

食科協ニュースレター 第152号

目 次

【 食科協の活動状況 】	2
1. 2016年2月～3月の主な活動(先月報告以降)	関澤純
【 行政情報 】	3
1. 加熱時に生じるアクリルアミド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	
2. 廃棄食品の不正流通事案を受けた食品等事業者の監視指導の徹底について通知	
3. ライオン株式会社に対する健康増進法に基づく勧告公表	
4. しらす加工品の過酸化水素使用基準の改正に関する部会報告書公表	森田邦雄
5. 食品安全委員会提供情報	7
2016年2月2日の第593回から2016年2月23日の第596回までの開催分	大神弘明
【 海外食品安全情報 】	14
米国食品医薬品庁(FDA)はスパイスの安全性についてのQ & Aを公開	伊藤澄夫
【 その他 】	14
シラスに混入したフグ稚魚は心配ないと考える (食品衛生レビューNo.83より転載)	笈川和男

平成 28年 3 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

【食科協の活動状況】

1. 2016年2月～3月の主な活動

- 2月12日 食科協かわら版第42号を発行。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報道関係者との意見交換会、パブコメ募集、農水省関連で安全な農林水産物安定供給のためのレギュラトリーサイエンス研究委託事業公募、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、景品表示法に導入される課徴金制度説明会(事業者等向け)、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、食生活ジャーナリストの会公開シンポジウム「メディア・バイアスをどう考えるか」などを紹介した。
- 2月17日 常任理事会兼運営委員会を開催。常任理事と運営委員、掛江事務局員9名で開催した。平成27年度一般講演会1月25日(月)(東京)及び29日(金)(大阪)開催結果報告、平成28年度総会及び会員研修会を5月24日から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。役員の変更について各役員に継続意志の確認すること、運営委員会を定款に規定するよう改正すること、遠距離理事等の旅費支給についても検討するとした。大神専務理事から食品安全政策研究会参加報告、中国廈門大学では食科協に興味を示しており訪問の際に話を聞いて来られると報告があった。
- 2月17日 ニュースレター151号を発行。巻頭言に「健康食品」とその表示についてのセミナーから、行政情報に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事務連絡、製造所固有記号及び機能性表示食品届出に関する説明会資料掲載、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留意事項事務連絡、「生食用食肉等の安全性確保について」通知改正、第1回加工食品原料原産地表示制度検討会資料掲載、「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、食品安全委員会提供情報、海外食品安全情報では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など掲載。
- 2月23日 食科協かわら版第43号を発行。ほぼ第42号同様の記事と新規情報などを掲載した。

- 2月23日 (一財) 食品安全マネジメント協会主催「日本発の食品安全マネジメント規格・認証スキーム」東京会場説明会に関澤理事長他数名が参加した。当日会合をもって同協会発足とするとのことであった。
- 2月26日 食生活ジャーナリストの会シンポジウム『メディア・バイアスはどう考えるか』に関澤理事長他数名が参加した。京都大学名誉教授木下富郎氏の基調講演ほかがあった。
- 3月 1日 食科協かわら版第44号を発行。ほぼ第43号同様の記事と新規情報などを掲載した。
- 3月 8日 食科協かわら版第45号を発行。食品安全委員会関係で、国際専門家招へいプログラム、e-マガジン【読み物版】総集編公表、パブコメ募集、消費者庁関連で、景品表示法に導入される課徴金制度説明会(事業者等向け)、食品のインターネット販売における情報提供の在り方懇談会、第3回 機能性表示食品制度における機能性関与成分の取扱い等に関する検討会、その他で、内閣官房環太平洋パートナーシップ (TPP) 協定について、などを紹介した。
- 3月15日 常任理事会兼運営委員会を開催予定。平成28年度総会及び第1回理事会および会員研修会を5月30日(月)に(一財)日本科学技術連盟東高円寺ビルで開催の準備について協議する。
- 3月15日 食科協かわら版第46号を発行予定。

(関澤 純)

【行政情報】

1. 加熱時に生じるアクリルアミド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

2月17日、内閣府食品安全委員会事務局評価第一課は「加熱時に生じるアクリルアミド評価書(案)」について意見・情報の募集を公表した。評価書(案)の概要は次のとおり。

なお、締め切りは3月17日(木)17:00必着となっている。

食品中のアクリルアミドは、食品の原材料に含まれているアミノ酸の一種であるアスパラギンが、揚げる、焼く、焙るなどの120℃以上の加熱により、果糖、ブドウ糖等の還元糖とアミノカルボニル反応(メイラード反応)と呼ばれる化学反応を起こす過程で生成することが知られ、これが主な生成経路であると考えられている。

発がん性については、マウスではハーダー腺、乳腺、肺、前胃等で、またラットでは乳腺、甲状腺、精巣等で発がん頻度の有意な増加がみられている。遺伝毒性については、in vitro 試験及び in vivo 試験の多くの試験で陽性であった。したがって、アクリルアミドは遺伝毒性を有する発がん物質であると判断した。

日本人における食事由来のアクリルアミド摂取による非発がん影響について、一定のばく露マージンが確保されていることから極めてリスクは低いと判断した。また、発がん影響のリスクについては、疫学研究において、職業性ばく露等の高ばく露集団も含め、アクリルアミドばく露量とがんの発生率との関連に一貫した傾向はみられていないことから、ヒトにおける健康影響は明確ではないが、動物実験から求めた BMDL10 (benchmark dose lower confidence limit: ベンチマークドーズ信頼下限値) と日本人の食品からのアクリルアミドの推定摂取量から算出したばく露マージンが十分ではないことから、公衆衛生上の観点から懸念がないとは言えないと判断した。

このため、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、できる限りアクリルアミドの低減に努める必要がある。

http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc5_aa_acrylamide_280217.html

2. 廃棄食品の不正流通事案を受けた食品等事業者の監視指導の徹底について通知

2月26日、厚生労働省は医薬・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)長宛に標記通知を出した。

これは、これまでの調査により、ダイコー(株)(廃棄物処理事業者)に廃棄物処理が依頼されていた21社の35品目(60製品)が、みのりフーズ(食品事業者)の施設内に保管されていたことが分かっている【平成28年2月24日時点】事案を受けたもので、別添「廃棄食品の不正流通に関する今後の対応」では、本事案を受けて、動植物性残さを取り扱う全国の産業廃棄物処理業者を対象とした地方公共団体による立入検査が実施されたが、本事案以外に食品の転売を行っていた事例の報告はなかったとし、また、環境省及び農林水産省による廃棄物処理業者に係る対策：透明性と信頼性の強化、排出事業者による対策：食品廃棄物の転売防止対策の強化等記載されている。

通知の主な内容は次のとおり。

本日開催された「食品安全行政に関する関係府省連絡会議」において、「廃棄食品の不正流通に関する今後の対応」が別添のとおり取りまとめられた。

これを踏まえ、各都道府県等におかれては、食品等事業者の状況を十分に把握するとともに、下記により監視指導を実施するようお願いする。

また、平成28年度の食品衛生監視指導計画に基づく立入検査において、営業実態が不明である又はない食品の製造・販売を行う食品等事業者に対して、具体的な措置を講じた場合には、当該事業者を探知した経緯、措置の内容、改善等の状況について当課まで報告するようお願いする。

記

1. 関係団体の協力を得る等により、日頃から食品等事業者の営業状況等の情報収集に努めること。
2. 食品衛生監視指導計画に基づく立入検査を実施した際に、営業実態が確認できない場合にあつては、事前通告を行うこと等により営業者と事前に連絡を取った上で改めて立入検査の実施に努めること。
3. 食品衛生監視指導計画に基づく立入検査を実施した際に、営業実態がないことを確認した場合は、廃業の届出を出させる等、必要な措置を講じること。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000114019.pdf>

3. ライオン株式会社に対する健康増進法に基づく勧告公表

3月1日、消費者庁は、ライオン株式会社に対し、健康増進法第32条第1項の規定に基づき、勧告を行ったことを公表した。その主な内容は次のとおり。

ライオン株式会社が「トマト酢生活トマト酢飲料」と称する特定保健用食品に関し、日刊新聞紙に掲載した広告は、健康の保持増進の効果について、著しく人を誤認させるような表示であり、健康増進法第31条第1項の規定に違反するものであるところ、かかる行為は、国民の健康の保持増進及び国民に対する正確な情報の伝達に重大な影響を与えるおそれがあると認められた。

・ 勧告の概要

(1) 対象商品

「トマト酢生活トマト酢飲料」と称する特定保健用食品

(2) 表示内容

ライオン株式会社は、あたかも、本件商品に血圧を下げる効果があると表示することについて消費者庁長官から許可を受けているかのように示し、また、薬物治療によることなく、本件商品を摂取するだけで高血圧を改善する効果を得られるかのように示す表示をしていた。

・ 実際

本件商品は「本品は食酢の主成分である酢酸を含んでおり、血圧が高めの方に適した食品です。」を許可表示とし、食生活の改善に寄与することを目的として、その食品の摂取が健康の維持増進に役立つ、又は適する旨を表示することのみが許可されている特定保健用食品であって、血圧を下げる効果があると表示することについて消費者庁長官から許可を受けているものではなく、また、高血圧※2は薬物治療を含む医師の診断・治療によらなければ一般的に改善が期待できない疾患であって、薬物治療によることなく、本件商品を摂取するだけで高血圧を改善する効果が得られるとは認められないものであった。

参考 健康増進法

(誇大表示の禁止)

第三十一条 何人も、食品として販売に供する物に関して広告その他の表示をするときは、健康の保持増進の効果その他内閣府令で定める事項（次条第三項において「健康保持増進効果等」という。）について、著しく事実に相違する表示をし、又は著しく人を誤認させるような表示をしてはならない。

2 (省略)

(勧告等)

第三十二条 内閣総理大臣は、前条第一項の規定に違反して表示をした者がある場合において、国民の健康の保持増進及び国民に対する正確な情報の伝達に重大な影響を与えるおそれがあると認めるときは、その者に対し、当該表示に関し必要な措置をとるべき旨の勧告をすることができる。

2 内閣総理大臣は、前項に規定する勧告を受けた者が、正当な理由がなくてその勧告に係る措置をとらなかつたときは、その者に対し、その勧告に係る措置をとるべきことを命ずることができる。

3 (省略)

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1529.pdf>

4. しらす加工品の過酸化水素使用基準の改正に関する部会報告書公表

3月14日、厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部基準審査課は3月11日薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会において検討された、しらす加工品の過酸化水素使用基準の改正に関する部会報告書を公表した

これは、食品安全委員会において食品健康影響評価がなされたことを踏まえ、添加物部会において審議され、報告が取りまとめられたもので、厚生労働大臣への答申後、パブリックコメントの手続きを経て告示改正が行われる。その主な内容は次のとおり。

(1) 食品添加物としての有効性

生しらすに3%の過酸化水素を噴霧し 10分間放置し、90秒間煮沸した後、10℃で保管した釜揚げしらすについて、一般生菌数及び揮発性塩基窒素(VBN)を7日間(製造日を含む。)測定した。また、過酸化水素で処理をしていない未処理群を設定し、比較を行った。

一般生菌数については、製造日において、過酸化水素処理群は、未処理群と比較して、1/10であり、また、消費期限の目安である10の6乗個/gに達するまでの期間が、対照群が、4日であったのに対し、過酸化水素処理群では6日に延長した。

また、VBNは、未処理群では6日目から増加し、7日目には、初期腐敗といわれる30mg/100gを超えたが、過酸化水素処理群では、7日間VBNの増加は認められなかった。

(2) 改正案

過酸化水素は、釜揚げしらす及びしらす干しにあってはその1kgにつき0.005g以上残存しないように使用しなければならない。その他の食品にあっては、最終食品の完成前に過酸化水素を分解し、又は除去しなければならない。

<http://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000116228.pdf>

(森田 邦雄)

5. [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2月2日(第593回)から2月23日(第596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・要約し掲載しております。記載内容の詳細は、委員会のホームページ(食品安全総合情報システム(<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>))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】

5-1. 第593回 食品安全委員会会合(2016年(平成28年)2月2日)

(議題の(1)は議事概要、(2))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について

・「動物用ワクチンに添加剤として使用される成分」 →担当委員説明

●審議結果： 本件は、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。

このため、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とともに、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ず、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：全資料省略]

5-2. 第594回 食品安全委員会会合(2016年(平成28年)2月9日)

(議題の(1)～(6)は議事概要、(7)、(8)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

・添加物1案件： 食品、添加物等の規格基準の改正について(「水素イオン濃度調整剤として用いられる二酸化炭素」に係る「生食用鮮魚介類」、「生食用かき」及び「冷凍食品」の加工基準の改正)→厚労省説明

●審議結果：食品、添加物等の規格基準の改正により、「生食用鮮魚介類」、「生食用かき」及び「冷凍食品」の加工基準において、加工に当たり使用してはならないと規定されている化学的合成品たる添加物から、「水素イオン濃度調整剤として用いられる二酸化炭素」を除くことについては、二酸化炭素は、ヒトが炭酸ガス又は炭酸イオンの形態で日常的にばく露している化合物であること、指定添加物であり炭酸飲料等に使用されるとともに、他の食品においてはすでにpH調整剤として使われているものの、食品中の添加物としての摂取による健康被害の報告はないこと及び炭酸飲料から摂取する量と比較して、規格基準の改正により増加する添加物としてのばく露量は微量であり無視できる量であると考えられることから、二酸化炭素を改正後の規格基準に則り使用したとしても人の健康に悪影響を及ぼすおそれはないと考えられ、食品安全基本法第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、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

：HIS-No. 2株を利用して生産されたL-ヒスチジン →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

・特定保健用食品1品目：「松谷のミニビスケット」 →消費者庁説明

●審議結果： 本件は、新開発食品専門調査会で審議する

(2)プリオン専門調査会における審議結果の報告について

・「イノシシを原料とするたん白質の飼料としての利用」 →担当委員説明

●審議結果： 本件は、プリオン専門調査会における結論が了承されるとともに、微生物汚染や、銃弾に由来する鉛の混入、放射性物質による汚染の対応について追記する

この結論を踏まえ、本件は、食品安全基本法第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」に該当すると認められる

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ず、リスク管理機関(農林水産省)に通知する。

(3)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

・「ASP595-1株を利用して生産されたフィターゼ」 →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

(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

・「Schizosaccharomyces pombe ASP595-1株が生産する6-フィターゼ」

→ 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肥料・飼料等専門調査会に依頼する

(5)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

・「家畜等に使用するバージニアマイシン」 → 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薬剤耐性菌に関するワーキンググループに依頼する

(6)食品安全関係情報(1月1日～1月22日収集分)について →事務局報告

●報告： オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関が公表した、食品中の容器包装由来の化学物質に関する調査結果について報告（資料6-2の概略を参照）

▲[添付資料ファイル：資料6-2以外の資料は省略]

（※本件の詳細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）

・資料6-2：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. 2. 9)

○化学物質—器具・容器包装

「オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)、食品中の容器包装由来の化学物質に関する調査結果を公表(2016年1月9日)」(以下、公表内容を抜粋、要約)

豪州トータルダイエットスタディの一環として、容器包装から食品中に移行する可能性のある化学物質を調査した。調査結果は消費者を安心させるものであった。

・30種類の化学物質（BPA、エポキシ化大豆油、パーフルオロ化合物(2)、フタル酸及びアジピン酸(15)、インク化合物(11)）の半数は全く検出されなかった。少数のサンプルで非常に低いレベルの物質が検出された。

・いくつかの物質は欧州連合(EU)の基準であるSML(特殊移行量制限；specific migration limit)(訳注：特定成分ごとに設定されている溶出基準)を超えるサンプルがあったが、食品の摂取量を考慮すると耐容一日摂取量(TDI)を下回っており、FSANZは安全性の懸念は生じないと結論付けた。

今回の結果から、一般的に、豪州の食品及び飲料中に検出された容器包装中の化学物質の推定ばく露量は、国際的に安全とされているレベル以下であり、豪州の人口集団に対するリスクは無視し得る程度に低いことが示された。

・しかし、2つのフタル酸エステル類、すなわち、フタル酸ジ(2-エチルヘキシル)(DEHP)及びフタル酸ジイソノニル(DINP)は、食品の約3分の1から検出された(DEHP：14/48種類の食品、DINP：15/48種類の食品)。

化学物質の移行の原因は、一般に、プラスチック、板紙やガasketといった容器と食品の接触、ベルトコンベヤー、プラスチックのチューブや手袋といった食品加工器具等からの移行の可能性がある。(以下略)

5-3. 第595回 食品安全委員会会合(2016年(平成28年)2月16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6品目： [1]アセフェート、 [2]シモキサニル、 [3]テブフェノジド、
[4]トリフルミゾール、 [5]パクロブトラゾール [6]メタミドホス

・農薬及び動物用医薬品 1品目： エトキサゾール

・動物用医薬品 1品目： フルベンダゾール → 以上、厚生労働省、担当委員説明

●審議結果：

・農薬「アセフェート」、「テブフェノジド」、「トリフルミゾール」、「パクロブトラゾール」、「メタミドホス」は、農薬専門調査会で審議する。

「シモキサニル」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、委員会において審議を行い、必要に応じて評価書を改定する

・農薬及び動物用医薬品の「エトキサゾール」は、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「フルベンダゾール」は、新たな科学的知見を確認できないことから、食品安全基本法第11条第1項第2号に該当するものと認められる旨を厚生労働大臣に通知する

(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

・「クレトジム」、
・「フルオピコリド」 →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) 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

・「p-ヒドロキシフェニルピルビン酸ジオキシゲナーゼ阻害型除草剤及び除草剤グルホシネート耐性ダイズ SYHT0H2 系統」

・「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」

→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

(4) 加熱時に生じるアクリルアミド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

・「加熱時に生じるアクリルアミド」 →担当委員、事務局説明

●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加熱時に生じるアクリルアミドワーキンググループに依頼する

(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

・遺伝子組換え食品等「除草剤グリホサート及びイソキサフルトール耐性ダイズ FG72 系統（食品）」 →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(厚労省)に通知する

・遺伝子組換え食品等「除草剤グリホサート及びイソキサフルトール耐性ダイズ FG72 系統(資料)」 →担当委員、事務局説明

●審議結果： 「『遺伝子組換え飼料及び飼料添加物の安全性評価の考え方』に基づき評価した結果、改めて『遺伝子組換え食品(種子植物)の安全性評価基準』に準じて安全性評価を行う必要はなく、当該飼料を摂取した家畜に由来する畜産物について安全上の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(農林水産省)に通知する

(6) 企画等専門調査会における審議結果について

・平成 27 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候補の選定について

・平成 28 年度食品安全委員会運営計画について

・平成 27 年度食品安全委員会緊急時対応訓練実施結果及び平成 28 年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画について →事務局説明

●審議結果：

・本年度の「自ら評価」の案件候補を「アレルギー物質を含む食品」とし、意見・情報の募集手続に入ることが了承された。

その他の案件は、企画等専門調査会の審議結果のとおり、

① 「人工甘味料」は、個別の人工甘味料については既に添加物として評価が終わっているため、総合的な情報について、積極的に情報提供を行う

② 「クルクミン」は、一般的な健康食品と同様に、特定の食品を大量に摂取しないよう注意喚起する等、積極的に情報収集及び情報提供を行う

③ 「ジャーサラダ」は、食中毒の注意喚起に際する身近な例として、積極的に情報提供を行う

・平成 28 年度食品安全委員会運営計画(案)は、意見の募集手続に入ることが了承された

・平成 28 年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画は、案のとおり決定された

▲[添付資料ファイル：全資料省略]

5-4. 第 596 回 食品安全委員会会合(2016 年(平成 28 年)2 月 23 日)

(議題の(1)、(2)は議事概要、(3)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「過酸化水素」 → 事務局説明

●審議結果：「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(ADI)を特定する必要はない」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

- ・農薬：「イソウロン」、「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」 → 事務局説明。

●審議結果：

- ・「イソウロンの一日摂取許容量(ADI)を0.017 mg/kg 体重/日、急性参照用量(ARfD)を0.2 mg/kg 体重と設定する」
- ・「イソキサチオンの一日摂取許容量(ADI)を0.002 mg/kg 体重/日、急性参照用量(ARfD)を0.003 mg/kg 体重と設定する」
- ・「シメコナゾールの一日摂取許容量(ADI)を0.0085 mg/kg 体重/日、一般の集団に対する急性参照用量(ARfD)を0.2 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(ARfD)を0.09 mg/kg 体重と設定する」
- ・「スピロテトラマトの一日摂取許容量(ADI)を0.12 mg/kg 体重/日、急性参照用量(ARfD)を1 mg/kg 体重と設定する」
- ・「ピリオフェノンの一日摂取許容量(ADI)を0.091 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

- ・特定保健用食品「レアスウィート」 → 事務局説明

●審議結果：「本食品の特定保健用食品としての安全性を確保するためには、少なくとも次の事項について、使用者への情報提供の徹底が必須であると判断した。

- ①本食品を摂取した場合にLDL-Cが上昇する可能性があり、特に、高LDL-C血症及び境界域高LDL-C血症の人は注意すべきこと
- ②本食品の一日摂取目安量を守り、過剰摂取は行わないこと。
- ③D-ブシコースを原材料として含む他の食品との併用は避けること

なお、本食品は血糖値に影響するとされている食品であることから『特定保健用食品個別製品ごとの安全性評価等の考え方について』（平成19年5月10日付け食品安全委員会決定）の2の(2)に規定する対応方針に基づく対応が必要であり、事業者は、健康被害情報の収集・情報提供に努めるとともに、治療を受けている者等が摂取する際には、医師等に相談することの注意喚起表示を行うことが必要と判断した」

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

(2) 食品安全関係情報(1月23日～2月4日収集分)について → 事務局報告

●報告：ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)が公表した、畜産で使用される抗生物質による影響に関するFAQについて報告

▲[添付資料ファイル：全資料省略]

(大神 弘明)

【海外食品安全情報】

米国食品医薬品庁（FDA）はスパイスの安全性についての Q & A を公開



FDA Posts Questions and Answers on Spice Safety

February ,26,2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm487958.htm>

米国食品医薬品局（FDA）は、スパイスの安全性に関する Q&A を公開している。その Q & A は 過去に輸入で行った FDA のサンプリングに加えて、まだ、分析されている小売製品でのサンプリングに対応している。その Q & A は食品安全近代化法の規則はスパイスの安全を向上することが期待される方法に対応し、他のスパイスに関連する活動について説明する。

グローバルレギュラトリーオペレーション・ポリシーに関わる FDA 副長官 Howard Sklamberg 氏は 2 月 27 日にインドで開催される世界スパイス会議で食品安全近代化法及びスパイスの安全性を向上するための政府の取り組みについて講演する。インドのスパイス委員会が主催する世界スパイス会議は、輸入業者、輸出業者、規制当局とスパイス業界の他の利害関係者間の議論との相互関係のための世界的な機会である。

詳細は下記に掲載されている。

“Questions & Answers on Improving the Safety of Spices”

<http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/RiskSafetyAssessment/ucm487954.htm>

（伊藤 澄夫）

【その他】

シラスに混入したフグ稚魚は心配ないと考える

2014 年 8 月 16 日に横浜市 の 量 販 店 に お いて、豆アジにフグの小魚が混入していたとして自主回収が発生しました。その後大分県、千葉県、新潟県などへも広がり自主回収が行われました。9 月 8 日に厚生労働省は、都道府県等に対して「フグについては、適切な取り扱い(有毒部位の除去)がなされていない場合、人の健康に極めて大きな影響を及ぼす可能性があるので、各自治体は関係事業者等に対し適切な取り扱いに関する指導・監督、消費者等に対する注意喚起等に努めるよう」との通知をしました。そして、豆アジだけでなく、シラス干し(ちりめん)まで広がり、9 月 12 日には、神奈川県相模原市内の量販店の加工所でパックされたシラスにフグ稚魚(2.5 cm)が混入

したとして、保健所が調査に入り約 15,000 パックの自主回収を指導しました。

その結果として、全国のシラス加工業者は選別を余儀なくされ、大手は高精度の異物選別機器を使ってフグ稚魚を選別して取り除きますが、中小は人手が主体の、いわゆる人海戦術でフグ稚魚を取り除くことになりました。

豆アジのような 10 cm程度では包丁裁きでは有毒部位を取り除けない場合がありますので、フグの小魚自体を取り除くことになり、シラス干しに混入している 3 cm以下の稚魚となれば、取り除くのに細心の注意が必用となります。

この状況を受けて、東京海洋大学を中心に調査が行われ、調査結果が食品衛生学会の学会誌(食品衛生雑誌、食衛誌)Vol. 57, No. 1 (February 2016)に掲載されました。概要は次のとおりです。

しらす加工品に混入したフグ稚魚の種判断と毒性 (梅明 綺ほか, 食衛, Vol. 57, No. 1, 3-18)

試料：2014年7月から9月までに日本沿岸で水揚げ、製造されたイラス加工品に含まれたフグ稚魚 17 試料

大きさ：数mm から 3 cm

種別：シロザバフグが検体 15 試料、ナシフが 2 試料

毒素：シロザバフグでは TTX(テトロドトキシン)は検出されなかった(10ng/g 以下)。

ナシフグでは TTX と推定される成分は検出したものの、TTX の含量は 30ng/g 未満であった。

健康への影響：塩干漁業会の調査で、シラス加工品 1 kg 当たりのフグ稚魚の混入は 0.096 個体で、シラス加工品 10.4 kg にフグ稚魚 1 個体混入していたことになる。シラス加工品 1 kg 当たりのフグ稚魚 0.0033g の混入となる。これらの値と、1 回に食べるシラスの量(シラスおろしとして 10~20 g。シラス井で約 60~80 g)を考えると、フグ稚魚が混入したシラスを食べた場合の健康への影響は極めて低いといえる。

フグ毒は食物連鎖で蓄積されるとされ、シラス干し(ちりめん)に混入しているフグ稚魚の毒の蓄積は極めて低いと考えます。そのため、人手をかけての選別(取り除き)は必要ないと考えます。厚生労働省は、本調査結果を参考にしてフグの稚魚、何cm以下(例として 3 cm以下)は食品衛生法第 6 条の不衛生な食品(有毒な物質)に当たらないとの見解を示していただきたいと思えます。

なお、私が現役時代の経験では、神奈川県湘南地域(相模湾沿岸)のシラス漁の解禁日は、3月15日でした。

—食品衛生レビューNo.83 より転載—
(笈川 和男)

以上