



NPO法人

食科協ニュースレター第144号

目 次

【 食科協の活動状況 】	2
1. 2015年6月～2015年7月の主な活動(先月報告以降)	関澤純
【 行政情報 】	3
1. 食品等の表示に係る夏期一斉取締りの実施について通知	
2. FDA(米国食品医薬品庁)のトランス脂肪酸規制に関する食品安全委員会の見解	
3. 食品衛生月間の実施	
4. 平成24年度の食品廃棄物等の可食部・不可食部の量の把握調査の結果公表	
5. 平成25年度野菜中のダイオキシン類の実態調査結果公表	
6. インターネット等で販売される母乳に関する注意喚起	
7. 欧州委員会(EC)保健衛生・食の安全総局(DG SANTE)が食品照射2013年度報告書を発行した旨公表	森田邦雄
8. 食品安全委員会提供情報 (2015年6月2日の第563回から6月30日の第567回までの開催分)	9 大神弘明
【 海外食品安全情報 】	17
FDAは加工食品中の人工トランス脂肪除去の規制を設定	伊藤澄夫

平成 27年 7 月 17 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

【食科協の活動状況】

1. 2015年6月～7月の主な活動

- 6月16日 ニュースレター143号を発行した。内容は、全国食品監視員協議会水田勲会長の「HACCP普及をめぐる自治体の取組」についての巻頭言、食科協の活動状況、行政情報では、ポリエチレンナフタレートを主成分とする合成樹脂製の器具・容器包装の健康影響評価案パブコメ募集、トランス脂肪酸に関するとりまとめ、麻痺性貝毒による食中毒防止、豚生食用肉販売禁止通知と告示改正、食品安全委員会のリスクコミュニケーションあり方報告、食品表示法一部改正、夏期一斉取り締まり実施通知、食品安全委員会提供情報、海外情報ではEUの食品・飼料へのGMO使用の加盟国裁量拡大、海外食品安全国際会議開催案内などであった。
- 6月23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18号を発行した。食の安全ナビ検定クイズ中国語版と英語版のネット上でのアクセス状況、厚労省、食品安全委員会のパブコメ募集、食品安全委員会専門委員公募、各種会合案内などを紹介した。
- 6月28日 NPO法人・食の安全と安心を科学する会主催「食のリスクコミュニケーションフォーラム2015—食の安全・安心の最適化にリスクミは有効か」に関澤理事長が参加した。
- 6月30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19号を発行した。カンピロバクター食中毒情報、食品自主回収情報とリコールガイドラインの提案などを紹介した。
- 7月 7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20号を発行した。厚労省、食品安全委員会のパブコメ募集、機能性食品表示届出関連を中心に紹介した。
- 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を開催予定。議題は第一回理事会と総会および会員研修会の報告、平成27年度の勉強会、講演会のテーマ検討、食の安全ナビ検定クイズ追補作成などである。

(関澤 純)

【行政情報】

1 食品等の表示に係る夏期一斉取締りの実施について通知

6月18日、消費者庁は次長名をもって各都道府県知事等宛に「平成27年度食品衛生法等の規定に基づく食品等の表示に係る夏期一斉取締りの実施について」を通知した。

夏期一斉取締りに当たっては、次のとおり監視指導とともに、啓発活動を実施している。

(1) 保健機能食品と紛らわしい名称等の適正化

「保健機能食品以外の食品における表示の適正化について(協力要請)」(平成27年3月31日付商標隊第446号)(別紙2)を踏まえ、引き続き、保健機能食品以外の食品について、「機能〇〇食品」等と表示された表示の適正化を図る。

(2) 保健機能食品の表示の適正化

特定保健用食品については、直近の一般紙広告実態調査(平成27年6月1日～同月10日)においては、許可表示の欠落による2件の改善要請事例があった。また、機能性表示食品については、広告等の問合せが、多数寄せられている状況があり、これらのごとを踏まえ、「機能性表示食品の広告等に関する主な留意点」パンフレット(別紙3)を作成した。今後、これらを活用し、保健機能食品の表示の適正化を図る。

(3) 米粉パン等の表示の適正化等

小麦アレルギー対策の一環として製造されている、米粉を使用したパン等の一部で、製造工程における小麦の混入(コンタミネーション)や表示欠落が原因と思われるアレルギーに関する事故情報が散見されていることを踏まえ、「米粉製品による小麦アレルギー注意喚起パンフレット」(別紙4)等を作成した。今後、これらを活用し、米粉製品を製造、販売する事業者に対して、適正表示及びコンタミネーションの防止対策の監視指導を徹底するとともに、周知に関して農林水産省と連携を図る。

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1459.pdf>

2 FDA(米国食品医薬品庁)のトランス脂肪酸規制に関する食品安全委員会の見解

6月19日、食品安全委員会は米国FDAのトランス脂肪酸規制に関し次の通り見解を示した。

平成27年6月、FDA(米国食品医薬品庁)は、トランス脂肪酸が多く含まれる部分水素添加油脂は、GRAS(従来から使われており安全が確認されている物質)ではないとして、食品に使用するためにはFDAの承認が新たに必要(2018年から)と決定しました。

この FDA による規制の対象は、トランス脂肪酸ではなく、部分水素添加油脂(マーガリンやショートニング等の原料)です。さらに、規制の内容は、使用禁止ではなく、現在 GRAS となっており食品に自由に使用できる部分水素添加油脂を、3年後に GRAS の対象ではなくするという事です。新規に FDA に承認申請し認められれば、使用可能とのことです。

今回の米国の規制は、トランス脂肪酸の削減を目的としています。しかし、日本と米国では脂肪やトランス脂肪酸の摂取量が異なることに留意する必要があります。

<トランス脂肪酸の平均摂取量(エネルギー比)※>

○アメリカ：2.2% ○日本：0.3%

※食品安全委員会「食品中に含まれるトランス脂肪酸」評価書より

トランス脂肪酸とは、脂質の構成成分である脂肪酸の一種です。WHO では、心血管系疾患のリスクを低減し、健康を増進するための目標として、トランス脂肪酸の摂取を総エネルギー比 1%未満に抑えるよう提示しています。

諸外国では、トランス脂肪酸摂取量がこの WHO の目標を超えている国や、我が国やドイツのように目標値内におさまっている国もあり、その対応は各国の状況に合わせて様々です。

日本では、食品に含まれるトランス脂肪酸について、食品健康影響評価を行い、平成 24 年 3 月 8 日の食品安全委員会において評価書を確定し、消費者庁、厚生労働省、農林水産省に通知しました。大多数の日本国民のトランス脂肪酸の摂取量は、WHO の目標を下回っています。脂質に偏った食事をしている人は、留意する必要がありますが、通常の食生活では、健康への影響は小さいと考えられます。

また、例えばマーガリン等におけるトランス脂肪酸の量は、銘柄にもよりますが、平成 22 年のものは平成 18 年のものより減少しており、低減に向けた取組が行われています。さらに、食品中のトランス脂肪酸を低減すると、飽和脂肪酸の含有量が増加する傾向があり、飽和脂肪酸については、摂取目標量の上限(エネルギー比 7%)を超える性・年齢階級があることに留意が必要と考えます。

<日本人の飽和脂肪酸の年齢層別摂取量中央値(エネルギー比)※>

女性：7.4%(20～29 歳)、7.3%(30～39 歳)

※食品安全委員会「食品中に含まれるトランス脂肪酸」評価書より

脂質自体は重要な栄養素でもありますが、近年は、食生活の変化により脂質の摂取過剰が懸念されており、トランス脂肪酸だけを必要以上に心配せず、脂質全体の摂取量に十分配慮し、バランスの良い食事を心がけることが大切です。

http://www.fsc.go.jp/osirase/trans_fat.html

3 食品衛生月間の実施

6月23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」とし、実施にあたっての「食品衛生月間実施要領」を定め公表した。

食品衛生月間実施要領の主な点は次のとおり。

1. 趣旨

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19,355人、事件数については976件、死者数は2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、ぶどう球菌、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食品等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。

2. 実施機関

(1) 主催

厚生労働省、都道府県、保健所設置市及び特別区

(2) 後援

文部科学省、農林水産省及び消費者庁に申請

(3) 協賛

公益社団法人日本食品衛生協会、一般財団法人日本公衆衛生協会、独立行政法人国民生活センター、独立行政法人日本スポーツ振興センター に申請

3. 実施期間

平成27年8月1日(土)から同月31日(月)までの1か月間

4. 実施目的

食中毒事故の防止と衛生管理の向上を図るため、食品等事業者及び消費者に対し、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を図ることを目的とする。

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

4 平成 24 年度の食品廃棄物等の可食部・不可食部の量の把握調査の結果公表

6 月 30 日、農林水産省食料産業局は食品関連事業者の食品廃棄物等の発生抑制の取組を推進するため、「平成 26 年度食品産業リサイクル状況等調査委託事業」により食品産業における食品廃棄物等の年間発生量のうち可食部・不可食部の量について食品関連事業者を対象としたアンケート調査を行い、結果を取りまとめ公表した。その概要は次のとおり。

調査方法

食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律第 9 条第 1 項に基づき、平成 24 年度の食品廃棄物等の発生量等を報告した食品関連事業者に対し、郵送によるアンケート調査。

調査内容

平成 24 年度の食品廃棄物等の発生量のうち可食部・不可食部の量

結果概要

各事業者からの回答に基づき、食品産業全体での可食部・不可食部の量を推計した結果、平成 24 年度の食品産業全体の食品廃棄物等の発生量約 1,916 万トンのうち

可食部の量は 331 万トン（食品ロスに相当する量）

不可食部の量は 1,586 万トン

となり、このうち、可食部の量を業種別にみると次のとおりであった。

食品製造業 141 万トン

食品卸売業 13 万トン

食品小売業 58 万トン

外食産業 119 万トン

<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kankyoi/150630.html>

5 平成 25 年度野菜中のダイオキシン類の実態調査結果公表

7 月 1 日、農林水産省消費・安全局は、平成 25 年度に野菜等に含まれるダイオキシン類の実態調査を行い、その結果を公表した

農産物の汚染については、大気中の粒子などに結合したダイオキシン類が植物の上から降りかかること等が原因と考えられており、調査結果の概要は次のとおり。

農産物中のダイオキシン類濃度の経年変化を把握するため、環境影響を受けやすいと考えられる露地栽培の非結球葉菜類等（ほうれんそう、こまつな等）を前回調査した平成 22 年度の調査結果と比較したところ、統計的に有意な差は見られなかった。

ダイオキシン類は脂溶性であるため、農産物から摂取されるダイオキシン類の量は魚介類や肉に比べて非常に少ないことが過去のデータより知られており、今回、野菜類からのダイオキシン類摂取量をダイオキシン類濃度の高い品目のデータを用いて推定したが、ダイオキシン類の耐容一日摂取量と比較して百分の一未満と低かったため、野菜類から摂取されるダイオキシン類による健康リスクは小さいと考えられる。

(参考)食品からのダイオキシン類一日摂取量調査について

厚生労働省が平成25年度に実施した食品からのダイオキシン類一日摂取量調査(平成26年10月23日公表)では、我が国における農畜水産物を含む食品全体からのダイオキシン類の摂取量は0.58 pg-TEQ/kg 体重/日で、耐容一日摂取量(4 pg-TEQ/kg 体重/日)より低いと報告されている。

1) 耐容一日摂取量(TDI: Tolerable Daily Intake)

人が生涯にわたり毎日摂取しても健康に悪影響が現れないと判断される一日当たりの摂取量。

2) pg (ピコグラム)

1兆分の1グラム

3) TEQ(毒性等量: Toxic Equivalent Quantity)

ダイオキシン類は種類ごとに毒性の強さが異なるため、摂取したダイオキシン類の量は、種類ごとの毒性の強さを換算する係数を乗じて得た値を総和した値(毒性等量)として表示。

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouan/150701.html>

6 インターネット等で販売される母乳に関する注意喚起

7月3日、厚生労働省は医薬食品局食品安全部監視安全課長及び雇用均等・児童家庭局母子保健課長の連名で各都道府県等衛生主管部(局)長及び母子保健主管部(局)長宛に「インターネット等で販売される母乳に関する注意喚起の依頼について」通知した。その内容は次のとおり。

今般、母乳をインターネット上で売買している実態があるとの報道がありました。

既往歴や搾乳方法、保管方法等の衛生管理の状況が不明な第三者の母乳を乳幼児が摂取することは、病原体や医薬品等の化学物質等が母乳中に存在していた場合、これらに暴露するリスクや衛生面でのリスクがあります。

各自治体におかれましては、妊産婦訪問、新生児訪問、乳幼児健康診査等の保健指導の機会等や広報誌等の媒体を積極的に利用し、妊産婦や乳幼児の養育者に対して、こうしたリスクについて広く注意喚起方お願いします。

なお、貴管内において、母乳を販売している事業者を把握した際は、事業実態を確認の上、必要な指導を行うようお願いします。

(参考) 母乳を通じて感染する可能性がある病原体の例

- ・ HIV (ヒト免疫不全ウイルス)
- ・ HTLV-1 (ヒト T 細胞白血病ウイルス 1 型)

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

7 欧州委員会 (EC) 保健衛生・食の安全総局 (DG SANTE) が食品照射 2013 年度報告書を発行した旨公表

7 月 2 日、食品安全委員会が公表した食品安全情報に次の情報があった。

欧州委員会 (EC) 保健衛生・食の安全総局 (DG SANTE) は 6 月 12 日、EC が食品照射 2013 年度報告書を発行した旨公表した。

この報告書は EC から欧州議会と理事会に提出されるもので、2013 年度 (2013 年 1 月 1 日～12 月 31 日) においてイオン化放射線照射を使って処理された食品及び食品原料に関する報告書である。この報告書には、欧州連合 (EU) 加盟 26 ヶ国が EC に提出した情報を編集したものが含まれている。マルタと 2013 年 7 月に EU に参加したクロアチアは 2013 年のデータを提出していない。概要は以下のとおり。

EU 加盟 13 か国で承認を受けた放射線照射施設合計 25 か所のうち、同年中に照射が行われた国はベルギー、チェコ、ドイツ、エストニア、スペイン、フランス、オランダ、ハンガリー及びポーランドで、照射が行われなかった国はブルガリア、イタリア、ルーマニア及びイギリスであった。処理トン数の多い順ではベルギー (1 ヶ所) で 3399.3 トン、オランダ (2 ヶ所) で 1678.6 トン、スペイン (3 ヶ所) で 871.0 トン、欧州全体での放射線照射食品は合計 6876.2 トンであった。放射線照射を受けた主な物品 2 品目は、冷凍カエルの脚 (46.4%) と乾燥ハーブ・香辛料 (24.4%) でその他乾燥野菜・果物、エビ、鶏肉等であった。分析した 5713 サンプルのうち 5511 サンプル (96.5%) は法令を遵守していたが、130 サンプル (2.3%) が遵守しておらず、73 サンプル (1.5%) が結果を出せない状態のものであった。遵守していない主な理由は、前年同様に不正表示と禁止された放射線照射であった。

<http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/show/syu04280820305>

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/irradiation/docs/biosafety_irradiation_annual_report_2013_en.pdf

http://www.fsc.go.jp/fsciiis/foodSafetyMaterial/search?keyword=%EF%BC%AC%EF%BC%A4%EF%BC%95%EF%BC%90&query=&logic=and&calendar=japanese&year=&from=struct&from_year=2015&from_month=06&from_day=06&to=struct&to_year=2015&to_month=06&to_day=19&areaId=00&countryId=000&informationSourceId=0000&max=100&sort_order=date.desc

(森田 邦雄)

8 [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 6 月 2 日(第 563 回)から 6 月 30 日(第 567 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】

8-1. 第 563 回 食品安全委員会会合(平成 27 年(2015)6 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(5)は略、(1)～(4)は議事概要)

(1) 食品安全基本法第 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

・ 遺伝子組換え食品等 1 品目

(除草剤グリホサート耐性トウモロコシ Event VCO-01981-5)

→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) 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

・ 「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)」 →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

(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

・ 動物用医薬品「メトクロプラミド」 →事務局説明

●審議結果：「メトクロプラミドの一日摂取許容量を 0.0005 mg/kg 体重/日と設定する」との審議結果が了承され、評価書の記載を一部修正の上、リスク管理機関(厚労省)に通知する

(4) いわゆる「健康食品」に関する検討ワーキンググループの設置について

→事務局説明

●審議結果：原案のとおり、委員会の下に「いわゆる「健康食品」に関する検討ワーキンググループ」の設置が決定された。また、ワーキンググループの座長が指名された

▲〔添付資料ファイル〕：全資料(略)

8-2. 第564回 食品安全委員会会合(平成27年(2015)6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(5)、(6)は略、(1)～(4)は議事概要)

(1) 食品安全基本法第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

・添加物 1品目 次亜臭素酸水 →厚労省説明

●説明結果：本件は、添加物専門調査会で審議する

(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.2株及びGG-No.1株を利用して生産されたグルタミンバリルグリシン」

→ 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)への反映を遺伝子組換え等食品専門調査会に依頼する

(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

・「大麦若葉粉末」 → 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

・農薬のエトフェンプロックス、クロフェンテジン、クロルプロファム、ピコキシストロビン、ピロキロン →事務局説明

●審議結果：

「エトフェンプロックスの一日摂取許容量を0.031mg/kg体重/日と設定し、急性参照用量(以下「ARfD」という)を1mg/kg体重と設定する」

「クロフェンテジンの一日摂取許容量を0.017mg/kg体重/日と設定し、ARfDは設定する必要がないと判断した」

「クロルプロファムの一日摂取許容量を0.05mg/kg体重/日と設定し、ARfDを0.5mg/kg体重と設定する」

「ピコキシストロビンの一日摂取許容量を 0.046mg/kg 体重/日と設定し、ARfD を 0.2mg/kg 体重と設定する」

「ピロキロンの一 日摂取許容量を 0.019mg/kg 体重/日と設定し、ARfD を 0.2mg/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(厚労省、農林水産省)に通知する

(注：急性参照用量：ARfD=Acute Reference Dose)

▲〔添付資料ファイル〕：全資料(略)

8-3. 第 565 回 食品安全委員会会合(平成 27 年(2015)6 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(6)は略、(1)～(5)は議事概要)

(1) 食品安全基本法第 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 案件めん羊及び山羊の牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しについて
→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

・動物用医薬品 2 品目・1 案件

[1]豚サーコウイルス(2 型・組換え型)感染症・豚繁殖・呼吸障害症候群・マイコプラズマ・ハイオニューモニエ感染症(カルボキシビニルポリマーアジュバント加)混合ワクチン(インゲルバック 3 フレックス) →農林水産省説明

●審議結果：インゲルバック 3 フレックスは、その主剤の一つである「豚繁殖・マイコプラズマ呼吸障害症候群ウイルス」は、既に食安委において、「ヒトに対する病原性はないと考えられる」と評価されている。その後、この評価に影響を与える新たな知見は得られていない。

また、主剤のうち豚サーコウイルス 2 型抗原及びマイコプラズマ・ハイオニューモニエ抗原は不活化されている。

さらに、安定剤等の添加剤は既に食品健康影響評価を行った動物用医薬品の添加剤と同一であり、含有量も同量以下である

本製剤の用法・用量等を考慮すると、本製剤の含有成分として摂取した場合のヒトへの健康影響は無視できると考えられる。

このため、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

この製剤の製造販売承認又は残留基準の設定は、食安法第 11 条第 1 項第 2 号のヒト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認められる旨をリスク管理機関(農林水産省及び厚労省)に通知する。

[2]豚オーエスキー病(gI-、tk-)生ワクチン(酢酸トコフェロールアジュバント加溶解用液)(ポーシリス BegoniaDF・10、ポーシリス BegoniaDF・50)の再審査について

→ 農林水産省、担当委員説明

●審議結果：「ポーシリス BegoniaDF・10、ポーシリス BegoniaDF・50」は、平成26年1月27日付け委員会決定の1に当たるものとして、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ものと認められる旨をリスク管理機関(農林水産省)に通知する。

[3] 動物用ワクチンの添加剤として使用する成分(17成分)の食品健康影響評価について → 農林水産省説明

●審議結果：動物用ワクチンの添加剤として使用する成分(17成分)の人への健康影響について」は、動物用医薬品専門調査会で審議する

(2)企画等専門調査会における審議結果について

・平成26年度食品安全委員会運営状況報告書について → 事務局説明

●審議結果：平成26年度、食品安全委員会運営状況報告書は案のとおり決定された。

(3)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

・「デンマーク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：本件は、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)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

・特定保健用食品「葛のめぐみ」 → 事務局説明

●審議結果：「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

(5)食品安全関係情報(5月2日～5月22日収集分)について → 事務局説明

●報告内容：「アイルランド食品安全庁(FSAI)、輸入冷凍ベリー類は煮沸してから摂取するよう再度注意喚起」及び「米国疾病管理予防センター(CDC)、ライチ果実が関与したウィルス脳炎が疑われる事案の推定原因を発表」等を報告(資料5-2 参照)

▲〔添付資料ファイル〕：資料5-2：食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報」以外の資料(略)

■資料5-2 (H27.6.16)

(食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報(以下関係情報を参考までに抜粋、要約しました))

○微生物・プリオン・自然毒---ウイルス

「輸入冷凍ベリー類は煮沸してから摂取するよう再度注意喚起」[公表日：2015年5月21日、情報源：アイルランド食品安全庁(FSAI)]

・アイルランド食品安全庁(FSAI)は5月21日、輸入冷凍ベリー類は煮沸してから摂取するよう再度注意喚起した。

FSAIは、消費者に全ての輸入冷凍ベリー類は、摂取する前に少なくとも1分間煮沸するとの助言を繰り返した。

この注意喚起は、最近のスウェーデンでのノロウイルスによる集団食中毒及び豪州での集団A型肝炎の発生を受けて出されたものである。(以下略)

・スウェーデンでは、今年5月初めに高齢者施設で70人のノロウイルス感染者が発生し、死亡者3人とされている。

調査の結果、セルビア産の輸入冷凍ラズベリーが汚染源であることが確認された。

スウェーデン政府の助言に反して、同施設では冷凍輸入ベリー類が加熱されずにデザートに供されていた。

豪州では今年2月から3月にかけて冷凍輸入ベリー類が関与する集団A型肝炎で30人を超える患者が発生した

FSAIが全ての輸入冷凍ベリー類を煮沸すべきとの助言を初めて出したのは、アイルランドで冷凍輸入ベリー類が関与するA型肝炎ウイルス集団感染の調査が行われた2013年である。(以下略)

○微生物・プリオン・自然毒---植物性自然毒

「ライチ果実が関与したウイルス脳炎が疑われる事案の推定原因を発表」

(公表日:2014年5月15日 情報源:米国疾病管理予防センター(CDC))

・米国疾病管理予防センター(CDC)の月刊誌「Emerging Infectious Disease」2015年5月号に、「ライチ果実が関与したウイルス脳炎が疑われる事案のほぼ確実な毒性原因(Probable Toxic Cause for Suspected Lychee-Linked Viral Encephalitis)」と題する文書が掲載されている。以下本文から

Paireau 博士らは、ベトナム北部の児童に発生した急性脳炎の疑いが持たれる未解明の集団感染とライチ果実の収穫に、時間空間的な関連があることを報じた。

患者の臨床的・生物学的・免疫学的特徴は、ウイルス性であることを示唆していた。

しかしながら、バングラデシュやインドでも発生しているライチが関係した急性脳障害は、同果実に含まれる植物性自然毒の摂取が原因であり、神経毒性L-アミノ酸ヒポグリシンの同族体である α -(メチレンシクロプロピル)グリシンの摂取によって生じたものであろう。

ライチの類縁にあたるアキー果実もヒポグリシンが豊富で、栄養不良の児童がこれを摂取すると、用量依存性の中毒性低血糖脳症を誘発する。

この症候群は、アキーを多食するジャマイカでよく知られ、2歳児から10歳児に多く、重度の低血糖症と代謝性アシドーシスを発症する。臨床病態は、数時間から数日の間に

頭痛・口渇・発汗・嘔吐・嗜眠・発作・昏睡・死が生じる。

患者は軽度から中程度の発熱をし、嘔吐は発症しないこともある。

グリコーゲン/グルコースの体内蓄積量が少ない栄養不良児がアキーその他のムクロジ科果実(ライチ、ランブータン、リュウガン等)の未成熟の仮種皮(aril、いわゆる果肉部分)を多量に摂取すると、ほぼ確実に中毒性低血糖症候群にかかる。

児童が重度のムクロジ科果実中毒にかけると血中グルコース値が著しく低下するので、手指穿刺による血中グルコース検査が疑わしい症例を特定するための迅速かつ簡便な検診手段となる。

グルコースの静脈投与が治療の第一選択肢で、同時にグルコース、血清アミノトランスフェラーゼ及び血清クレアチニンの値を継続的に監視する。 体液の電解質、グルコース及び pH バランスの回復が治療の指標となる。

○関連情報 (海外) (略)、 ○関連情報 (国内) (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/>) でご確認ください)

8-4. 第 566 回 食品安全委員会会合(平成 27 年(2015)6 月 23 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)平成 26 年食中毒発生状況の概要について(報告) → 厚労省説明

(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からの説明について

・遺伝子組換え食品等 1 品目(評価要請の取り下げ)

CPR 株を利用して生産された L-シトルリン →厚労省説明

●審議結果：平成 26 年 6 月 19 日付けで厚生労働大臣から食品健康影響評価要請があった本品目は、取り下げられ、現在実施中の調査審議は中止する

(3)食品安全関係情報(5 月 23 日～6 月 5 日収集分)について → 事務局報告

●報告：欧州食品安全機関(EFSA)が公表した、カフェインの安全性に関する科学的意見書の概要等を報告

(・資料 3-2 参照)

▲〔添付資料ファイル〕：資料 3-2 以外の資料(略)

■資料 3-2 (H27. 6. 23)

(食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報) (以下、関係情報を参考までに抜粋、要約しました)

○化学物質---食品添加物 カフェインの安全性に関する科学的意見書を公表

(公表日：2015 年 5 月 27 日情報源：欧州食品安全機関(EFSA))

欧州食品安全機関(EFSA)は 5 月 27 日、カフェイン(caffeine)の安全性に関する科学的意見書(2015 年 4 月 23 日採択、120 ページ)を公表した。

関連情報として、消費者向けにファクトシートを公表した。概要は以下のとおり。

1. カフェインとは

カフェインは、コーヒーやココアの豆、茶葉等に天然に含まれている化合物で、ヒトには長い食経験があります。

エナジードリンク中にも、タウリンや D-グルクロノ- γ -ラクトンといった他の成分と一緒に含まれています。

また、サプリメントにも、p-シネフリンと一緒にカフェインを含むものが多くあります。

2. 体内における処理

カフェインは、経口摂取後、速やかにヒトの体内に吸収されます。

影響は摂取後 15~30 分で始まり何時間も続きます。

健常な成人の場合、平均的な半減期(体内のカフェインが半減するまでの時間年齢・体重等によって異なる)は約 4 時間(2~8 時間)です。

3. カフェインのリスク

成人及び小児における短期的な有害影響は、睡眠障害や不安といった中枢神経系関連の問題です。

長期的にカフェインを摂りすぎると、心血管系の問題や妊婦は胎児の発育が阻害される可能性があります。

4. 私たちは 1 日あたり平均どれくらいカフェインを摂っている？

5. どのくらいのカフェインなら摂っても安全？

(1) 成人

・カフェイン 1 回に 200mg (約 3mg/kg 体重) 以下では、健常な一般成人に安全上の懸念を生じません。

通常的环境条件下で激しい運動を始める時点から、2 時間以内にカフェイン 200mg を摂取しても、安全性の懸念は生じません。

・1 回に 100mg (約 1.4mg/kg 体重) のカフェインを、特に寝る前に摂った場合、睡眠に影響が出る人もいます。

・1 日あたり 400mg (約 5.7mg/kg 体重/日) 以下では、妊婦を除く健常な成人において安全性の懸念は生じません。

(2) 妊婦/授乳婦

1 日あたり 200mg 以下では、胎児に安全性の懸念は生じません。

○関連情報(海外)(略)、 ○関連情報(国内)(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/>) でご確認ください]

8-5. 第567回 食品安全委員会会合(平成27年(2015)6月30日)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略 (議題(6)、(7)は略、(1)～(5)は議事概要)

(1)平成27年度食品健康影響評価依頼予定物質について(食品中の暫定基準を設定した農薬等) →厚労省報告

●審議結果：厚労省に対し、食品健康影響評価に必要な準備を整え、計画どおり評価依頼を行うよう要請

(2)平成27年度食品健康影響評価依頼予定物質について(飼料中の暫定基準を設定した農薬) →農林水産省報告

●審議結果：農林水産省に対し、食品健康影響評価に必要な準備を整え、計画どおり評価依頼を行うよう要請

(3)食品安全基本法第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

・農薬4品目：[1]イソピラザム、[2]シフルメトフェン、[3]フルエンシルホン
[4]プロチオコナゾール

→厚労省、担当委員説明

●審議結果：本件は、農薬専門調査会で審議する

・農薬及び動物用医薬品1品目：アバメクチン →厚労省、担当委員説明

●審議結果：まずは農薬専門調査会で審議を行い、同調査会における審議結果が委員会に報告された際に動物用医薬品専門調査会で調査審議を行うかどうかを検討して決定する

・動物用医薬品1品目：アルトレノゲスト →厚労省説明

●審議結果：動物用医薬品専門調査会で審議する

(4)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

・「テトラコナゾール」、「トリフロキシストロビン」、「フェンヘキサミド」、「ベンゾフェナップ」

→ 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、記載を一部修正の上、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

(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

・添加物「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)」 → 事務局説明

●審議結果：「過酢酸」は、添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、一日摂取許容量を特定する必要はない、

「HEDP」は、一日摂取許容量は0.013 mg/kg 体重/日とする」、

「オクタン酸」は、添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、一日摂取許容量を特定する必要はない」、

「酢酸」については、添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、一日摂取許容量を特定する必要はない」、

「過酸化水素」は、添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、一日摂取許容量を特定する必要はない」、

以上を踏まえ、「添加物製剤「過酢酸製剤」は、各成分が添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念はない」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

・農薬「アミスルブロム」 → 事務局説明

●審議結果：「アミスルブロムの一日摂取許容量を0.1 mg/kg 体重/日と設定し、急性参照用量(ARfD)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

(大神 弘明)

【[海外食品安全情報](#)】

FDA は加工食品中の人工トランス脂肪除去の規制を設定

The FDA takes step to remove artificial trans fats in processed foods

June 16, 2015

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm451237.htm>

6月16日、FDA(U.S. Food and Drug Administration：米国医薬品食品局)はこれまでの研究成果に基づき、水素添加油脂をGRAS物質としないことを決定した。食品関連事業者は3年以内に加工食品から水素添加油脂を除去する必要が生じると報じた。

FDA理事のステファン・オストロフ博士は「今回のFDAのアクションは全てのアメリカ国民の心臓の健康に寄与するものであり、この規制により冠状動脈性心臓病の減少や毎年、数千件発生している致命的心臓発作の予防につながることを期待される。」と語った。

今回の規制で食品への部分水素化油脂の使用量は大幅に減少するだろう。この決定はパブリック・コメントの内容も踏まえた上で行っている。

FDAは2006年から製造業者に栄養表示にトランス脂肪酸の含有量表示が義務付けており、2003年から2012年でトランス脂肪酸の摂取量は78%減少していると予想している。スーザン・マイネ食品安全応用栄養センター長は「食事と栄養は心臓疾患など

の慢性病の予防にかかわる重要な要素で、栄養表示制度も含めた今回の規制はアメリカ国民の健康の改善に向けた新たな取り組みであり、今回の規制決定は水素添加油脂に関する幅広い研究とパブリックコメントで受け取った全ての利害関係者の意見に基づいている。」と語った。

今回の規制は2018年6月18日までの3年間の猶予期間が設けられ、製造業者は水素添加油脂の食品中への使用をなくすか、FDAに特定利用の申し立てをしなければならない。FDAは3年経過後は特別に認められたものを除き、食品中に部分水素化油脂を用いるこ添加油脂の使用を調べることによって、トランス脂肪酸の摂取を減らすよう推奨している。なお、現在の表示ルールでは水素添加油脂を含むトランス脂肪酸の量は1食分あたり0.5g以下の場合には含有量0(ゼロ)の表示が認められている。多くの食品関連企業は加工食品中からの水素添加油脂除去の取り組みを始めている。FDAは猶予期間の3年よりも前に完了することを見込んでいる。

(伊藤 澄夫)

以上