にも表示する。ただし、店頭にて個別食品を陳列する等して、個別食品の表示を確認できる場合はその限りではない。

イ この際、個別食品ごとに義務付けられる表示については、個別食品に表示する。

ウ 個別食品の一部が未包装の生鮮食品からなるものについては、外装に当該個別食品について生鮮食品としての表示を満たす表示を行う。

③ 一つの独立した食品の表示方法

(例：カップ麺、赤飯セット、味付けカルビ)

ア 全体を一つの食品とみなし、外装に一括表示するのが原則。この際、各構成要素は加工食品の原材料という扱いになるため、個別食品ごとに義務付けられる表示は適用されない。

イ この場合、当該詰め合わせは製造行為とみなされ、表示責任者は詰め合わせをした事業者となる。」

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150601_tuchi-bun.pdf

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150601_tuchi-shinkyu.pdf

7 豚の食肉を生食用として販売することを禁止する告示改正

6月2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「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」通知した。これは、6月2日付で改正された次の内容に関する通知で、適用期日は平成27年6月12日である。このため、適用日より前に製造、加工及び調理された豚の食肉であっても、適用日以降は、規格基準を満たさないものは販売等できない。

法第11条第1項の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準(以下「規格基準」という。)第1食品の部B食品一般の製造、加工及び調理基準の項の9に、新たに豚の食肉の基準を追加し、以下のとおり改正したこと。

牛の肝臓又は豚の食肉は、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れなければならないが、牛の肝臓又は豚の食肉を直接一般消費者に販売する場合は、その販売者は、飲食に供する際に牛の肝臓又は豚の食肉の中心部まで十分な加熱を要する

等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。ただし、第 1 食品の部 D 各条の項○食肉製品に規定する製品(以下 9 において「食肉製品」という。)を販売する場合については、この限りでない。

販売者は、直接一般消費者に販売することを目的に、牛の肝臓又は豚の食肉を使用して、食品を製造、加工又は調理する場合は、その食品の製造、加工又は調理の工程中において、牛の肝臓又は豚の食肉の中心部の温度を 63℃で 30 分間以上加熱するか、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なければならない。ただし、一般消費者が飲食に供する際に加熱することを前提として当該食品を販売する場合(以下 9 において「加熱を前提として販売する場合」という。)又は食肉製品を販売する場合については、この限りでない。加熱を前提として販売する場合は、その販売者は、一般消費者が飲食に供する際に当該食品の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/150602hp_1.pdf

8 豚の食肉の基準に関する Q & A について通知

6 月 2 日、厚生労働省は医薬食品局食品安全部基準審査課長名をもって各都道府県等衛生主管部(局)長宛に標記 Q&A を通知した。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/150602hp.pdf>

9 平成 27 年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について通知

6 月 3 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、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もので、実施計画の策定に当たっては、平成 26 年度夏期一斉取締りの結果を参考とし、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行うようとしている。

実施期間は原則として、平成 27 年 7 月 1 日(水)から 7 月 31 日(金)までとし、実施期間中、大量調理施設、弁当屋、仕出し屋、旅館等、広域流通食品等を製造及び販売する施設、浅漬等の製造等を行う施設、生食用食肉等を取扱う施設等について、特に積極的に立入検査を実施し、施設基準、管理運営基準、製造基準、保存基準等の違反の発見及び排除に努めるとともに、食品等の製造、加工、運搬、保管等における衛生的な取扱いについても指導を行うこと。

また、消費者等に対し、食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を図る観点から、厚生労働省ホームページ等に掲載している内容等を参考に、手指の洗浄の重要性等の食品衛生に関する情報提供を積極的に行うこと。特に、食肉については、生で喫食せず中心部まで十分に加熱して喫食すること及び調理に使用するトンゴや箸等が他の食材を汚染することがないように注意喚起や啓発を行うこと。さらに、食肉以外の加熱が必要な食品についても十分に加熱して喫食するよう注意喚起や啓発を行うこととしている。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/000088092.pdf>

(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5月12日(第560回)から5月26日(第562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。

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560回 食品安全委員会会合(平成27年(2015)5月12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) 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

・「過酢酸製剤及び同製剤に含有される物質(過酢酸、1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸、オクタン酸、酢酸、過酸化水素)」→ 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

(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

・「アミスルブロム」→ 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： 「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」→ 事務局説明

●審議結果：

「イソキサフルトールの一摂取許容量を0.005 mg/kg 体重/日と設定し、急性参照用量は設定の必要がないと判断した。」

「ジエトフェンカルブの一摂取許容量を0.42 mg/kg、体重/日、急性参照用量を2 mg/kg 体重と設定する」

「テプラロキシジムの一摂取許容量を0.05 mg/kg、体重/日、一般の集団に対する急性参照用量を1.6 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0.4 mg/kg、体重と設定する」

「トリアファモンの一摂取許容量を0.019 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」

との審査結果が了承され、リスク管理機関(厚労省)に通知する

・動物用医薬品：

「セフチオフルを有効成分とする牛の注射剤(エクセーデC) 及び豚の注射剤(エクセーデS)」

「塩酸セフチ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)」

→事務局説明

●審議結果：

「本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ものと考えられる」との審査結果が了承され、リスク管理機関(農林水産省)に通知する

・動物用医薬品・飼料添加物・対象外物質： 「L-カルニチン」→ 事務局説明

●審議結果：

「L-カルニチンは、動物用医薬品及び飼料添加物として通常使用される限り、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」

との審査結果が了承され、リスク管理機関(厚労省、農林水産省)に通知する

・特定保健用食品：「蹴脂茶」→ 事務局説明

●審議結果：

「本食品の関与成分が β 3アドレナリン受容体刺激作用により有効性を示し、さらに β アドレナリン受容体に対する非特異的刺激作用を有するという申請者の説明を前提とすれば、提出された資料からは本食品の安全性が確認できない。

そのため、作用機序及び安全性について科学的に適切な根拠が示されない限り、本食品の安全性を評価することはできないと判断した」

との審査結果が了承され、リスク管理機関（消費者庁）に通知する

▲〔添付資料ファイル〕：全ての資料1、資料2、資料3-1～3-8を省略

10-2. 第561回 食品安全委員会会合(平成27年(2015)年5月19日)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略

(議題(4)、(5)、(6)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の聴取に関するリスク管理機関からの説明について

・プリオン1案件：スイス及びリヒテンシュタインから輸入される牛肉及び牛の内臓について → 厚労省説明

●審議結果：本件は、プリオン専門調査会で審議する

(2)器具・容器包装専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「ポリエチレンナフタレート(PEN)を主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装」
→ 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)への反映を器具・容器包装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

・添加物「1-メチルナフタレン」 → 事務局説明

●審議結果：「1-メチルナフタレン」は、「食品の着香の目的で使用する場合、安全性に問題はない」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

▲〔添付資料ファイル〕：全ての資料1-1、1-2～資料5を省略

10-3. 第562回 食品安全委員会会合(平成27年(2015)年5月26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)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

・「オキサチアピプロリン」、 ・「チアメトキサム」、 ・「フルアジホップ」、 ・「ベンチアバリカルブイソプロピル」

→ 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の報告と意見・情報の募集について

・「ジフルベンズロン」 → 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及び動物用医薬品専門調査会に依頼する

(3) 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)における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「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)の承認に係る薬剤耐性菌」 → 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/微生物・ウイルス合同専門調査会に依頼する

(4) 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

・食衛法第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生労働大臣が定める物質：(対象外物質)「グリセリン酢酸脂肪酸エステル」 → 事務局説明

●審議結果：「グリセリン酢酸脂肪酸エステルは、農薬として想定しうる使用方法に基づき通常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であると考えられる」

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

・薬剤耐性菌「牛及び豚に使用するフルオロキノロン系抗菌性物質製剤に係る薬剤耐性菌」 → 事務局説明

●審議結果：「評価対象動物用医薬品であるフルオロキノロン系抗菌性物質が、牛及び豚に使用された結果としてハザードが選択され、牛及び豚由来食品を介してヒトがハザードに暴露され、ヒト用抗菌性物質による治療効果が減弱又は喪失する可能性は否定できず、リスクの程度は中等度であると考えた」

との審査結果が了承され、リスク管理機関(農林水産省)に通知する

(5) 食品安全関係情報(4月11日～5月1日収集分)について → 事務局報告

●報告結果：フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)が4月24日に公表した、国内で発生したE型肝炎例のウイルス感染源及び7つの食品グループのウイルス汚染率等に関する評価報告書の概要等について報告

▲ [添付資料ファイル] : 資料 5-2 以外の資料 1-1、1-4～資料 2、資料 3、資料 4-1～資料 4-2、資料 5-1 は省略

[資料 5-2 : (H27. 5. 26)]

「食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報」から抜粋・要約

○微生物・プリオン・自然毒---ウイルス

①公表日：2015年4月24日 情報源：フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)

ANSESは4月24日、国内で発生したE型肝炎症例のウイルス感染源及び7つの食品グループのウイルス汚染率等に関する評価報告書を公表した。

・ここ数年間に国内での当該調査の目的は、汚染率が高いと考えられる豚肉製品及び豚の糞尿散布等により汚染される可能性のある食品のE型肝炎ウイルス(HEV)汚染率の評価を行うことである。

・HACCPプランのためにウイルスのリスク評価を目的として、2011年に国際的流通食品から収集された441検体について大規模な検査が行われた。

・検体には貝類、果実、野菜類、ハーブ・スパイス、食品製造に用いる水、調理済食品、豚肝臓のソーセージ(Figatelles)などが含まれている。

・検体は、ノロウイルスGI、GII及びA型肝炎ウイルス(HAV)についても検査した。

441検体中のHEV陽性検体は豚肝臓のソーセージ2検体(4検体中)、ハーブ・スパイス2検体(コショウとローリエの粉それぞれ1検体)(230検体中)であった(下表)。

441検体のノロウイルスGI、GII及びHAVの汚染率はそれぞれ、2.95%、8.6%、0.45%であった。

今回の調査は、国内で発生したE型肝炎の感染源を調べるために初めて実施したものであるが、その結果から判断すると、豚の糞尿の陽性率は高い(未処理糞尿検体の67%、処理された糞尿検体の27%が陽性)ものの、豚肉製品以外の食品が感染源となる可能性は低いと考えられる。

この調査はE型肝炎患者の感染源を評価し、国内のHEV感染を予防するために有用であると考えられる。

食品の種類	検体数	HEV 陽性 検体数	HEV 汚染率 (%)
ハーブ・スパイス	230	2	0.9
果実	77	0	0
食品製造に用いる水	62	0	0
貝類	36	0	0
調理済食品	20	0	0
野菜類	12	0	0
豚肝臓のソーセージ	4	2	50.0
合計	441	4	0.9

②E 型肝炎ウイルスと食品

・アイルランド食品安全庁(FSAI)は 2014 年 7 月 1 日、E 型肝炎ウイルスと食品の関連性に関する Q&A を公表した。

1. 食品の E 型肝炎ウイルスの汚染状況は？

2010 年にチェコ、イタリア及びスペインで実施された調査では、豚肉 113 検体中 3% が E 型肝炎ウイルス(HEV)陽性であった。

英国の調査では、市販の豚肉ソーセージの 10%が陽性であった。米国や欧州の調査でも同様の結果が出ている。

2. 食品摂取によって E 型肝炎に感染するか？

生又は未加熱の豚肉や豚のレバーの喫食による E 型肝炎感染の報告が出ている。

欧州食品安全機関(EFSA)は 2011 年にポークパイ、レバーパテ、イノシシ肉、未加熱又は生の豚肉、自家製ソーセージ、食肉(全般)、未殺菌乳、貝類、民族料理をリスクのある要素として挙げている。

ドイツでは、内臓全般及びイノシシ肉が E 型肝炎感染リスク要因に挙げられている。

フランスでは生の豚の肝臓ソーセージを挙げている。

○関連情報(海外)

・米国疾病予防管理センター(CDC)(略)

・フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)「生の豚レバーを主原料とした食肉加工品の E 型肝炎ウイルス汚染リスク評価に関する意見書」(2013 年 2 月 17 日付)

生の豚レバーを主原料とする食品、特にフィガテルソーセージの摂取は最も大きなリスク要因となっている。ヒトと豚からの E 型肝炎ウイルス分離株の塩基配列解析から、豚がヒトの感染源であることが示唆されている。(以下略)

[注 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/>) で確認して下さい]

(大神 弘明)

【[海外食品安全情報](#)】

E U、食品や飼料への GMO 使用可否の裁量を加盟国に拡大へ

More freedom for Member States to decide on the GMOs use for food & feed

European Commission - Press release

Brussels, 22 April 2015

http://europa.eu/rapid/press-release_IP-15-4777_en.htm

欧州委員会は今日(2015年4月22日)、遺伝子組換え生物(GMO)を食品や飼料として認可する場合の政策決定手続きの見直し結果を公表した。この見直しは、2014年7月に委員会が選出された欧州議会に示された政策ガイドラインに基づいている。この見直しで、EUが食用、飼料用に許可したGMOの使用について、欧州市民の意見を反映し、加盟国の裁量をより拡大するために、変更の必要性を確認した。この結果、当委員会は、EU認定のGMOを自国内で、食品、飼料に使用することについて、加盟国が制限や禁止を行う多くの自由を持てるよう規則の改正を提案する。

健康と食品安全担当理事 Vytenis Andriukaitis は言った：「GMO政策決定手続き規則の見直しについて当委員会が決定した重要なコミットメントを公表できることはすばらしい。当委員会は、加盟国政府の立場を反映した多くの欧州市民の懸念に耳を傾けた。本日の提案は、完全に権力分散の原則に沿うもので、採択されると加盟国は、自国内の食品、飼料に対し、EU認可GMOを使用する許可について大きな裁量を得ることになる。」

この新しい提案は、EUの認可システムの維持と加盟国の自国内でのGMO使用の裁量権との間に、適切なバランスを達成することを目指しています。

単一のリスク管理体制が維持されることは、EU全体で同じレベルの保護を保証するために極めて重要であり、科学と消費者の選択を確実にするラベル表示に基づく現行の許可システムが修正されることはない。変更点は、ヨーロッパで、食品または飼料への使用が許可されたGMOに対し、加盟国が特定のGMOを国内フードチェーンで使用するものの回避を決定する権利を得ることです。EUの法律は、EUの域内市場の原則と、EUのWTOへの義務と不可分な国際的な義務を含むので、加盟国はこの回避についてEUの法令を順守しているという正当性を示す必要がある。それはヒトまたは動物の健康や環境へのリスク、すなわち、EUレベルで評価されたもの以外の正当な理由に基づくものでなければならない。

この提案は、欧州議会と理事会との間の最近の合意に基づき既に今月初めに発効した、栽培用のGMOに関するEU指令412/2015で加盟国に与えられる権利を反映し補完している。これでEUは、加盟国の個別の関心事を考慮した、栽培用、食用、飼料用の一貫した一連のGM認可の規則を持つことになる。

この法案は今後、通常の立法手続きで欧州議会および理事会に送られる。

詳細参照

- Questions and Answers on EU's policies on GMOs ([MEMO/15/4778](#))
- Review of the decision making process on GMOs in the EU: Questions and Answers ([MEMO/15/4779](#))
- [DG SANTE website](#)

(榎元徹也)

【その他】

1. 食品安全関連 2 国際会議の案内

食の安全ナビ検定クイズの中国語および英語への翻訳と公開で食科協に協力している台湾国家食品安全教育研究センターが主催して、10月21-27日台北で開催予定です。詳しくは下記をご覧ください。食科協は会議の広報で協賛しています。

The 6th International Conference on Nutrition and Physical Activity 2015 は

10月21-24日、

<http://napa2015.org.tw/>

2nd International Conference of Traditional and Complementary Medicine on Health は

10月24-27日。

<http://ictcmh2015.org.tw/>

2. 食科協ニュースレター第142号記事を一部訂正します(執筆者了解済)

海外食品安全情報「食品リコール命令についてのガイダンス案の意見募集」記事につきまして以下のように訂正させていただきます。

12頁6行目 「どちらの場合も、FDAは、責任者へ自主的回収を中止しリコール実施の警告文書を発行した。」は「どちらの場合も、もし責任者が自主的に販売を中止し、回収をしないならば、FDAは、責任者が販売を中止し他の関係者に注意を発するよう命令するとの警告文を送付した」とします。

12頁10行目 「どのような食品は、FDAのリコール命令機関の目的はどのような食品ですか？」は「どのような食品が、FDAのリコール命令機関で規制されるでしょうか？」とします。

(関澤 純)