Communication Center for Food and Health Sciences



NPO法人

食科協ニュースレター第151号

_ <u>目</u>	
	2
「健康食品」とその表示についてのセミナーから	
【食科協の活動状況】	3
1. 2016年1月~2月の主な活動(先月報告以降)	
関澤純	
【行政情報】	6
1. 産業廃棄物処理業者により転売された食品の流通防止に係る対応につい	
て事務連絡	
2. 製造所固有記号及び機能性表示食品の届出に関する説明会資料の掲載	
3. 食品、添加物等の規格基準に定めるサルモネラ属菌及び黄色ブドウ球菌の	
試験法に係る留意事項について事務連絡	
4.「生食用食肉等の安全性確保について」通知を改正	
5. 第1回加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会の資料掲載	
6. 「不当景品類及び不当表示防止法第8条(課徴金納付命令の基本的要件)に	
関する考え方」公表	
7. 食品安全の明日をともに考える国際シンンポジウムの開催と参加者募集	
森田邦雄	
8. 食品安全委員会提供情報	1 1
2016年1月12日の第590回から2016年1月26日の第592回までの開催分	
大神弘明	
【海外食品安全情報】	1 5
FDA は食品表示に「ナチュラル」という用語を使用することについて意見募	
集	
榎元徹也	

平 成 28年 2 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、全麺連会館 2 階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132 http://www.cefhs.or.jp/ E-Mail 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp

食科協News 第151号

巻頭言

「健康食品」とその表示についてのセミナーから 関澤 純

1月24日に国立健康・栄養研究所(栄養研)の公開セミナー『食品の栄養・機能性表示を考える』、同月28日に食品安全委員会(食安委)の『いわゆる「健康食品」に関する説明会』、2月3日には、5年前より食情報ネットで信頼の地歩を確立しつつあるFOOCOMによるセミナー『健康食品の表示、広告の取締りについて』を連続して聴講しました。テーマと参加者は少しずつ異なりますが、今回関連するテーマで講演会、説明会、セミナーが開催されたのは、食と健康・美容などの関係で国民の健康食品への関心が高く、とりわけ昨年4月の食品表示法施行に伴い新設された「機能性表示食品」の急増を受けてと思われます。会員の皆様にはいずれかの会合にご出席の方もおありでしょうが、ここで概要をご紹介し私の目から見た注目ポイントを記します。

まず栄養研セミナーでは、食安委の山添康委員は「食品の機能と安全性評価」と題する基調講演で、食品健康影響評価においては、食品成分による健康影響の確認のみならず、摂取量を考慮し、さらには吸収、体内動態、代謝、排泄、その反応機構が、影響やリスクの可能性を検討する上で大切なことを具体例を通して解説されました。次いで梅垣敬三情報センター長は「食品の機能性表示について」は、表示のキャッチコピーと重要事項の表示記載内容の違いを知ること、安全性と有効性については信頼できる情報(*1)を確認すべきことを話され、竹林純食品機能研究部主任研究員からは「食品の栄養表示について」、栄養表示の義務化とあわせて、強調表示記載のクライテリア及び、合理的推定による成分量表示の説明がありました。

食安委の説明会では、昨年12月に食安委がまとめた『いわゆる「健康食品」に関する報告書』と、その要約である19のメッセージ及び、佐藤洋委員長及び脇昌子ワーキンググループ座長連名の「国民の皆様へ」の談話が示され、広く国民の適切な理解を求められました(*2、3)。さらに『不老長寿の食品はない、食べて痩せる食品は有害物、天然・自然なものも「安全」ではない、現在の日本の食事ではビタミン・ミネラルのサプリメント補給は健康にプラス影響をもたらさない』の4つの持ち帰りメッセージが示されました。食安委は、これまでの長文で一般の方が読む気を起こしにくい情報提供に改善を試みたと説明されたが、4つのメッセージに関しては、実際は皆がさまざまな事情から必ずしも適切な食生活ができている状況になく、また内科医指導下にサプリメントと医薬品との併用がなされている例もあり、健康食品に期待を寄せる人の気持ちに配慮することも必要なのではとの指摘もあった。

最後に、FOOCOMセミナーでは、昨年7月に設置された消費者庁表示対策課食品表示対策室田中誠食品表示調査官が、表示取締りでは、食品表示法、景品表示法、食品衛生法、JAS法、健康増進法、米トレーサビリティ法の規制を組み合わせて適切な対応

に努めている旨話された。表示・広告規制は「言葉狩りでなく、消費者がどう思うかと言う事後規制」であると指摘し、消費者が広告と認識できるための3要件というものがあり、虚偽誇大広告については、「著しい」と言えるか?、「合理的根拠」の有無は如何?の考え方の理解が必要とされました。事例を交えた興味深い話があった上、審議会を持たない消費者庁において専門家の意見を聞く仕組みのひとつとして、健康食品の機能性等に係るセカンドオピニオン事業を次年度より発足させる予定である。また都道府県知事に景品表示法不実証広告規制の措置命令権限を一昨年末に移譲し、さらに28年度には健康増進法の勧告・命令権限を都道府県知事および保健所を設置する市・区長に移譲するとの紹介があり、地方での消費者保護執行体制の強化につながることが期待されました。今後健康食品への期待と利用がさらに強まる中で、健康食品利用者の理解の推進支援と、事業者の適切な広告・表示のあり方に向けた改善が着実に進むことが求められます。

関連情報サイト

- *1国立健康・栄養研究所「健康食品」の安全性・有効性情報 https://hfnet.nih.go.jp/
- *2 食品安全委員会「健康食品」に関する情報 http://www.fsc.go.jp/osirase/kenkosyokuhin.html
- *3 食品安全委員会 健康食品に関する危害情報について http://www.fsc.go.jp/kigai_jyoho/

【食科協の活動状況】

- 1. 2016年1月~2月の主な活動
 - 1月12日 食科協かわら版第38号を発行。食科協公開講演会の開催案内、 厚労省関係で食品に関するリスクコミュニケーション開催、パブ コメ募集、 食品安全委員会関係で、red meat と加工肉について IARC発表、「健康食品」に関する情報 報告書とメッセージ、パ ブコメ募集、その他で日本生協連「食品表示法疑義照会の公開」 などを掲載
 - 1月19日 常任理事会兼運営委員会を開催。平成27年度一般講演会の開催 について1月25日(月)(東京)及び29日(金)(大阪)参加申し込み 状況を確認し大阪会場の参加をさらに促進するとした。平成28 年度総会及び会員研修会については、開催時期を5月24日~6月 10日の間で検討するとし、同日に開催する会員研修会のテーマも 検討。

- 1月19日 ニュースレター150号を発行。年頭ご挨拶「食の安全に関するこれまでの取り組みと今後の課題」、活動報告、行政情報では、平成27年度輸入食品監視指導計画監視結果(中間報告)公表、食品表示基準について及びQ&Aの一部改正、日本食品標準成分表2015年版(七訂)製造所固有記号及び機能性表示食品の届出に関する説明会、TPP協定の暫定仮訳公表、特定保健用食品に関する質疑応答集通知、食品安全委員会情報、海外情報では、官報告知 国家残留物質プログラム:ケミカルハザードモニタリングなどを掲載した。
- 1月20日 食科協かわら版第39号を発行。公開講演会の開催案内、厚労省 関係で食品に関するリスクコミュニケーション開催、パブコメ募 集、食品安全委員会関係で、いわゆる「健康食品」に関する説明 会、パブコメ募集、消費者庁関連で食品表示基準に係る通知とQ&A、 その他で食品表示検定協会の食品表示検定、日本食品衛生協会の HACCP指導者養成研修会などを掲載。
- 1月22日 関東地区婦人連絡協議会学習会(東京都消費生活総合センター) で、関澤理事長が「食の安全と安心―リスク対応はどうする?」 と題し講演した。
- 1月24日 国立健康・栄養研究所(栄養権)公開セミナー『食品の栄養・機能性表示を考える』が読売ホールで開催され関澤理事長他数名が参加した。
- 1月25日 食品安全に関する海外情報に関する講演会(東京)を(一財)日科技連と共催で同連盟の東高円寺ビル地下1階講堂で開催し、森田邦雄食肉科研専務理事(食科協常任理事)座長の司会により、基調講演「輸入食品の安全確保対策について」厚労省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課輸入食品安全対策室長三木朗氏、講演 1 「FSMA 法規則案の現況(その後)について」寺原事務所寺原正紘氏、講演 II 「ISO22000 と FSSC22000 の認証取得状況について」日科技連 ISO 登録審査センター食品安全審査室長白戸聡氏、講演Ⅲ「GFSI の現状について」イオン(株)品質管理部長岸克樹氏にお願いし、活発な質疑があった。
- 1月28日 食品安全委員会(食安委)の『いわゆる「健康食品」に関する説明 会』に関澤理事長他数名が参加した。
- 1月29日 食品安全に関する海外情報に関する講演会(大阪)を(一財)中央 電気倶楽部ビル5階ホールで開催。内容は東京会場に同じだった が、座長および講演Ⅱ「IS022000 と FSSC22000 の認証取得状況に

ついて」を日科技連 ISO 登録審査センター食品安全審査室の渡邊 清孝氏(食科協常任理事)にお願いした。東京会場と大阪会場あわ せて約 200 名のご参加により実施できた。

- 1月29日 食科協かわら版第40号を発行。食科協公開講演会開催お礼、厚 労省関係で食品に関するリスクコミュニケーション開催、パブコ メ募集など、食品安全委員会関係で、「健康食品」に関するメッ セージ、パブコメ募集、農水省関連で有機農産物規格改正、消費 者庁関連で食品表示基準に係る通知とQ&A、改正景品表示法の施 行日、その他で日本貿易振興機構「米国食品安全強化法セミナー」 開催などを掲載
- 2月 2日 日本貿易振興機構(ジェトロ)の米国食品強化法セミナー〜食品 医薬品局(FDA)を迎えて〜(ホテルオークラ)に関澤理事長他数名 が参加した。
- 2月 3日 F00COM によるセミナー『健康食品の表示、広告の取締りについて』 に関澤理事長他数名が参加した。
- 2月 5日 食科協かわら版第 41 号を発行。厚労省関係で「HACCP の導入推進を科学的に支援する手法に関する研究」中間報告会、パブコメ募集など、食品安全委員会関係で薬剤耐性菌に関するワーキンググループ、パブコメ募集など、農水省関連で食品の安全性に関するリスク管理検討会、消費者庁関連で景品表示法に導入される課徴金制度に関する説明会(事業者等向け)、食生活ジャーナリストの会第 25 回公開シンポジウム「メディア・バイアスをどう考えるか」一食に関する情報の見極め方食の安全と安心を科学する会(SFSS)創立 5 周年特別企画ーテーマ: 食のリスクの真実を議論する ~消費者と専門家のリスク認識のギャップについて~などを紹介した。
- 2月 8日 習志野市、消費者庁共催の消費生活講座で関澤理事長が「気になりますか?食品などに含まれる化学物質と健康被害」の講演をした。
- 2月17日 常任理事会兼運営委員会を開催予定。

(関澤 純)

【行政情報】

1. 産業廃棄物処理業者により転売された食品の流通防止に係る対応について事務連絡

1月22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各都道府 県等衛生主管部(局)宛に標記事務連絡を出した。主な内容は次のとおり。

産業廃棄物処理業者により廃棄物が食品等事業者に転売され、食用としてスーパー等で販売された事案について、各都道府県等においては、産業廃棄物行政主管部局による立入検査等において同様の事例が確認された場合には、産業廃棄物行政主管部局と連携して問題食品の流通防止及び消費者への情報提供等について対応してもらいたい。

また、同事務連絡には産業廃棄物行政を所管する環境省から都道府県等の産業廃棄物行政主管部局に対する文書及び農林水産省からの文書が添付されている。

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000110050.pdf

2. 製造所固有記号及び機能性表示食品の届出に関する説明会資料の 掲載

1月27日、消費者庁は同日東京で開催された標記説明会の資料を掲載した。同説明会は今後全国で開催されるものである。配付された資料は次のとおり。

- (1) 新たな製造所固有記号制度の概要 http://www.caa.go.jp/foods/pdf/160127_siryo_1.pdf
- (2) 製造所固有記号制度、機能性表示食品制度に係る届出データーベースの概要 http://www.caa.go.jp/foods/pdf/160127_siryo_2.pdf
- (3) 機能性表示食品制度について http://www.caa.go.jp/foods/pdf/160127_siryo_3.pdf
- 3. 食品、添加物等の規格基準に定めるサルモネラ属菌及び黄色ブドウ 球菌の試験法に係る留意事項について事務連絡

1月28日、医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部基準審査課は各検疫所宛に標記事務連絡を出した。その主な内容は次のとおり。

食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)に定めるサルモネラ属菌及び黄色ブドウ球菌の試験法については、「食品、添加物等の規格基準に定めるサルモネラ属菌及び黄色ブドウ球菌の試験法の改正について」(平成27年7月29日付け食安発0729第5号。以下「部長通知」という。)により通知したところである。

部長通知中の別添1のサルモネラ属菌試験法及び別添2の黄色ブドウ球菌試験法に 用いる希釈液、培地並びに試薬(以下「培地等」という。)の組成は、自家調製する場 合の目安として示したものである。このため、組成が完全に一致していない場合であ ってもサルモネラ属菌及び黄色ブドウ球菌の分離用として市販されている培地等に ついては、当該試験に供して差し支えない。

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000111080.pdf

4.「生食用食肉等の安全性確保について」通知を改正

1月29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長名をもって各都道府県等衛生主管部(局)長宛通知した。その主な内容は次のとおり。

食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)に定めるサルモネラ属菌の試験法については、「食品、添加物等の規格基準に定めるサルモネラ属菌及び黄色ブドウ球菌の試験法の改正について」(平成27年月29日付け食安発0729第4号)により「食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」(平成5年3月17日付け衛乳第54号)別紙1別添1サルモネラ属菌試験法により行うこととされ、今回、「生食用食肉等の安全性確保について」(平成10年9月11日付け衛乳第221号)中の別紙「生食用食肉の細菌検査方法について」2(2)サルモネラ属菌検査方法についても同通知により行うとしたものである。

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000111076.pdf

5. 第1回加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会の資料掲載

1月29日、消費者庁は同日開催された標記検討会において配付された資料を掲載した。

配付された資料は次のとおり。

第1回 加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会 議事次第

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/pdf/160129_gijishidai.pdf

加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会開催要領

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/pdf/160129_shiryou1.pdf

加工食品の原料原産地表示制度をめぐる事情

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/pdf/160129_shiryou2.pdf

事業者の自主的取組について

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/pdf/160129_shiryou3.pdf

本検討会における検討項目

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/pdf/160129_shiryou4.pdf

今後のスケジュール (案)

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/pdf/160129_shiryou5.pdf

消費者に対する調査について(案)

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/pdf/160129_shiryou6.pdf

製造業者に対する調査について(案)

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/pdf/160129_shiryou7.pdf

6. 「不当景品類及び不当表示防止法第8条(課徴金納付命令の基本的要件)に関する考え方」公表

1月29日、消費者庁は標記考え方を公表した。不当な表示による顧客の誘引を防止するため、平成26年11月19日、不当景品類及び不当表示防止法(以下「景品表示法」という。)に不当な表示をした事業者に課徴金を課す制度が導入され、この改正は、平成28年4月1日から施行さるため、優良・有利誤認表示等に関する考え方を公表したものである。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/pdf/160129premiums_2.pdf 考え方の概要は次のとおり。

(1)本改正法の施行に伴い、事業者が、不当な表示を禁止する本法「第五条の規定に違反する行為(同条第三号に該当する表示に係るものを除く。〔略〕)」(以下「課徴金対象行為」という。)を施行日以後にしたときは、消費者庁長官は、その他の要件を満たす限り、当該事業者に対し、課徴金の納付を命じなければならないこととなる。そこで、本法の課徴金制度の運用の透明性及び事業者の予見可能性を確保するため、法に基づく課徴金納付命令の基本的要件に関する考え方を示すこととする。

本改正は、優良・有利誤認表示に関する従来の規定を変更したものではないが、本改正の施行に伴い、事業者が優良・有利誤認表示をする行為をしたとき、消費者庁長官は、その他の要件を満たす限り、その行為をした事業者に対し、課徴金の納付を命じなければならなくなることを踏まえ、本法上の「表示」及び優良・有利誤認表示等について、説明している。

本法上の「表示」とは、「顧客を誘引するための手段として、事業者が自己の供給する商品又は役務の内容又は取引条件その他これらの取引に関する事項について行う広告その他の表示」(本法第2条第4項)であり、具体的には、次に掲げるものをいう(昭和37年公正取引委員会告示第3号)。

- ① 商品、容器又は包装による広告その他の表示及びこれらに添付した物による広告 その他の表示
- ② 見本、チラシ、パンフレット、説明書面その他これらに類似する物による広告その他の表示(ダイレクトメール、ファクシミリ等によるものを含む。)及び口頭による広告その他の表示(電話によるものを含む。)

- ③ ポスター、看板(プラカード及び建物又は電車、自動車等に記載されたものを含む。)、ネオン・サイン、アドバルーン、その他これらに類似する物による広告及び 陳列物又は実演による広告
- ④ 新聞紙、雑誌その他の出版物、放送(有線電気通信設備又は拡声器による放送を含む。)、映写、演劇又は電光による広告
- ⑤ 情報処理の用に供する機器による広告その他の表示(インターネット、パソコン 通信等によるものを含む。)

このように、事業者が商品又は役務の供給の際に顧客を誘引するために利用するあらゆる表示が本法の「表示」に該当し、容器や包装上のものだけではなく、パンフレット、説明書面、ポスター、看板、インターネットを始めとして、その範囲は広範に及ぶ。口頭によるものも「表示」に該当する

(2)優良・有利誤認表示の意義等

本法の不当な表示に関する規制は、不当な顧客の誘引を防止し、一般消費者による適正な商品又は役務の選択を確保することを目的として行われるものである。このため、特定の表示が「著しく優良であると示す」表示(又は「著しく有利である」と「誤認される」表示)に該当するか否かは、業界の慣行や表示をする事業者の認識により判断するのではなく、表示の受け手である一般消費者に、「著しく優良」(又は「著しく有利」)と誤認されるか否かという観点から判断される。また、「著しく」とは、当該表示の誇張の程度が、社会一般に許容される程度を超えて、一般消費者による商品又は役務の選択に影響を与える場合をいう。

すなわち、優良誤認表示(又は有利誤認表示)とは、一般消費者に対して、社会一般に許容される誇張の程度を超えて、特定の「商品又は役務」の内容(又は取引条件)について、実際のもの等よりも著しく優良であると示す表示(又は著しく有利であると誤認される表示)である。

このような表示が行われれば、一般消費者は、商品又は役務の内容(又は取引条件)について誤認することとなる。なお、「著しく優良であると示す」表示(又は「著しく有利である」と「誤認される」表示)か否かの判断に当たっては、表示上の特定の文言、図表、写真等から一般消費者が受ける印象・認識ではなく、表示内容全体から一般消費者が受ける印象・認識が基準となり、その際、事業者の故意又は過失の有無は問題とされない。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/pdf/160129premiums_4.pdf

- 参考 優良誤認として景品表示法第6条の規定に基づく措置命令を受けた最近の食品 事例
 - (1) 平成 25 年 12 月、ホテル料理

「大和地鶏唐揚げ」と称する料理にあって、地鶏の定義に該当しない鶏肉を使用。

「車海老」と称する料理にあって、クルマエビよりも安価で取引されているブラック タイガーを使用。

(2) 平成 26 年 1 月、会社

愛知県西尾市一色町産のうなぎ及び同うなぎを用いたうなぎ蒲焼として販売したが、 対象商品を仕入れていない。

(3) 平成26年10月、飲食店

「松阪牛しゃぶしゃぶコース」の大部分について、松阪牛ではない和牛の肉を使用していた。

(4) 平成 27 年 2 月、ホテル料理(結婚式)

「黒毛和牛ヒレ肉の低温ロースト 磯の香りをのせた岩海苔のブールコンポーゼを添えて 黒酢ソースと仙台小ねぎのコンビネーションと共に」対象料理にあって、養殖ののりを使用していた。

「ヴァン・ルージュで煮込んだ黒毛和牛頬肉の宝石箱見立て 野菜のロンドと共に」対象料理にあって、和牛の定義に該当しない牛の頬肉を使用していた。

7.食品安全の明日をともに考える国際シンポジウムの開催と参加者募集

2月16日、内閣府食品安全委員会事務局は標記シンポジウムの開催と参加者募集を公表した。

その内容は、「リスク(健康への悪影響が発生する確率と影響の程度)」とは「ある」「ない」という絶対的なものではなく、確率で表現される不確かさをもった概念であり、私たちは数多くのリスクと常に共存しています。しかしながら、生存のための危機回避という人間の本能的な能力のために、私たちはリスクに敏感で、客観的に理解するのは難しいものです。

そこで、WHO(世界保健機関)の専門家をお招きし、世界における食品安全の現状・動向と日本に対する期待という視点から御講演いただくとともに、これからの食品安全はどうあるべきかなどについて、各分野の有識者の方々とパネルディスカッションを行うとしている。

- ・開催日時:平成28年3月18日(金) 14:00~17:00
- · 応募締切: 平成28年3月11日(金) 17:00
- ・主な内容

基調講演 「世界における食品安全の現状・動向と日本に対する期待」 WHO(世界保健機関)食品安全・人畜共通感染症部長 宮城島 一明 パネルディスカッション、テーマ「食品安全の明日」

http://www.fsc.go.jp/koukan/annai/tokyo_risk_annai280318.html

(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28年1月12日(第590回)から1月26日(第592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】

8-1. 第590回 食品安全委員会会合(2016(平成28)年1月12日)

(議題の(1)~(3)は議事概要、(4)、(5)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 2品目: 「1] ピカルブトラゾクス、「2] フルジオキソニル
- → 厚労省説明
- ●審議結果: 本件は、農薬専門調査会で審議する
- ・微生物・ウイルス 1案件

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和 26 年厚生省令第 52 号)の改正について

(脱脂濃縮乳の規格基準) → 厚労省説明

●審議結果: 本件は、定めようとする製造基準及び保存基準が遵守される限りにおいて、当該脱脂濃縮乳の摂取による人の健康へのリスクが高まるとは考え難いことから、人の健康に悪影響を及ぼすおそれはないと考えられる

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 1品目 RN-No.2株を利用して生産された5'-イノシン酸二ナトリウム → 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について
- ・「イソウロン」 → 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
- 「イソキサチオン」、・「シメコナゾール」、・「スピロテトラマト」、・「ピリオフェノン」
- →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について
- ・プリオン「イタリアから輸入される牛肉及び牛の内臓」、
- ・プリオン「めん羊及び山羊の牛海綿状脳症(BSE)対策の見直し」、→事務局説明
- ●審議結果: 「イタリアから輸入される牛肉及び牛の内臓は、月齢制限と SRM の 範囲について、リスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無 視できる。」

「めん羊及び山羊の牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しは、国内措置の検査対象月齢と SRM の範囲及び国境措置について、リスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる」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

- ・動物用医薬品: 「アルトレノゲスト」、「ロメフロキサシン」 →事務局説明
- ●審議結果: 「アルトレノゲストの一日摂取許容量(ADI)を 0.00004mg/kg 体重/日と設定する」

「ロメフロキサシンの一日摂取許容量(ADI)を 0.025 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(厚生労働省)に通知する

- ・薬剤耐性菌「牛及び豚に使用するフロルフェニコール製剤に係る薬剤耐性菌」 →事務局説明
- ●審議結果: 「牛及び豚に対してフロルフェニコール製剤を使用することにより、フロルフェニコール及びこれと交差耐性が認められるクロラムフェニコールに対する薬剤耐性菌が選択される可能性は否定できないが、食品を介してヒトに伝播する可能性のある感染症に対してクロラムフェニコールは使用されないこと等から、特定すべきハザードはないと判断した。

したがって、フロルフェニコール製剤を牛及び豚に使用することによって選択された薬剤耐性菌が、食品を介してヒトの健康に影響を与える可能性は無視できる程度と考えた」

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:全資料は省略]

8-2. 第 591 回食品安全委員会(2016(平成 28 年 1 月 19 日)

(議題の(1)、(2)は議事概要、(3)、(4)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:イノシシを原料とするたん白質の飼料としての利用について→ 農林水産省説明
 - ●審議結果: 本件は、プリオン専門調査会で審議する
 - (2)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
 - ・「NZYM-AV 株を利用して生産された α -アミラーゼ」
 - ・「PEG 株を利用して生産されたカルボキシペプチダーゼ」
 - ・「GLU-No.8 株を利用して生産された L-グルタミン酸ナトリウム」
 - 「HIS-No. 2 株を利用して生産された L-ヒスチジン塩酸塩」
 - → 以上、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
 - ▲「添付資料ファイル:全資料は省略]

8-3. 第 592 回 食品安全委員会(2016(平成 28)年 1 月 26 日)

(議題の(1)~(4)は議事概要、(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)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
- ・「フィプロニル」、・「プロフェノホス」 → 担当委員、事務局説明
- ●審議結果: ・ 農薬及び動物用医薬品「フィプロニル」は、「動物用医薬品専門調査会での審議を行う必要はない」こととし、

農薬1品目を含めた本2品目について、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)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
- ・「プレドニゾロン」、・「メチルプレドニゾロン」→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)への反映を動物用医薬品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「チフルザミド」、・「ホセチル」、・「レピメクチン」
- →事務局説明

●審議結果:

- 「チフルザミドの一日摂取許容量(ADI)を 0.014 mg/kg 体重/日、急性参照用量(ARfD)を 0.25 mg/kg 体重と設定する」
- ・「ホセチルの一日摂取許容量(ADI) を 0.88 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」
- ・「レピメクチンの一日摂取許容量(ADI) を $0.02\,\mathrm{mg/kg}$ 体重/日、急性参照用量(ARfD) を $2\,\mathrm{mg/kg}$ 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

- ・遺伝子組換え食品等「THR No.2 株を利用して生産された L-トレオニン」
- → 事務局説明
- ●審議結果: 「『遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物のうち、アミノ酸等の最終産物が高度に精製された非タンパク質性添加物の安全性評価の考え方』に準じて評価した結果、当該飼料添加物を摂取した家畜に由来する畜産物の安全上の問題はないものと判断した」
- 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
- (4)食品安全関係情報(12月5日~12月31日収集分)について →事務局報告
- ●報告: 欧州連合(EU)が10月28日に公表した、多環芳香族炭化水素類(PAHs)の基準値をカカオ繊維質、バナナチップ、サプリメント、乾燥ハーブ類及び乾燥香辛料類の5品目に設定した概要について報告
- ▲ 「添付資料ファイル:資料 4-2 以外の資料は省略」

・資料 4-2: 食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報(2016. 1. 26) ○化学物質―汚染物質等

欧州連合(EU)、多環芳香族炭化水素類の基準値をカカオ繊維質 5 品目の食品に設定 (公表日:2015年10月28日) 情報源:欧州連合(EU)

欧州連合(EU)は10月28日、多環芳香族炭化水素類(PAHs)の基準値(略)を

- ・食品原料用のカカオ繊維質(カカオ豆の外皮から生産される製品)、カカオ繊維質由来製品
- ・バナナチップ(朝食シリアルや菓子類に使われるほか、軽食として喫食される)、
- ・サプリメント(植物及び植物調整物を含有するサプリメン、プロポリス、ローヤルゼリー、スピルリナ(spirulina)又はそれら調整物を含有するサプリメント)、
- ・乾燥ハーブ類
- ・乾燥香辛料類 (カルダモン及びくん製唐辛子類を除く)

の 5 品目に設定する委員会規則 (EU) 2015/1933 を官報で公表した

※(本情報の基準値は省略しましたが、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】

FDA は食品表示に「ナチュラル」という用語を使用することについて 意見募集

FDA Requests Comments on Use of the Term "Natural" on Food Labeling http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm471919.htm

<更新 2015.12.24>

食品表示に「ナチュラル」という用語の使用について意見募集期間を 2016 年 5 月 10 日まで延長する。

国民からの要望を受けて、FDAは、食品表示に「ナチュラル」という用語の使用についての意見募集期間を延長し、この問題の複雑さにより人々が多くの時間をかけて意見の提出準備ができるようにした。意見募集期間は、2016年5月10日に終了する。FDAは、次のステップを決定する前に提出されたすべての意見や情報を徹底的に確認する。

詳細参照

- ・連邦官報通知:ヒトの食品ラベル表示の「ナチュラル」の使用;情報、意見の募集: 意見募集期間延長
- ・食品表示における「ナチュラル」

Federal Register Notice: Use of the Term "Natural" in the Labeling of Human Food Products; Request for Information and Comments; Extension of the Comment Period. "Natural" on Food Labeling

<2015年11月10日公表>

FDA はヒトの食品の表示に「ナチュラル」という用語を使うことについて意見を募集する。

FDAは、食品成分や製造の状況の変化及び、「ナチュラル」という用語の使用について検討して欲しい旨の消費者の要望を受けて、食品のラベル表示にこの用語を使用することについての情報や意見を募集する。

食品表示の「ナチュラル」を定義して欲しいという市民の請願3件と、食品表示に「ナチュラル」を使用することを禁止して欲しいという市民の請願1件があった。また民事訴訟に対し、いくつかの連邦裁判所が、FDAに遺伝子組換え成分や高果糖コーンシロップを含む食品に「ナチュラル」と表示できるか否かについて行政上の判断を求めている。FDAは「ナチュラル」の公式な定義作りに関わってこなかったが、食品への「ナチュラル」の使用については、長年に渡り方針を持っている。FDAは「ナチュラル」は、通常その食品に含まれることが予想されない人工または合成品(何に由来するかには関わらず全ての色素を含む)を含まない、あるいは加えられていない食品のことを意味すると考えてきた。しかしながらこの方針は食品の生産方法、例えば農薬を使う、加熱する、殺菌する、照射するなどについては対応することを企図していなかった。またFDAは「ナチュラル」が何らかの栄養や健康上の利益をあらわすものだとは考えない。

FDA は特に以下のような点について情報や意見を求める。

- 「ナチュラル」を定義するのが適切であるか否か
- ・もし適切なら、FDAがどうやって「ナチュラル」を定義すべきか
- ・食品表示に本用語は適切に使われていることを FDA がどうやって確認するか 2015 年 11 月 12 日より意見を受けつける。

(榎元 徹也)

以上