

## 食科協ニュースレター第147号

## 目 次

|   |      |
|---|------|
| 【お知らせ】  | 2    |
| 11月6日開催の食科協公開講演会の詳細ご案内  | 2    |
| 【食科協の活動状況】  |      |
| 1. 2015年9月～2015年10月の主な活動(先月報告以降)                                    | 関澤純  |
| 【行政情報】  | 4    |
| 1. 「食品表示基準について」の通知を一部改正   |      |
| 2. 1-メチルナフタレンを添加物に指定  |      |
| 3. 米国でサルモネラ汚染の可能性があるキュウリを自主回収                                       |      |
| 4. 米国における豚肉が原因とみられる Salmonella による集団感染情報                            |      |
| 5. ノロウイルスによる食中毒の予防について通知  |      |
| 6. 次亜臭素酸水に係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)の意見・情報の募集                            |      |
| 7. ヒラメの <i>Kudoa septempunctata</i> に係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)の意見・情報の募集 |      |
| 8. 平成26年度食品からのダイオキシン類一日摂取量調査等の調査結果公表                                | 森田邦雄 |
| 9. <u>食品安全委員会提供情報</u>   | 9    |
| (2015年9月1日の第575回から9月29日の第578回までの開催分)                                | 大神弘明 |
| 【海外食品安全情報】  | 16   |
| FDAは栄養成分表示案に、添加した糖類の1日摂取量を含める修正を公表                                  | 榎元徹也 |

平成 27年 10 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](mailto:8.shokkakyo@ccfhs.or.jp)

**【お知らせ】****11月6日開催の食科協公開講演会の詳細ご案内**

- 1 テーマ 食品添加物等の最近の話題について  
～殺菌料の生鮮食品(野菜・食肉)への使用について～
- 2 日 時 平成27年11月6日(金) 13時30分から16時30分
- 3 場 所 銀座ブロッサム(中央会館) マーガレットの間
- 4 基調講演 厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課 山本史課長  
食品安全に関わる最近の話題から(仮題)
- 5 講 師 エコラボ合同会社 製品法規管理室 中曽根友朗マネージャー  
生鮮食品等に有効な殺菌料過酢酸製剤等について
- 6 コーディネーター (一社)食肉科学技術研究所 森田邦雄専務理事  
(NPO 法人食品保健科学情報交流協議会 常任理事)
- 7 パネルディスカッション  
座長 森田邦雄氏  
パネリスト 講演者 2名  
詳細、お申込み用紙は[こちらから](#)

**【食科協の活動状況】****1. 2015年9月～10月の主な活動**

- 9月11日 食科協かわら版第27号を発行。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：漬物編ほか4編追加、食品安全委員会関係では国際専門家招へいプログラム「農薬の急性参照用量(ARfD)設定国際シンポジウム」案内と健康影響評価案6件へのパブコメ募集、消費者庁関係では機能性表示食品届出情報、2件の外部講演会の案内など掲載。
- 9月15日 フードサニテーションパートナー会第44回講演「HACCP 必須の時代に向けて食品取扱企業が備えるべきこと」において北村常任理事が「HACCP 導入型基準に取り組むために一元保健所食品衛生監視員の視点から」と題し東京会場で講演した

- 9月16日 ニュースレター146号を発行。公開講演会開催のお知らせ(予告)、8~9月活動報告、行政情報では平成26年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果及び輸入食品監視統計公表、農薬の急性参照用量 (ARfD) の設定と、食品媒介感染症防止に向けた定性的定量的アプローチに関する2国際シンポジウム開催、食品安全委員会(8月4~25日分)提供情報、海外情報ではFDAによるキュウリで Salmonella Poona 大規模感染発生調査、会員投稿として、保健所の検査、検査ミスいかに防ぐ、などを掲載。
- 9月18日 食科協かわら版第28号を発行。厚生労働省関係では18件のパブコメ募集、食品安全委員会関係では4件のパブコメ募集。報道関係者との意見交換会開催などを掲載。
- 9月29日 平成27年度第5回常任理事・運営委員会合同会議を掛江事務員ほか12名(楨顧問も参加)の下開催。平成27年度第2回理事会を11月6日、銀座ブロッサムで開催することを決定。上半期業務報告案及び収支報告案、下半期業務計画案を審議、平成27年度公開講演会は理事会と同じ会場で開催。詳細は前記案内を参照。一般講演会については、「米国食品安全強化法(FSMA)について」をテーマに(一財)日本科学技術連盟様と共催を視野に協議、「食品表示とHACCPの食品授業者の対応」についても可能性を検討する。
- 10月 1日 (一財)日本科学技術連盟の品質月間テキスト「HACCPシステム構築ポケットガイド」の編集について、常任理事の森田邦雄氏が監修、岩沼幸一郎理事、土肥暁理事が執筆協力した。
- 10月 2日 食科協かわら版第29号を発行。食科協公開講演会の開催案内、厚労省関係で17件のパブコメ募集、食品安全委員会関係では「栄養成分関連添加物ワーキンググループ」、「加熱時に生じるアクリルアミドワーキンググループ」、「薬剤耐性菌に関するワーキンググループ」設置、8件のパブコメ募集、英文電子ジャーナル公開、外部組織開催の会合と情報提供4件を掲載。
- 10月 5日 大阪府立大学消費者力育成セミナーで「食と健康~安全と安心のギャップを埋める」と題して関澤理事長が講演を行った。
- 10月 7日 食品安全委員会開催の「農薬の急性参照用量 (ARfD) の設定に関する国際シンポジウム」に関澤理事長、森田(満)常任理事、後藤理事が参加した。
- 10月10日 東京海洋大学安全管理システム学講座で関澤理事長が「食の安全安心と消費者」をテーマに集中講義を行った。
- 10月17日 東京海洋大学安全管理システム学講座で関澤理事長が集中講義

続きを行う予定。

10月20日 常任理事会と運営委員会合同会議を開催予定。

(関澤 純)

## 【行政情報】

### 1. 「食品表示基準について」の通知を一部改正

9月14日、消費者庁は次長名をもって各都道府県知事等宛「食品表示基準について」(平成27年3月30日付け消食表第139号消費庁次長通知)の一部を改正する通知を出した。

これは、7月29日食品衛生法第10条の規定に基づき、アンモニウムイソバレレートと同法省令別表第1に追加したことに伴い必要な改正を行うとともに、食品表示法施行後における事業者等からの問合せを受け、食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)の解釈として本通知に明確化すべきと判断した点等についても併せて改正したもので、その主な点は次のとおり。

(1) (加工食品)1 義務表示事項(8) L-フェニルアラニンを含む旨について中  
「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」の表示は、「L-フェニルアラニン化合物」と表示すること。」を

「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」の表示は、「L-フェニルアラニン化合物を含む」等と表示すること。」に改める。

(2) (生鮮食品)3 表示の方式中

「オルトフェニルフェノール等を使用した旨の表示について」を

「別添 添加物 1-6 の「1 防かび剤又は防ばい剤」に掲げる添加物を使用した旨の表示について」に、

「ばら売り等により販売されるかんきつ類の表示については、以下のいずれかの方法により表示すること。」を

「ばら売り等により販売される別添 添加物 1-6 の「1 防かび剤又は防ばい剤」に掲げる添加物を規格基準の第2 添加物の部 F 使用基準に従い使用した食品の表示については、以下のいずれかの方法により表示すること。」に改める。

(3) 別添 添加物 1-4 各一括名の定義及びその添加物の範囲 7 香料中

(3) 添加物の範囲 以下の添加物を香料としての目的で使用する場合に「アンモニウムイソバレレート」を加える。

(4) 別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 別表 2 特定原材料等由来の添加物についての表示例 1 特定原材料中備考欄の「原材料の一部に」を「一部に」と改める。

[http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150914\\_tuchi-bun.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150914_tuchi-bun.pdf)

[http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150914\\_tuchi-shinkyu.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150914_tuchi-shinkyu.pdf)

## 2 1-メチルナフタレンを添加物に指定

9月18日、食品衛生法第10条に基づき1-メチルナフタレンを添加物に指定し、その使用基準等を定めるための食品衛生法施行規則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、厚生労働省食品安全部長名をもって各都道府県知事等に運用に関する通知が出された。

使用基準については、1-メチルナフタレンについては、「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としている。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000098055.pdf>

## 3 米国でサルモネラ汚染の可能性のあるキュウリを自主回収

国立医薬品食品衛生研究所の食品安全情報（微生物）No. 19 / 2015（2015.09.16）に、米国食品医薬品局の情報として、Custom Produce Sales 社がサルモネラ汚染の可能性のあるキュウリを自主回収している記事があり、その主な内容は次のとおり。

Custom Produce Sales 社（カリフォルニア州 Parlier）は、サルモネラ汚染の可能性により、2015年8月1日以降に Fat Boy ブランドで販売されたキュウリ全品を自主回収している。他の Fat Boy ブランド製品は今回の回収対象ではない。ネバダ州で2015年8月1日以降に、再生利用可能な黒いプラスチック容器入りで販売されたブランド名なしのキュウリは回収対象である。

同社が保健当局と協力して行っている本回収は、全米30州でサルモネラ（Salmonella Poona）感染患者計341人（死亡者2人を含む）が報告されているアウトブレイクに関連している。

Fat Boy ブランドのキュウリは、メキシコのバハ・カリフォルニア州で生産され、米国カリフォルニア、コロラド、イリノイ、アイオワ、ネバダ、ノースダコタ、オクラホマおよびテキサスの各州で販売された。

これらのキュウリは、「Fat Boy Fresh Produce」と表示がある段ボール箱で出荷された。この種類のキュウリは「Slicer」または「American」キュウリと呼ばれることが多い。色は濃い緑で、一般的な長さは7～10インチ（約18～25cm）、直径は1.75～2.5インチ（4.4～6.4cm）である。

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2015/foodinfo201519m.pdf>

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2015/foodinfo201520m.pdf>

## 4 米国における豚肉が原因とみられる Salmonella による集団感染情報

9月15日公表された、食品安全委員会の食品安全関係情報で米国における豚肉が原因とみられる Salmonella による集団感染に関する情報が報告されており、その主な内容は次のとおり。

米国疾病管理予防センター(CDC)は8月28日、豚肉が原因とみられる Salmonella I 4, [5], 12:i:-による集団感染情報を更新した。

8月27日現在ワシントン州から152人の感染届出があり、前回(8月14日)以降18人増えた。感染者は4月25日から8月12日までの間に発病しており、年齢は1歳～90歳(中央値35歳)で、女性が47%を占める。情報の得られた144人中24人(17%)が入院したが、死者は出ていない。

疫学調査等の結果、Kapowsin Meats 社製の豚肉が感染源と推定されている。現在感染者の面談調査を実施中で、89人中65人(73%)が発病の前週に豚肉を摂取したと回答している。健康な消費者を対象に前週の食事内容を尋ねたアンケートでは、豚肉が43%であることから、73%は有意な高比率であることが分かる。Kapowsin Meats 社は8月27日、自主回収の範囲を拡大し、237トンの豚肉製品を対象とした。回収製品はバーベキュー用の豚肉及び豚の内臓、血液、クズ肉などである。

[http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?keyword=%EF%BC%AC%EF%BC%A4%EF%BC%95%EF%BC%90&query=&logic=and&calendar=japanese&year=27&from=struct&from\\_year=2015&from\\_month=8&from\\_day=8&to=struct&to\\_year=2015&to\\_month=8&to\\_day=28&areaId=00&countryId=000&informationSourceId=0000&max=100&sort\\_order=date.desc](http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?keyword=%EF%BC%AC%EF%BC%A4%EF%BC%95%EF%BC%90&query=&logic=and&calendar=japanese&year=27&from=struct&from_year=2015&from_month=8&from_day=8&to=struct&to_year=2015&to_month=8&to_day=28&areaId=00&countryId=000&informationSourceId=0000&max=100&sort_order=date.desc)

## 5 ノロウイルスによる食中毒の予防について通知

9月30日、厚生労働省は医薬食品局安全部監視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ます。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されています。

食中毒患者数及び事案数ともに過去最大となった2006/2007年シーズンのノロウイルスの大流行は、変異株が急速に全国に広まったことによると推察されていますが、2014/2015年シーズンのノロウイルスを原因とする食中毒などの健康被害事例では、これまで検出例の少ない遺伝子型(GII.17)のノロウイルスが検出されており、注意が必要です。

つきましては、本シーズンにおけるノロウイルスによる食中毒の発生防止のため、予め大量調理施設(弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院等)等に対し、リーフレット、ノロウイルスに関する Q&A 及び関連通知※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いたします。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000098877.pdf>

## 6 次亜臭素酸水に係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)の意見・情報の募集

9月30日、内閣府食品安全委員会事務局は、厚生労働大臣から食品安全委員会に求められた次亜臭素酸水に係る食品健康影響評価について、平成27年9月29日に開催された第578回食品安全委員会において添加物専門調査会における審議結果(案)を審議し、審議結果(案)について広く意見・情報を募ることとした。締め切りは、平成27年10月29日(木)。

次亜臭素酸水は食肉表面の殺菌料として、米国では牛、豚、めん羊及び山羊の食肉の洗浄に用いる水に対し有効臭素濃度900ppm未満、食鳥の消毒、氷作成用の水に対し有効臭素濃度450ppm未満の使用が認められており、カナダでは、牛の食肉に有効臭素濃度300ppm未満、食鳥のチラー水、と体に有効臭素濃度300ppm未満が認められている。

厚生労働省の使用基準(案)は、「次亜臭素酸水は食肉表面の殺菌料としては食肉の表面殺菌の目的以外に使用してはならない。次亜臭素酸水の使用量は、臭素として食肉(食鳥肉を除く)にあつては浸漬液又は噴霧液1kgにつき0.90g以下、食鳥肉にあつては浸漬液又は噴霧液1kgにつき0.45g以下でなければならない。」と米国と同様の使用方法としている。

今後、厚生労働省は食品安全委員会からの答申を受け、薬事・食品衛生審議会の意見を聞いた後、新たな添加物として指定し、使用基準を定めることとなる。

[http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1\\_tenkabutu\\_hypobromousacidwater\\_270930.html](http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1_tenkabutu_hypobromousacidwater_270930.html)

## 7 ヒラメの *Kudoa septempunctata* に係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)の意見・情報の募集

9月30日、内閣府食品安全委員会事務局は平成25年3月に食品安全委員会水が自ら評価を行う案件として決定したクドア属粘液胞子虫について、平成27年9月29日に開催された第578回食品安全委員会において微生物・ウイルス専門調査会における審議結果(案)を審議し、審議結果(案)について広く意見・情報を募ることとした。締め切りは、平成27年10月29日(木)

この中で、人への感染は、*Kudoa septempunctata* 孢子又は孢子原形質が腸管細胞に直接作用し、下痢又は嘔吐が出現するものと推察され、総孢子接種量は一症例当りおおむね  $10^7$  個以上と推定している。

[http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc4\\_biseibutu-virus\\_kudoaseputempunctata\\_270930.html](http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc4_biseibutu-virus_kudoaseputempunctata_270930.html)

## 8 平成26年度食品からのダイオキシン類一日摂取量調査等の調査結果公表

10月5日、厚生労働省医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全部 監視安全課は、平成26年度の調査結果を取りまとめ公表した。その概要は次のとおり。

平成26年度における食品からのダイオキシン類の一日摂取量は、0.69 pg TEQ/kg bw/日（0.26～2.02 pg TEQ/kg bw/日）と推定され、日本における耐容一日摂取量（TDI）4 pg TEQ/kg bw/日より低いものであった。

調査は、全国7地域8機関で、購入した食品を平成20～22年度国民健康・栄養調査の地域別食品摂取量（1歳以上）を踏まえて調製を行い、13群に大別して、混合し均一化したもの及び飲料水（合計14食品群）を試料としてダイオキシン類を分析し、国民の平均的な食生活におけるダイオキシン類の一日摂取量を算出した。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000099619.html>

（森田 邦雄）

## 9 [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9月1日（第575回）から9月29日（第578回）までに4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】

**9-1. 第575回 食品安全委員会会合(2015(平成27)年9月1日)**

(議題の(1)～(3)は議事概要、(4)は略)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略:

(1)動物用医薬品専門調査会における審議結果の報告について

・「動物用ワクチンの添加剤として使用される成分」 → 担当委員説明

●審議結果の報告： 動物用ワクチン12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ことに該当する、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・情報の募集手続きは行わないことが確認された。

(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

・動物用医薬品「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)」 → 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。

(3)食品安全関係情報(7月17日～8月7日収集分)について

(資料3-2:委員会が収集したハザードに関する主な情報) → 事務局報告

●報告：欧州食品安全機関(EFSA)が公表した、新興リスク情報交換会の2014年年次報告書及び新興リスクに係る2014年のEFSAの活動に関する技術的報告書の概要を報告

▲[添付資料ファイル:資料全てを省略]

**9-2. 第576回 食品安全委員会会合(2015(平成27)年9月8日)**

(議題の(1)～(6)は議事概要、(7)は略)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略:

(1)食品衛生法第11条第1項第1号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときについて

・食衛法第11条第1項の規定に基づき定められた、食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)にプロチゾラム試験法を追加すること

→ 厚労省説明

●審議結果： 本件は、新たに開発された試験法を追加するものであり、規格そのものを変えるわけではないことから、食安法第11条第1項第1号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときに該当することが確認された

(2)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からの説明

- ・農薬 6 品目(全てポジティブリスト制度関連)(一括削除)

[1] 4-アミノピリジン、[2]クロロベンジレート、[3]ジノセブ、[4]チオメトン  
[5]チフェンスルフロン、[6]トリクロロ酢酸ナトリウム塩(TCA) → 厚労省説明

- 審議結果：本品目が国内外において、食用及び飼料の用に供される農作物並びに食用に供される動物及び食用に供される乳、卵等の生産物を生産している動物に使用されていないこと、又は本品目が国内において農作物及び動物に使用されておらず、かつ本品目が使用された農作物及び動物の肉、乳その他の食用に供される生産物が輸入されていないことを前提とした場合、当該残留基準の削除は、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

- ・添加物 1 品目 (評価要請の取り下げ)

5-メチルテトラヒドロ葉酸カルシウム → 厚労省説明

- 審議結果：平成 19 年 8 月 2 日付けで厚生労働大臣から食品健康影響評価要請がありました本品目は、取り下げられ、現在実施中の調査審議は中止する

- (3) 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

- ・「1,3-ジクロロプロペン」、 ・「ヘキサコナゾール」、 ・「メパニピリム」  
→ 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

- (4) 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

- ・「フタル酸ジイソノニル」 → 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)への反映を器具・容器包装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「テブコナゾール」、 ・「フルオピラム」、 ・「プロメトリン」、 ・「ベンゾビンジフルピル」

→ 事務局説明

- 審議結果：

- ・「テブコナゾールの一日摂取許容量を 0.029 mg/kg 体重/日と設定し、急性参照用量を 0.3 mg/kg 体重と設定する」

- ・「フルオピラムの一日摂取許容量を 0.012 mg/kg 体重/日と設定し、急性参照用量を 0.5 mg/kg 体重と設定する」

- ・「プロメトリンの一日摂取許容量を 0.03 mg/kg 体重/日と設定し、

急性参照用量を 1.5 mg/kg 体重と設定する」

- ・「ベンゾビンジフルピルの一日摂取許容量を 0.012 mg/kg 体重/日と設定し、急性参照用量を 0.1 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（厚生労働省）に通知する

(6) 食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査の優先実施課題(平成 28 年度)(案)について → 副担当委員、事務局説明

- 審議結果： 優先実施課題(平成 28 年度)は案のとおり決定された

▲[添付資料ファイル：資料全てを省略]

### 9-3. 第 577 回 食品安全委員会会合(2015(平成 27)年 9 月 15 日)

(議題の(1)～(2)、(4)は議事概要、(3)、(5)、(6)は略)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略：

(1) 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： → 事務局説明

「亜セレン酸ナトリウム」

- 審議結果： 「亜セレン酸ナトリウムのセレンに関する 0 か月児～2 歳児までの摂取量の上限値を 5.9 μg/kg 体重/日(セレンとして)と設定する

提出された推定一日摂取量は「0 か月児～2 歳児までの摂取量の上限値」を超過する可能性があることから、リスク管理機関は、亜セレン酸ナトリウムの新規指定に当たり、使用基準(案)を含むリスク管理措置についてあらためて検討する必要がある」

「硫酸亜鉛」

- 審議結果： 「硫酸亜鉛の亜鉛の摂取量に関する上限値を 0.63 mg/kg 体重/日(亜鉛として)と設定する」

(以上の)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： → 事務局説明

「フルアズロン」、「フルメトリン」、

「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)」

- 審議結果：

「フルアズロンの一日摂取許容量を 0.043 mg/kg 体重/日と設定する」

「フルメトリンの一日摂取許容量を 0.0039 mg/kg 体重/日と設定する」

「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) が適切に使用される限りでは、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」

(以上の)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

(2) 平成 26 年度終了食品健康影響評価技術研究課題の事後評価結果(案)について

→担当委員、事務局説明。

- 審議結果： 報告があった7課題の事後評価結果について、該当する研究者に通知する

(4) 食品安全関係情報(8月8日～8月28日収集分)について

→事務局から報告。

- 報告概略： 欧州連合(EU)が6月26日に特定の食品中の鉛(lead)の基準を改正する委員会規則(EU) 2015/1005を官報で公表した件の概要を報告

▲[添付資料ファイル：資料4-2 以外の資料は省略]

※詳細情報及び他の情報については、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

#### 9-4. 第578回 食品安全委員会会合(2015(平成27)年9月29日)

(議題の(1)～(7)は議事概要)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略：

(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

・「次亜臭素酸水」 → 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

・「イソピラザム」、 ・「キノメチオナート」 → 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について

・「動物用ワクチンに添加剤として使用する成分」 → 担当委員説明

- 審議結果： 「動物用ワクチンに添加剤として使用する成分」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、ヒト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

(4) 微生物・ウイルス専門調査会における審議結果について

・「ヒラメの *Kudoa septempunctata*」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)への反映を微生物・ウイルス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

・動物用医薬品「アルベンダゾール」

・遺伝子組換え食品等「*Aspergillus oryzae* NZYM-SP 株を利用して生産されたアスパラギナーゼ」

・遺伝子組換え食品等「NZYM-RO 株を利用して生産された6- $\alpha$ -グルカノトランスフェラーゼ」 → 事務局説明

●審議結果：「アルベンダゾール及びアルベンダゾールスルホキシドのグループ一日摂取許容量を0.01 mg/kg 体重/日と設定する」

「*Aspergillus oryzae* NZYM-SP 株を利用して生産されたアスパラギナーゼ」及び「NZYM-RO 株を利用して生産された6- $\alpha$ -グルカノトランスフェラーゼ」については、『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』に基づき評価した結果、ヒトの健康を損なうおそれはない

(以上)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「フロルフェニコール及びフルニキシメグルミンを有効成分とする牛の注射剤(レスフロール)」 → 事務局説明

●審議結果： 「フロルフェニコール及びフルニキシメグルミンを有効成分とする牛の注射剤(レスフロール)が適切に使用される限りでは、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

(6) 食品安全委員会専門調査会運営規程の一部改正について → 事務局説明

●審議結果： 食品安全委員会専門調査会運営規程の一部改正は了承された。

(7) 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： ワーキンググループの設置について、了承された。

▲[添付資料ファイル：資料1、資料4以外の資料は省略]

資料1：添加物専門調査会における審議結果について(次亜臭素酸水)

①食品安全委員会添加物専門調査会の「(案)添加物評価書 次亜臭素酸水」(2015年9月)から「要約」を次のとおり一部を抜粋、要約しました。

#### [次亜臭素酸水の「要約」の概略]

・殺菌料の添加物「次亜臭素酸水」(HOBr)について、各種試験成績等を用いて食品健康影響評価を実施した。

・評価に用いた試験成績は、「次亜臭素酸水」の原料である 1,3-ジブロモ-5,5-ジメチルヒダントイン(DBDMH)の分解物である 5,5-ジメチルヒダントイン(DMH)、臭化物等を被験物質とした遺伝毒性、反復投与毒性、発がん性、生殖発生毒性等に関するものである。

・「次亜臭素酸水」中には、主成分である次亜臭素酸のほか、DMH が含まれる。

・食肉を「次亜臭素酸水」で処理すると、食肉表面の有機物の存在により、次亜臭素酸は速やかに臭化物に変換され、食肉表面に臭化物及び DMH が残留する可能性がある。FAO/WHO(2008)もトリハロメタン(BDCM、DBCM、プロモホルム)及び臭素酸を検討している。

以上より、本専門調査会は、「次亜臭素酸水」の安全性検討では、DMH 及び臭化物に関する試験成績を検討し、総合的に安全性に関する評価を行うこととした。

トリハロメタン(BDCM、DBCM 及びプロモホルム)及び臭素酸は、委員会で 2009 年、2008 年に評価し、指定等要請者によれば、安全性に懸念を生じさせる新たな知見は認められていない。

#### 1. DMH

DMH の体内動態に係る知見を検討した結果、DMH は速やかに吸収され、ほとんど代謝を受けず、未変化体のまま主に尿中に排泄されると考えた。

・DMH には生体に特段問題となる遺伝毒性はないと判断した。(中略)

・発がん性は認められないと判断した。(中略)

・ウサギ発生毒性試験の NOAEL 100 mg/kg 体重/日を ADI 設定の根拠とし、安全係数 100 で除した 1 mg/kg 体重/日を DMH の ADI とした。

#### 2. 臭化物(略)

臭化物の体内動態に係る知見を検討した結果、臭化物は、血中に長くとどまり、一部は中枢神経系及び甲状腺に移行したが、組織内濃度は血中濃度より低かった。(中略)

・臭化物について生体にとって特段問題となる遺伝毒性はないと判断した。(中略)

・本試験は単用量試験のため、臭化物の発がん性を判断することは困難であると判断した。(中略)

・本専門調査会は、ヒト介入試験の NOAEL 9mg/kg 体重/日(臭化物イオンとして)を ADI 設定の根拠とし、安全係数 10 で除した 0.9 mg/kg 体重/日(臭化物イオンとして)を臭化物の ADI とした。

#### 3. トリハロメタン及び臭素酸

本専門調査会は、トリハロメタンのうち BDCM 及び DBCM は、残留試験の結果、検出限界以下であったことから、トリハロメタンはプロモホルムのみについて検討した。(中略)

#### 4. 添加物「次亜臭素酸水」

以上を踏まえ、本専門調査会は、添加物「次亜臭素酸水」が適切に使用される場合、安全性に懸念はないと判断した。

※(正確かつ詳細な情報は、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。

## ②資料4：微生物・ウイルス専門調査会における審議結果について

(ヒラメの *Kudoa septempunctata*)

食品安全委員会微生物・ウイルス専門調査会の「寄生虫評価書(案) ヒラメの *Kudoa septempunctata*(2015年9月)」の「要約」を次のとおり一部を抜粋、要約しました。(注：ヒラメの *Kudoa septempunctata* に係る食品健康影響評価の「審議結果(案)」が食品安全委員会ホームページ等に公開されています)

### [寄生虫評価書のヒラメに係る「要約」、「I 背景」の概略]

(「I. 背景の1. 経緯」より)

委員会は、リスク管理機関から依頼を受けて食品健康影響評価を行うほか、自らの判断で食品健康影響評価(以下、「健康評価」と略す)を実施している。(中略)2013(平成25)年3月、委員会は、クドア属粘液胞子虫を自ら食品健康影響評価を行う案件として決定し、微生物・ウイルス専門調査会(以下、「調査会」という)で調査審議を行うこととした。

(「要約」より)

・委員会が自らの判断で行う健康評価として、クドア属粘液胞子虫の食品健康影響評価を実施した。

・ヒラメに寄生するクドア属粘液胞子虫の一種である *Kudoa septempunctata* (*K. septempunctata*) は、食中毒の原因とされ報告されている。その他のクドア属粘液胞子虫には、する知見が十分ではない。

以上のことから調査会の評価対象病原体は、*K. septempunctata* とし、対象食品はヒラメとした。

・*K. septempunctata* を原因とする食中毒は全国的に発生している。

厚生労働省がヒラメに寄生する *K. septempunctata* 起因の有症事例を食中毒事例に取り扱うとした2011年6月以降、12月までに33件、2012年は41件、2013年は21件、2014年は43件が報告されている。

・食中毒事例の主な症状として、下痢やおう吐が報告されているが、自己回復性である。

複数の疾病や危険因子に起因する死亡と障害に対する負荷を比較しうる形で総合的に定量化する指標で、国際的に用いられている障害調整生存年(disability-adjusted life years : DALYs)の試算結果を踏まえると、そのDALYsは、カンピロバクター属菌又はノロウイルスと比較すると値は極めて小さい。(中略)

- ・食中毒事例又は有症事例の中で、(中略) 食中毒発症者が摂取した *K. septempunctata* の孢子数 (総孢子摂取数) は一症例当たりおおむね 107 個以上と推定された。(中略)
  - ・農林水産省は、2012 年に国内のヒラメ養殖場等へ食中毒防止対策を通知している。(以下略)
- (注:以上、正確かつ詳細な情報は、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](#)】

#### FDA は栄養成分表示案に、添加した糖類の 1 日摂取量を含める修正を公表

FDA revises proposed Nutrition Facts label rule to include a daily value for added sugars (FDA News Release July 24, 2015)

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm455837.htm>

米国食品医薬品局 (FDA) は本日、食品に添加される糖類の情報を消費者に提供するために、栄養成分表示で何十年も実施しているナトリウムや特定の脂肪等の例にならない、添加された糖類の 1 日摂取量比率 (percent daily value:%DV) の表示を包装食品に実施する案を公表した。1 日摂取量比率とは、食品のサービングサイズでの栄養成分の 1 日摂取量に対する割合である。食品中の栄養成分が日々の食事にどの程度寄与するかを示し、消費者が食品選択に役立てることが出来る。今回の修正発表は、添加した糖類の 1 日摂取カロリー量が、総カロリーの 10% を超えないようにとの勧告に基づいている。

この提案は、2014 年 3 月 3 日発表の栄養成分表示改正案の追加修正である。元の改正案は、食品会社が食品に添加した糖類を栄養成分表示に加える提案で、1 日摂取量比率は含まれていなかった。

2015 年食事ガイドライン諮問委員会 (The 2015 Dietary Guidelines Advisory Committee: DGAC) は添加した糖類に関する科学的データを最近まとめた。それによると、添加糖類が 1 日摂取総カロリー量の 10% を超える場合は、カロリーの要件を満足して、栄養ニーズを満たすことが難しい。FDA はこの科学的証拠が、添加糖類の 1 日摂取量表示を支持すると考えた。DGAC もまた米国民が添加糖類の摂取量を総カロリーの 10% 未満に制限することを推奨している。独立諮問委員会である DGAC から、これや他の推奨事項は、2015 年食事ガイドライン最終版に考慮されるだろう。

栄養表示に添加糖類の量を含めるという FDA の当初の提案は、今や、添加糖類のより少ない食品や飲料を含む健康的食事スタイルが心血管疾患のリスク低下と強く関係するという新たな知見により、更に強く支持された。食品や飲料を甘くする糖類の添加は、カロリーのみの増加で他の栄養成分の付加はない。

FDA の食品安全応用栄養センター (Center for Food Safety and Applied Nutrition) 所長、Susan Mayne, Ph. D. は次のように言っている。

「FDA は、消費者に本人と家族のための食事の選択に必要な情報を与える責任がある。過去 10 年間、消費者に食品に添加した糖類の摂取量を減らすよう助言して来たが、消費者がその助言に従えるように栄養成分表示に添加糖類の 1 日摂取量比率の表示を含める提案をした。」

現行のラベル表示の 1 日摂取量比率の表示対象成分は、総脂肪、飽和脂肪、コレステロール、ナトリウム、総炭水化物、食物繊維、カルシウム、鉄である。

FDA はまた、消費者が 1 日摂取量比率の概念を理解しやすくするために、栄養成分表示にある現行の脚注の文言変更を提案した。この文言はラベルスペースをより多く確保するために、現行文言より短くした。

「1 日摂取量比率 (%DV) は、食品のサービングサイズの栄養成分が 1 日摂取量に対する割合。1 日 2000 カロリーという数値は、大まかな栄養成分の算出に用いられる。」

FDA はこの提案に関するパブリックコメントを、2015 年 7 月 27 日から 75 日間募集する。

(榎元 徹也)

以上