

# 食科協ニュースレター 第155号

## 目 次

【 <a href="#">巻頭言</a> 】	2
廃棄物処理の責任者	小暮 実
【 <a href="#">食科協の活動状況</a> 】	4
1. 2016年5月～6月の主な活動(先月報告以降)	関澤純
2. <a href="#">平成28年度第一回理事会及び第14回通常総会報告</a>	6
3. <a href="#">平成28年度食科協会員研修会報告</a>	7
	北村忠夫
【 <a href="#">行政情報</a> 】	10
1. リステリア・モノサイトゲネスに汚染されている可能性がある米国産冷凍野菜等	
2. 輸入される冷凍野菜等に対するリステリア・モノサイトゲネスの検査の実施について通知	
3. 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部改正	
4. 食品、添加物等の規格基準の一部を改正	
	森田邦雄
5. <a href="#">食品安全委員会提供情報</a>	13
2016年5月10日の第605回から2016年5月31日の第608回までの開催分	
	大神弘明
【 <a href="#">海外食品安全情報</a> 】	21
FDA、包装済み食品の栄養成分表示を改正	
	榎元徹也

平成 28年 6 月 21 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)

## 【巻頭言】

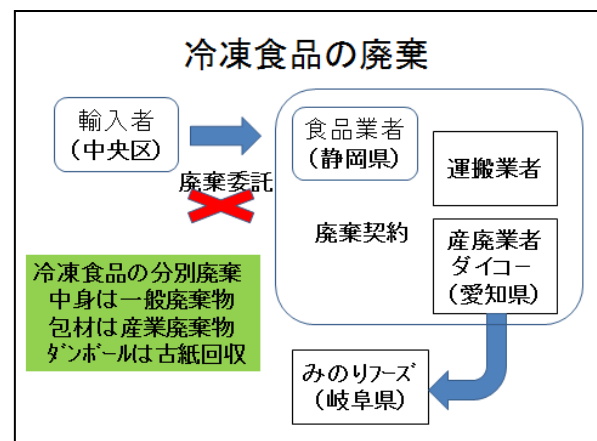
### 廃棄物処理の責任者

平成 28 年 1 月、CoCo 壺番屋が異物混入のため廃棄処分としたビーフカツが、廃棄処分されずに横流しされ、スーパー等で販売される事件が発覚した。

廃棄処分を依頼された産業廃棄物業者（ダイコー 愛知県）が、岐阜県内の食品会社（みのりフーズ）に横流ししていたもので、岐阜県がみのりフーズに立入調査したところ、約 100 品目の加工食品が発見され、うち 30 品目 55 製品がダイコーに廃棄物処理されていたものであることが判明した。この中に、当自治体内の輸入業者が廃棄処分を依頼した冷凍食品も数点含まれていた。

ある輸入業者は冷凍食品を輸入したが在庫となったまま賞味期限を迎えてしまったため、保管倉庫の近隣にある知り合いの食品業者に廃棄処分を依頼した。依頼された食品業者は自分の契約しているダイコーに廃棄処分を依頼したものであった。

今回の当該品の廃棄処理にあたり、県庁や市役所から輸入者に対して、平成 28 年 2 月に文書による注意指導が行われている。当初、当該冷凍食品が一般廃棄物にあたるのか？産業廃棄物にあたるのか？が検討された。その結果、冷凍食品の中身は一般廃棄物、包装材は産業廃棄物とされ、それぞれの処理を管轄する市役所と県庁から廃棄物の処理及び清掃に関する法律に違反する旨の指摘を受けている。



廃棄物の処理及び清掃に関する法律では、「事業者は、その事業活動に伴って生じた廃棄物を自らの責任において適正に処理しなければならない。」と規定されており、廃棄物処理の資格のないものに処理を委託することを禁じている。

同様に、産業廃棄物についても、事業者は産業廃棄物運搬業者と産業廃棄物処理業者の双方と書面による委託契約することが義務付けされている。また、廃棄物の処理を委託する都度、産業廃棄物管理表（マニフェスト）交付を求めている。輸入者が知り合いの食品業者に気軽に廃棄物処理を委託したことが、そもそも「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」に違反する行為であるという判断であった。輸入者は、委託した食品業者を通じて、廃棄物処理済みの電子マニフェストを確認しており、ダイコーが偽った報告をしたものと考えられている。平成 28 年 2 月愛知県は、ダイコーに保管している廃棄物を減らすよう改善命令を出しているが、更に厳しい処分が検討されている模様だ。

今回の事件は、ダイコーが廃棄食品を横流ししたことが原因であるが、自治体により事業者の考え方や一般廃棄物と産業廃棄物の考え方が異なるなど、食品事業者にとって、ゴミ処理の法令順守については頭の痛い問題となっている。

### 【参考】

#### 廃棄物の処理及び清掃に関する法律

(事業者の責務)

**第3条** 事業者は、その事業活動に伴って生じた廃棄物を自らの責任において適正に処理しなければならない。

(市町村の処理等)

**第6条の2第6項** 事業者は、一般廃棄物処理計画に従ってその一般廃棄物の運搬又は処分を他人に委託する場合その他その一般廃棄物の運搬又は処分を他人に委託する場合には、その運搬については第7条第12項に規定する一般廃棄物収集運搬業者その他環境省令で定める者に、その処分については同項に規定する一般廃棄物処分業者その他環境省令で定める者にそれぞれ委託しなければならない。

(産業廃棄物)

**第2条第2項** この法律において「一般廃棄物」とは、産業廃棄物以外の廃棄物をいう。

**第2条第4項** この法律において「産業廃棄物」とは次に掲げる廃棄物をいう。

- 1 事業活動に伴って生じた廃棄物のうち、燃え殻、汚泥、廃油、廃酸、廃アルカリ、廃プラスチック類その他政令で定める廃棄物
- 2 輸入された廃棄物

(事業者の処理)

**第12条第6項** 事業者は、前項の規定によりその産業廃棄物の運搬又は処分を委託する場合には、政令で定める基準（産業廃棄物業者との書面による委託契約等）に従わなければならない。

(産業廃棄物管理票)

**第12条の3** 事業者は、その産業廃棄物の運搬又は処分を他人に委託する場合には、環境省令で定めるところにより、当該委託に係る産業廃棄物の引渡しと同時に当該産業廃棄物の運搬を受託した者に対し、当該委託に係る産業廃棄物の種類及び数量、運搬又は処分を受託した者の氏名又は名称その他環境省令で定める事項を記載した産業廃棄物管理票を交付しなければならない。

(小暮 実)

## 【食科協の活動状況】

### 1. 2016年5月～6月の主な活動

- 5月10日 食科協かわら版第53号を発行した。
- 5月13日 ニュースレター154号を発行した。平成28年度食科協会員総会・研修会開催お知らせ、「地震発生時における食品の安全確保に関して」緊急提言、活動状況報告、行政情報では、食品として販売に供する物に関し行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告適正化の監視指導等指針」及び「食品として販売に供する物に関して行う健康保持 増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告適正化の監視指導等に関する指針(ガイドライン)に係る留意事項」の一部改正「健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」案に対する意見募集開始、平成28年熊本地震を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の運用通知、有毒植物による食中毒防止徹底通知、食品安全委員会提供情報(第601回から第604回まで開催分)海外食品安全情報ではメニュー表示に関するFDA最終ガイダンス公布、を掲載。
- 5月17日 常任理事会兼運営委員会を開催した。平成28年度総会及び第1回理事会について、総会参加者は現時点で過半数を超えたことの確認、定款を改正し「運営委員について新たに規定する。賛助会員各社から運営委員を選任し運営にかかわって頂き、一般会員にも参加を呼びかける」とした。役員の改選につき、大神専務理事の後任に北村常任理事を推挙、小林理事と後藤理事は勤務の関係で退任し運営委員となるとし、後任に長崎俊夫氏(一財)日本冷凍食品検査協会理事と、もう1名については継続して検討・依頼するとした。専務理事が事務局を兼務するので、各事業において分担協力を推進する、報告事項では熊本地震に際し、緊急提言を行い、ホームページ等へ掲載した。会員研修会の参加費は非会員との差をより明確にする、今後の講演会等のテーマについて HACCPの導入、食品表示、2020の東京オリンピック関連等の課題につき、6～7月の合同会議において継続し検討する。
- 5月24日 食科協かわら版第54号を発行した。
- 5月30日 食科協理事会、総会\*1、会員研修会\*2を開催した(下記)。
- 6月 3日 食科協かわら版第55号を発行した。
- 6月17日 ニュースレター155号を発行予定

6月21日 常任理事会（運営委員を含む）を開催予定。

#### 理事長コメント

- \* 1 平成 28 年度第 1 回理事会、総会はともに成立し、事業報告、決算と監査報告、事業計画案と予算案、運営委員を記載する定款の改訂、新役員が満場の拍手で採択されました。会員の皆様のご協力に感謝します。今回、定款 15 条に「理事長は、常任理事会を補佐し運営に関わり、必要に応じ意見を具申するために、会員のうちから運営委員を委嘱することができる」、同 40 条に「理事長は、常任理事会に運営委員を招集することができる」を追加し、運営委員の立場で会員に広く食科協の活動と運営にご協力頂けることを明記しました。また役員改選があり、新たなメンバーに加わって頂き活動強化を目指します。なお新役員のお名前は別記をご参照ください。
- \* 2 会員研修会「食品の安全性に関する最近の動向について」は、108 名の参加を得て、厚生労働省監視安全課道野英司課長、消費者庁食品表示対策室田中誠調査官の講演があり、食品行政の現在の動向と新しい対応をわかりやすく紹介して頂いた。参加者によるアンケートからは、研修会内容は好評であり、また今後に向け、いくつかの提案を頂いた。詳しくは別記を参照されたい。食品流通のグローバル化環境下、国際競争力強化や食・農連携を謳い文句に農水省は、農業の 6 次産業化を推進している。他方人口減少と高齢化進行下、食品販路と購買力が限られ、3 兆円規模とされるサプリメントと健康食品市場に、産業再編によるビジネス機会を目指す食品産業以外の異業種参入が進められようとしている。すでに流通、外食産業から農業生産者との連携が進む中で、食品製造過程の安全を企図する HACCP の適用はどうあるべきか？中小零細が多数を占めるわが国の食品産業の実態を踏まえて、原料原産地表示などの食品表示のあり方や、消費者にとり真に有益で分かりやすい表示のあり方、機能性食品表示は今のまま進んで良いのか？などが問われている。食の安全と健康増進を適切に確保してゆく基本から見て、方向性は必ずしもまだ十分見えていない。お二人のお話にあったように、地方や農水省他との行政間の連携のみならず、関係業界、消費者団体、栄養指導関係者とも協力が重要になって来る。食科協は、行政、事業者、消費者、専門家などの皆様と協力して課題解決を探る考えである。

(関澤 純)

## 2. 平成 28 年度第 1 回理事会及び第 14 回通常総会報告

### 平成 28 年度第 1 回理事会報告

日 時 平成 28 年 5 月 30 日 (月) 午前 11 時から 11 時 50 分

場 所 (一財) 日本科学技術連盟東高円寺ビル会議室 A

定足数の確認 16 名中 16 名 (委任状 3 名を含む) 理事会成立

議 長: 関沢理事長

議事録署名人の選出: 榎元理事、馬場理事

議事について

総会に提出する議題及び報告事項について用意の資料を全員で了承した。なお、役員改選については、役員の任期満了に伴う役員の改選に際し、候補者の名簿を作成し、総会に推薦することとした。また、熊本地震における緊急提案として「地震発生時における食品の安全確保に関して」を取りまとめ、関係自治体、会員等に送付するとともに、ホームページに掲載した旨、事務局から報告した。

### 第 14 回通常総会報告

日 時 平成 28 年 5 月 30 日 (月) 13 時から 13 時 35 分

場 所 (一財) 日本科学技術連盟本部 東高円寺ビル 2 階講堂

出席者数 正会員 101 名中 64 名出席 (委任状を含む)

正会員数の過半数以上である定足数を満たしていた。

議 長 議長は、出席した正会員の中から関澤 純氏が選出された。

審議事項

第 1 号議案 平成 27 年度事業報告 (案) 及び収支決算報告 (案) について

第 2 号議案 平成 28 年度事業計画 (案) 及び収支予算 (案) について

第 3 号議案 定款の一部改正について

第 4 号議案 役員の改選について

第 5 号議案 その他

報告事項

議事の経過の概要及び議決の結果

第 1 号議案及び第 2 号議案については、慎重に審議された結果、原案通り議決された。

第 3 号議案 定款の一部改正については、これまで、常任理事会とともに運営に協力、支援活動していた運営委員 (仮称) を定款上明確に位置づける組織の強化にかかわる提案については、原案通り議決された。

第 4 号議案 役員の改選については、役員の任期が満了となるところから行った。関沢理事長が留任し、専務理事に北村理事が就任、小林理事及び後藤理事が退任し、長崎理事が就任した。監事は菊池氏が退任し、久保氏が就任することとなった。

また、運営委員には、伊井、笈川、小暮、土肥、村松、米永、日比野及び掛江の各氏が就任した。

報告事項については、

熊本地震における緊急提案として「地震発生時における食品の安全確保に関して」を取りまとめ、関係自治体、会員等に送付するとともにホームページに掲載した旨、事務局から報告した。

議事録署名人に関する事項

議事録署名人として、議長のほか、佐仲登氏と笈川和男氏が選任された。

### 3. 平成28年度食科協会員研修会報告

日 時 平成28年5月30日(月) 14時から16時50分  
場 所 (一財)日本科学技術連盟本部 東高円寺ビル2階講堂  
参加者数 108名

#### 1 研修会テーマ

食品安全行政の最近の動向

#### 2 講演会

座 長	NPO 法人食科協常任理事	森田邦雄氏
基調講演	HACCP の導入及び食品安全に関する動向について	
講師	厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部	
	監視安全課課長	道野英司氏
講 演	食品表示基準の最近の動向について	
講師	消費者庁食品表示課食品表示対策室	
	食品表示調査官	田中 誠氏

#### 3 パネルディスカッション

講演会の座長及び講師による。

#### 4 講演内容

(1) 基調講演の内容 (目次から)

- ・ HACCP について
- ・ 総合衛生管理製造過程の承認
- ・ HACCP による衛生管理の基準 (選択制) の設定
- ・ これまでの施策等の課題
- ・ 自治体における HACCP 普及の取組

- ・ HACCP 普及のための具体的な施策
- ・ 国内の HACCP 導入状況
- ・ 海外の HACCP に関する制度
- ・ HACCP 普及推進地方連絡協議会における意見質問
- ・ 「食品衛生管理の国際基準化に関する検討会」の主な検討事項

## (2) 講演の内容（目次から）

- ・ 食品表示法の概要
- ・ 食品表示基準施行に伴う表示制度の主な変更点
- ・ 機能性表示食品の届け出状況
- ・ 原料原産地表示拡大の検討

## 5 アンケート調査結果

参加人数 108 名 回答数 51 名

### (1) 各講師についての感想（抜粋）

道野講師

- ・ 制度全般についてその進捗状況もよく理解できました。
- ・ HACCP 推進への強い意志、義務化の考え方がよくわかった。
- ・ HACCP 導入の検討内容（課題等）がよく理解できました。
- ・ 最新のトピックなどの話をもう少し聞きたかったです。
- ・ 分かりやすくお話しいただきました。H28 輸入食品監視指導計画にある登録国制度、米 FSMA との関係性 TPP との関連なども聞きたかった。
- ・ 今後の見通しをもう少し具体的に示して欲しかった。
- ・ 時間が足りないと感じました。もう少し詳しくお聞きしたかった。
- ・ フレキシビリティの方向により HACCP が定着するかが決まるので、今後のご検討に注目してゆきたい。
- ・ HACCP の取組みに対する地方自治体の動きがよくわからない。  
→自治体にも積極的に講演会等を開催するよう働きかけてください。

田中講師

- ・ 分かりやすい説明をありがとうございました。
- ・ 監視の基準がばらばらにならないように
- ・ 要点を整理してお話頂いたので食品表示について理解が深まった。
- ・ HP、報道で既知の内容が大部分でもう少し消費者庁独自の情報開示がほしかった。
- ・ 制度の組み立てがよくわかりました。消費者に分かりやすくなるのか今後の栄養表示の充実を期待します。
- ・ 一般消費者の観点からの法改正であることが理解できた。保健所より消費者庁へ問合せ回答を得たいので窓口を増やしてほしいと思う。



- ・時間が足りません。もう少し詳しくお聞きしたかった。
- ・企画と表示が別と明言していただいたので理解が進んだ。（かなりムリヤリな感はありませんが）
- ・表示内容が詳細ではあるが、消費者が見て理解できる内容ではないと思われる。もっと分かりやすい表示方法はないでしょうか。
- ・厚労省の出向の方から説明を受け、食品衛生サイドからのコメントが得られ、気持ち的に受け入れやすかった。

## (2) 講演会全体について (抜粋)

- ・場所、内容等すべてにわたってよかったです。パネルディスカッションで質問に答えていただきありがとうございました。
- ・パネルディスカッションを楽しみにしているのですが、少し早くて聞き取りづらいところがありました。進行上仕方ないと思いますので頑張ってください。座長の補足的な質問がいつも聞きたいことなのでありがたいです。
- ・講演終了後のパネルディスカッションが充実していました。
- ・行政の責任者からタイムリーな情報が聞けて有意義であった。
- ・食品業界で必要性の高い、HACCP、食品表示に行政として分かりやすく説明していただきよかったです。（ディスカッションの時間が他では聞けない内容でよかったです）
- ・AM 総会、PM 講演等にして講演にもう少し時間を取って頂きたい。
- ・研修会の開催を増やしていただきたい。（有料でもよいので）
- ・テーマ内容が良いだけでもう少しい時間的な配慮がほしい！
- ・質疑応答が、別に時間を設けていることがよく、整理されていた。

## (3) 今後の希望のテーマなど (抜粋)

- ・食科協の方針に沿った講演会をお願いいたします。今まで通りでいいと思います。
- ・行政の取組みについては多くの講演会で同じ内容が話されているので本協会の協会員などで新食品表示制度やHACCP導入が最も進んでいる企業のHOTな情報や問題点を共有して、行政に投げかけられるような勉強会にしてもらいたい。
- ・食品事故について近年特に問題となっていることは何か。農薬混入事件（冷凍食品）2013年以降その後の事故例はあるのか。
- ・12月か1月にもういちど「HACCP」をテーマにやって頂きたい。
- ・食品廃棄物及び、食品リサイクル（ダイコーの事件の問題と食品企業が取り組むべき課題）
- ・表示の作成実務についての勉強会を希望します。

北村 忠夫

## 【行政情報】

### 1. リステリア・モノサイトゲネスに汚染されている可能性がある米国産冷凍野菜等

5月9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、米国の製造者 CRF FROZEN FOODS が製造した冷凍野菜等を使用していると思われる食品を輸入している輸入者の所在する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

今般、米国において、リステリア・モノサイトゲネスに汚染されている可能性があるとして、製造者 CRF FROZEN FOODS が製造した冷凍野菜等の回収が行われているとの情報を入手した。

については、輸入者に対し、回収対象製品の輸入について確認するよう指導するとともに、回収対象製品であった場合には、米国側の回収に応じて、販売自粛及び自主回収するよう指導方よろしく願います。

注) これを受けて、株式会社ニチレイフーズは5月12日、自主回収社告を全国紙に掲載した。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000124858.pdf>

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000124859.pdf>

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000124860.pdf>

### 2. 輸入される冷凍野菜等に対するリステリア・モノサイトゲネスの検査の実施について通知

5月30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、米国における冷凍野菜等の自主回収事案を受け、検疫所において、輸入される冷凍野菜等に対するモニタリング検査を実施する旨通知した。

各検疫所長宛の通知は医薬・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名で「平成28年度輸入食品等モニタリング計画」の実施について（冷凍野菜等のリステリア・モノサイトゲネス）として出され、その主な内容は次のとおりで、特に、リステリア・モノサイトゲネスについて、食品衛生法第6条第3号違反の解釈が示されている。

#### (1) 対象食品

加熱せずに食する冷凍野菜及び冷凍果実並びに無加熱摂取冷凍食品（野菜加工品、果実加工品に限る。）（以下、「冷凍野菜等」という。）

#### (2) 検査項目

リステリア・モノサイトゲネス

(3) 措置

検査の結果、リステリア・モノサイトゲネスが 100cfu/g を超えて検出された場合には、食品衛生法第 6 条第 3 号に違反するものとして取り扱うこと。

(冷凍野菜等のリステリア・モノサイトゲネスの増殖が起きない RTE (喫食前に加熱を要しない調理済み) 食品の国際基準、国民一人当たりの野菜類の摂取量等を踏まえた数値)

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000125959.pdf>

### 3. 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部改正

6 月 8 日、厚生労働省は医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長名をもって各都道府県知事等宛に、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令 (平成 28 年厚生労働省令第 109 号) が本日公布され、これにより乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部が改正されたところであり、その運用等について通知した。その主な内容は次のとおり。

#### 第 1 改正の概要

(1) 食品衛生法第 11 条第 1 項の規定に基づき、脱脂濃縮乳の製造において、たんぱく質量の調整のために、乳糖及び生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳又は無脂肪牛乳からろ過により得られたものを使用することを認めたこと。

(2) 脱脂濃縮乳の製造基準として、新たに、脱脂粉乳と同様に、保持式により 63℃で 30 分間加熱するか、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すること及び工程中は 10℃以下又は 48℃を越える温度で管理すること等を定めたこと。

(3) 脱脂濃縮乳の保存基準について、製造実態に基づき、「濃縮後直ちに 10℃以下に冷却して保存すること」から「濃縮後 (濃縮後殺菌した場合にあっては殺菌後) 直ちに 10℃以下に冷却して保存すること」に改正したこと。

#### 第 2 施行・適用期日

公布日から適用されるものであること。経過措置として、第 1 の (2) については、公布日から 6 月以内に限り、なお従前の例によることができること。ただし、第 1 の (1) の規定により、たんぱく質量の調整のため、乳糖及び生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳又は無脂肪牛乳からろ過により得られたものを使用する場合は、第 1 の (2) の製造基準を満たすこと。

#### 第 3 運用上の注意

脱脂濃縮乳の製造に当たり、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」(平成 14 年 12 月 20 日付け食発 1220004 号厚生労働省医薬局食品保健部長通知) 中の第 3 の 1 に準じて指導すること。

<http://www.hourei.mhlw.go.jp/hourei/doc/tsuchi/T160613I0030.pdf>

## 4. 食品、添加物等の規格基準の一部を改正

6月8日、厚生労働省は医薬・生活衛生局生活衛生・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(平成28年厚生労働省告示第245号)が本日公布され、これにより食品、添加物等の規格基準の一部が改正されたところであり、その運用等について通知した。その主な内容は次のとおり。

### 第1 改正の概要

(1) 食品衛生法第11条第1項の規定に基づき、生食用鮮魚介類、生食用かき及び冷凍食品(生食用冷凍鮮魚介類に限る。)(以下「生食用鮮魚介類等」という。)の加工基準において、亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤(以下「pH調整剤」という。)として用いられる塩酸に加え、pH調整剤として用いられる二酸化炭素の使用を認めることとしたこと。

(2) 硫酸亜鉛の使用基準を一部改正し、新たに発泡性酒類に使用することを認めることとしたこと。

(3) ポリエチレンナフタレートの主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装について、個別規格を設定することとしたこと。

### 第2 適用期日

公布日から適用されるものであること。ただし、公布日から起算して6月を経過した日までに製造され、又は輸入されるポリエチレンナフタレートの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、なお従前の例によることができること。

### 第3 生食用鮮魚介類等に関する事項

#### 運用上の注意

二酸化炭素については、生食用鮮魚介類等に対し、次亜塩素酸ナトリウムの使用等に伴いpH調整剤として使用することは認められるが、生食用鮮魚介類等の加工時に二酸化炭素を直接使用することは認められないこと。

### 第4 添加物に関する事項

#### 運用上の注意

(1) 硫酸亜鉛については、発泡性酒類を製造する際のイーストフードとして、新たに発泡性酒類に使用することを目的として改正したものであること。

(2) 硫酸亜鉛の使用に当たっては、適切な製造工程管理を行い、食品中で目的とする効果を得る上で必要とされる量を超えないものとする。

### 第5 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格に関する事項

#### 運用上の注意

ポリエチレンナフタレートの主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装とは、基ポリマー中のエチレンナフタレートの含有率が50%以上のものをいうこと。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/jititai.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、食品安全委員会のホームページで平成28年5月10日(第605回)から5月31日(第608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。掲載資料を含め、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」、食品安全委員会は「委員会」と略す)

### 【会議の概略】

#### 5-1. 第605回 食品安全委員会会合 (2016 (平成28) 年5月10日)

(議題の(1)～(2)は議事概要等から抜粋、要約、(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の説明について

・かび毒・自然毒等 1案件

「佐賀県及び佐賀県内事業者が提案する養殖から提供まで管理された方法により取り扱われる養殖トラフグの肝臓」 →厚労省説明

●審議結果： 本件は、かび毒・自然毒等専門調査会において審議する

(2) 食品安全関係情報(4月2日～4月15日収集分)について → 事務局報告

●報告： 米国食品医薬品庁(FDA)が公表した、「Q&A：コメ及びコメ加工品中のヒ素」等について報告。

▲[添付資料ファイル：・資料1-2、資料2-2以外の資料(略)]

●資料1-2：(抜粋、要約)

○「佐賀県及び佐賀県内事業者が提案する養殖から提供まで管理された方法により取り扱われる養殖トラフグの肝臓」に係る食品健康影響評価について

1 諮問の背景及び趣旨

(1) 食安法第24条第1項第1号により、関係大臣は、食品衛生法第6条第2号ただし書に規定する「人の健康を損なうおそれがない場合」を定めようとするときは、食品安全委員会の意見を聴かなければならないとされている。

(2) フグは、食衛法第6条第2号に規定する「有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがある」食品にあたるため、原則として販売等を行うことは禁止されているが、同号ただし書に規定する「人の健康を損なうおそれがない場合」として厚生労働大臣が定める場合には、例外的に販売等が認められる。

「人の健康を損なうおそれがない場合」としては、食衛法施行規則第1条第1号において「有毒な又は有害な物質であっても、自然に食品又は添加物に含まれ又は附着しているものであつて、その程度又は処理により一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる場合」とされており、フグについては「フグの衛生確保について」（昭和58年12月2日付け環乳第59号厚生省環境衛生局長通知）で、処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるフグの種類及び可食部位を定めているが、トラフグの肝臓は不可食部位となっている。

(3) 平成16年、佐賀県及び佐賀県嬉野町から、構造改革特区制度に基づき、トラフグの肝の可食化を求める検討要請が提出された。

平成17年1月、厚生労働省は、当該トラフグの肝の食品健康影響評価を食品安全委員会に諮問したが、同年8月、食品安全委員会から、食品健康影響評価の結果として、「テトロドトキシンによるトラフグの毒化機構は十分に明らかとはいえず、フグの毒化機構が十分に解明されていない以上、養殖方法における危害要因及び制御すべきポイントを特定することが不可能である、また、提案された養殖方法について安全性確認のための実験データが現時点では十分とはいえないため、本養殖方法が恒常的にトラフグの無毒化に有効であるかどうかの判断が難しいことから、「提案された方法により養殖されたトラフグの肝」について食品としての安全性が確保されていることを確認することはできない。」との通知があった。

(4) 平成28年2月、佐賀県及び佐賀県内事業者から、厚生労働省に対し、「個別の毒性検査によって有毒でないことを確認した養殖トラフグの肝臓を料理として提供する」方法により、トラフグの肝臓の販売等を行う提案書が提出されたため、

同提案書中に記載された養殖トラフグの肝臓の安全性について、厚生労働省から食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼し、意見を求めるものである。

## 2 具体的な諮問内容

食衛法第6条第2号ただし書の規定に基づき、同号ただし書に規定する「人の健康を損なうおそれがない場合」として、「佐賀県及び佐賀県内事業者が提案する養殖から提供まで管理された方法により取り扱われる養殖トラフグの肝臓」を追加する

### 3 今後の方針

食品健康影響評価の結果を踏まえて、厚生労働省と佐賀県が協議し、新たに適切なリスク管理措置を構築する。

#### ●資料 2-2 (H28. 5. 10)

○食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報(抜粋、要約)

化学物質---汚染物質等

公表日：2016年4月13日、情報源：米国食品医薬品庁(FDA)

米国食品医薬品庁(FDA)は4月1日、「Q&A：コメ及びコメ加工品中のヒ素」を公表した。

[Q&Aにおいては、

- 1 高レベルのヒ素への長期ばく露により、皮膚・膀胱・肺がんや心臓病のリスクが高くなる可能性があり、FDAは、現在、これらの病気および他の長期的な影響についても調査中である、
- 2 FDAはトータルダイエツトスタディプログラム(※)を通じて、コメを含めた食品中のヒ素全体について検査を実施しており、また、国産および輸入食品についても、Toxic Elements in Foods and Foodwareプログラムの中でモニターしている
- 3 コメに含まれるヒ素を取り上げた理由として、
  - ①コメには他の食品よりも高レベルの無機ヒ素が存在すること、
  - ②コメは米国で消費される主要な食料であり、乳児も含め広く消費されていること。  
特に乳児は、主に乳児用コメシリアルをとおして、その摂取量が体重換算で成人の3倍になることを説明している。
- 4 最新(2016年4月1日)のコメ及びコメ加工品中のヒ素の分析データとして、乳児用コメシリアル中の無機ヒ素の濃度が平均103ppbであり、そのサンプルのうち47%が無機ヒ素100ppb未満で、EUの乳児と児童用コメ及びコメ加工品の基準を満たしており、また、うち78%が無機ヒ素110ppb以下であったと報告している。  
※評価書では、米国の住民の肺がん及び膀胱がんの予想リスクは、全ての種類のコメ及びコメ加工品の生涯に渡るばく露量で、100万人当たり39症例と推定(大部分は精米)。  
また、生涯に渡る1日当たり1食の予想リスクでは、玄米加工品摂取の場合が最大で100万人当たり184症例と推定(米国の肺がん及び膀胱がんの予想リスク100万人当たり90,000症例)。
- 5 FDAは2016年4月1日、乳児用コメシリアル中の無機ヒ素のアクションレベルを100ppbにすることを提案したことを説明、乳児の両親等に対し、
  - ①乳児に鉄分強化シリアルを与え、必ずこの重要な栄養分を乳児に摂取させること、



- ② 幼児にはさまざまな穀物を含んだバランスの良い食事を与えること等のアドバイスを載せている。

## 5-2. 第606回 食品安全委員会会合（2016（平成28）年5月17日）

（議題の(1)、(2)、(3)、(4)は議事概要等から抜粋、要約、(5)は略）

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略（議事概要等）：

- (1) 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：8品目

[1] EPN、[2] キンクロラック、[3] シクラニリプロール、[4] スピネトラム、  
[5] ブプロフェジン、  
[6] フルオピラム、[7] フルトラニル、[8] ボスカリド

・農薬、動物用医薬品及び飼料添加物：1品目 オキシテトラサイクリン

→ 以上、厚労省、担当委員説明

・動物用医薬品 1品目：前葉性卵胞刺激ホルモン(FSH)を有効成分とする牛の過剰排卵誘起用注射剤（アントリン R10・A1） → 農林水産省説明

● 審議結果：

・農薬：[1]「EPN」、[4]「スピネトラム」、[8]「ボスカリド」は、農薬専門調査会で調査審議する

・[2]「キンクロラック」及び[6]「フルオピラム」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、専門調査会の調査審議を経ることなく、今後、委員会で審議を行い、必要に応じて評価書を改定する

・[6]「ブプロフェジン」、[7]「フルトラニル」は、現時点で、既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があるため認められるので、農薬専門調査会で調査審議する

・[3]「シクラニリプロール」は、農薬専門調査会で審議する

・農薬、動物用医薬品及び飼料添加物「オキシテトラサイクリン」は、農薬専門調査会で調査審議し、同調査会における審議結果が本委員会に報告された際に、肥料・飼料等専門調査会で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：牛の過剰排卵誘起用注射剤（アントリン R10・A1）  
本件は、動物用医薬品専門調査会で審議する

- (2) 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

・「パチルス サブチルス JA-ZK 株」 → 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

(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： ・「テブフェノジド」、・「トリフルミゾール」、・「ニテンピラム」、・「ピカルブトラゾクス」、

・「プロヒドロジャスモン」、・「ブロマシル」 → 事務局説明

- 審議結果：農薬

- ・「テブフェノジドの一日摂取許容量(ADI)を0.016mg/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」
- ・「トリフルミゾールの一日摂取許容量(ADI)を0.015mg/kg・体重/日と設定し、  
急性参照用量(ARfD)を0.25mg/kg 体重と設定する」
- ・「ニテンピラムの一日摂取許容量(ADI)を0.53mg/kg・体重/日と設定し、  
急性参照用量(ARfD)を0.6 mg/kg・体重と設定する。」
- ・「ピカルブトラゾクスの一日摂取許容量(ADI)を0.023mg/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」
- ・「プロヒドロジャスモンの一日摂取許容量(ADI)を0.14 mg/kg・体重/日と設定し、  
急性参照用量(ARfD)を1.2 mg/kg・体重と設定する」
- ・「ブロマシルの一日摂取許容量(ADI)を0.019 mg/kg・体重/日と設定し、  
急性参照用量(ARfD)を0.2 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(厚労省)に通知する

農薬及び添加物： ・「フルジオキシニル」 → 事務局説明

- 審議結果：

- ・フルジオキシニルの「一日摂取許容量(ADI)を0.33mg/kg・体重/日と設定し、  
急性参照用量(ARfD)を2.5mg/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)に通知する

農薬及び動物用医薬品： ・「エトキサゾール」 → 事務局説明

- 審議結果：

エトキサゾールの「一日摂取許容量(ADI)を0.04 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(厚労省)に通知する

(4) 香料に関する食品健康影響評価指針について → 事務局説明

- 審議結果：「香料に関する食品健康影響評価指針」は、案のとおり決定された

## 5-3. 第607回 食品安全委員会会合（2016（平成28）年5月24日）

（議題の(1)、(2)、(3)、(4)は議事概要等から抜粋・要約、(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

・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のカプタホール試験法、クロラムフェニコール試験法 並びにイプロニダゾール、ジメトリダゾール、メトロニダゾール及びロニダゾール試験法の改正 → 厚労省説明

●審議結果： 本件は、新たに開発された試験法の追加や試験法の変更であり、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

・特定保健用食品 1品目：「ガセリ菌 SP 株ヨーグルト」 → 消費者庁説明

●審議結果： 本件は、新開発食品専門調査会において審議する

(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

・動物用医薬品「トルフェナム酸」 → 事務局説明

・遺伝子組換え食品等「HIS-No.2株を利用して生産されたL-ヒスチジン」、  
「PLA-54株を利用して生産されたホスホリパーゼA2」、 → 事務局説明

・薬剤耐性菌「家畜等に使用するバージニアマイシン」、 → 事務局説明

●審議結果：

・「トルフェナム酸」の「一日摂取許容量（ADI）を0.01 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（厚労省）に通知する

・「HIS-No.2株を利用して生産されたL-ヒスチジンは、『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』に基づき、安全性が確認されたと判断した」  
「PLA-54株を利用して生産されたホスホリパーゼA2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

・バージニアマイシンは、「評価対象飼料添加物が鶏及び豚に使用された結果としてハザードが選択され、鶏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

(4) 食品安全関係情報(4月16日～5月6日収集分)について →事務局報告

●報告： 英国国立CJDサーベイランス研究所(NCJDSU)が公表した、英国で変異型クロイツフェルト・ヤコブ病(vCJD)患者が新たに1人発生したこと等について報告

▲[添付資料ファイル：資料2-2、資料4-2を除く資料(略)]

●資料2-2：

○『ガセリ菌 SP 株ヨーグルト』に係る食品健康影響評価について(抜粋、要約)

#### 1 経緯

- ・「ガセリ菌 SP 株ヨーグルト I は、平成 26 年 3 月 12 日付けで、ガセリ菌 SP 株を関与成分とする特定保健用食品の表示許可申請がなされた
- ・今般、消費者委員会新開発食品調査部会新開発食品評価調査会での審議が終了した
- ・食安法第 24 条第 3 項及び健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令第 4 条第 1 項の規定に基づき、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼する

#### 2 評価依頼製品の概要

##### (1) 製品

- ①商品名：ガセリ菌 SP 株ヨーグルト、②食品の種類：はっ酵乳、③関与成分ガセリ菌 SP 株 10 億
- ④一日摂取目安量：1 個 (100 g)、
- ⑤特定の保健の用途：内臓脂肪が気になる方や肥満気味の方の食生活の改善に役立つ

##### (2) 関与成分

- ・本食品の関与成分は、*Lactobacillus gasseri* (又は *Lactobacillus gasseri*) に分類される菌株である。

##### (3) 作用機序

- ・in vitro 試験で、脂質エマルジョン懸濁液にガセリ菌 SP 株を添加すると、脂質エマルジョンの平均粒子径が増加した。粒子径の増加によってリパーゼの作用が相対的に減少し、脂質の吸収抑制が生じると考えられる

##### (4) 有効性

- 肥満傾向の成人男女 108 名を対象に、被験食品とプラセボを用いた二重盲検無作為化並行群間比較試験を実施した。有効解析対象者 101 名での結果、
- ・内臓脂肪面積の摂取開始時 (0 週間からの変化量について、摂取 8 週目及び 12 週目で、プラセボ群に比較して被験食品群で有意な低下が認められた。
  - ・摂取 0 週目の内臓脂肪面積が被験食品摂取の効果に影響を与えている可能性が考えられた

・摂取開始時の実測値を共変量とした共分散分析による再解析を行ったところ、内臓脂肪面積の実測値について、摂取 8 週目及び 12 週目で、プラセボ群に比較して被験食品群で有意な低下が認められた

●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(抜粋、要約)  
(2016.5.24)

○微生物・プリオン・自然毒---プリオン

公表日：2016 年 4 月 26 日

情報源：英国国立 CJD サーベイランス研究所(NCJDSU)は 4 月 26 日、英国で変異型クロイツフェルト・ヤコブ病 (vCJD)患者が新たに 1 人発生したことを公表した。

1. 英国における vCJD 患者発生状況(2016 年 4 月 26 日現在)

2014 年以來となる 1 人の患者(死亡)が発生した。

(1)死亡者数：

1) vCJD 確定患者数(確定された数)：123 人

2) vCJD ほぼ確定患者数(神経病理学的確認がなされていない数)：55 人

3) vCJD 確定もしくはほぼ確定死亡患者数の合計：178 人

(2)生存者数：vCJD 確定またはほぼ確定患者数：0 人

(3)患者数：vCJD 確定またはほぼ確定患者数(死亡者及び生存者の合計)は 178 人

2. 世界の vCJD 患者発生状況(2016 年 4 月 26 日現在) (略)

○関連情報(海外)

・NCJDSU：「英国におけるクロイツフェルト・ヤコブ病 (CJD)2014 年次報告書(第 23 報)」

(2015 年 11 月 18 日) 2.3 変異型クロイツフェルト・ヤコブ病 (vCJD)

1. 2014 年 12 月 31 日までに英国では 177 人の確定又はほぼ確定の vCJD 症例を確認。

・177 人中 75 人(42%)が女性で、102 人(58%)が男性であった

・発症時の年齢中央値は 26 歳で、死亡時の年齢中央値は 28 歳であった

・発症の最少齢は 12 歳、最高齢は 74 歳であった

・1990~2013 年における初発症状から死亡までの期間中央値は 14 か月(範囲 6~114 か月)

2. 確定及びほぼ確定の vCJD 症例の遺伝子解析結果は全て PRNP 遺伝子コドン 129 がメチオニンホモ接合体 (MM)であった

・今日まで、英国では 1989 年より後の出生者に vCJD 症例は確認されていない

3. vCJD 症例の死亡事例をモデル化した結果から、疾病流行のピークは 28 人の死亡者が出た 2000 年頃と示され、その後減少した。

4. ピークは既に過ぎたが、今後別の遺伝子型の亜集団でピークが来る可能性があるかもしれないことに留意することが重要である。

・しかし、今日まで第 2 の波が来たとの証拠はない

・1999年以前の輸血において、後に臨床的に vCJD と診断された供血者からの輸血に関連した vCJD 感染症例が今日までに 4 例発生したように、ヒトからヒトへの感染が現在起きている可能性もあり得る

○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/>）でご確認下さい）

#### 5-4. 第 608 回 食品安全委員会会合（2016（平成 28）年 5 月 31 日）

（議題の(1)は議事概要等から抜粋・要約、(2)は略）

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略：

(1) 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

・添加物 1 品目：「ステアリン酸マグネシウム」 → 厚労省説明

●審議結果： 本件は、添加物専門調査会で審議する

・遺伝子組換え食品等 1 品目：

「低飽和脂肪酸・高オレイン酸及び除草剤グリホサート耐性ダイズ MON87705 系統、除草剤ジカンバ耐性ダイズ MON87708 系統並びに除草剤グリホサート耐性ダイズ MON89788 系統からなる組合せの全ての掛け合わせ品種」 → 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で審議する

▲[添付資料ファイル：全資料（略）]

（大神 弘明）

### 【[海外食品安全情報](#)】

#### FDA、包装済み食品の栄養成分表示を改正

FDA modernizes Nutrition Facts label for packaged foods

April 29, 2016

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm502182.htm>

今日（2016年5月20日）、米国食品医薬品局（FDA）は、米国で販売する加工食品（農務省で規制する特定の肉、鶏肉と卵加工品を除く）の栄養成分表示を改正した。この改正は国民の食品の選択に役立つ大きなステップである。

大統領夫人、Michelle Obama は語った。「FDA が全米の食品に新しい栄養成分表示を制定したことは大変うれしい。これは全米の家庭が健康的な選択をするのに必要な情報の提供に間違いなく貢献するでしょう。」

FDA 長官 Robert Califf, M.D. は語った。「20 年以上前から米国民は一日に摂取する食品のカロリー、脂肪などの栄養成分の主要情報源として栄養成分表示に頼って来

た。新しい栄養成分表示は消費者にとって、より確かな情報に基づく食品の選択に役立つものとなった。これは心臓病や肥満のリスクを減らすことができる最も重要なステップの一つである。」

#### 主要な変更

- ・ 情報に基づく食品の選択において、2つの重要要素である「カロリー」と「サービングサイズ」を強調するため、表示デザインを更新。
- ・ 食べる量の実態をより反映するため、「サービングサイズ」を更新。1993年に公表したこれまでのサービングサイズから飲食の量は変化している。「栄養表示と栄養教育に関する法」(the Nutrition Labeling and Education Act)は、サービングサイズは人が実際に食べる量に基づくことを求めている。
- ・ 「添加された糖」をグラム量と1日所要量比率(%DV: percent daily value)で表示。これは消費者が製品にどの程度の砂糖が添加されているかを知るのに役に立つ。1日の摂取総カロリーの10%以上が添加された糖からとなる場合は、カロリー制限を守りながら必要栄養成分を満たすことは困難となる。これは「米国食生活指針2015年-2020年版」(the 2015-2020 Dietary Guidelines for Americans)の科学的根拠と一致する。
- ・ 「デュアルカラム」表示。一度に、または複数回に分けて消費することができる特定のマルチサービング食品のカロリーと栄養成分表示を「1食当たり」と「パッケージ当り」の両方のカラムで表示する。(例: パイント容器のアイスクリーム、3オンス袋のチップ)  
デュアルカラム表示は、一度に全パッケージ又は、1食分を飲食する場合、どの程度のカロリーと栄養成分を摂取するかを容易に知ることができる。
- ・ 20オンスのソーダのような1~2食分のパッケージについては、一般的に一度で全量消費するので、カロリーや他の栄養成分表示は、一度に全量消費するとしての表示が必要である。
- ・ ナトリウム、食物繊維、ビタミンD等の栄養成分の1日所要量を医学研究所(Institute of Medicine; IOM)の薦めや「米国食生活指針2015-2020版」と整合性を取るために更新した。1日所要量は、栄養成分の摂取量や過剰摂取を防ぐための参考値であり、製造業者の%DVの計算にも利用される。
- ・ ビタミンDとカリウムは、新たに%DVと実際のグラム量表示を行う。これらは慢性疾患のより高いリスクを持つ一部の人で、十分な摂取ができていない。カルシウムと鉄は、引き続き%DVを表示し、新たに実際のグラム量表示を追加する。ビタミンAとCのビタミン欠乏は今ではまれであり、これらは義務表示から除き、任意表示とする。

- ・「全脂肪」、「飽和脂肪」と「トランス脂肪酸」はこれまで通り表示対象であるが、脂肪のタイプが量よりもより重要であることが明らかとなり、「脂肪由来カロリー」を削除。
- ・脚注の%DV 説明の簡潔化。

FDA は栄養成分表示と整合性を保つために栄養補助食品のサプリメント成分表示を若干変更。

ほとんどの食品製造業者は、2018 年 7 月 26 日までに新しい表示に移行しなければならない。年商 1000 万ドル以下の製造業者はさらに 1 年の猶予がある。FDA は、新しい変更点に関する支援と教育の取り組みを実施する計画である。

栄養成分表示は、消費者が情報に基づいた食品の選択と健康的な食事習慣の維持に資するために、20 年以上前に導入された。FDA は 2014 年 3 月、表示更新の 2 つのルールを提案し、2015 年 7 月に追加規則案（食科協ニュースレター第 147 号で紹介）を公表した。栄養成分表示は、米農務省（食品安全検査局）で規制する特定の肉、鶏肉と卵加工品を除く、加工食品に適用される。

<参考> 新旧表示の比較表（旧：左、新：右）

Nutrition Facts		Nutrition Facts	
Serving Size 2/3 cup (55g) Servings Per Container About 8		8 servings per container Serving size 2/3 cup (55g)	
Amount Per Serving		Amount per serving	
<b>Calories</b> 230      Calories from Fat 72		<b>Calories</b> 230	
% Daily Value*		% Daily Value*	
<b>Total Fat</b> 8g	12%	<b>Total Fat</b> 8g	10%
Saturated Fat 1g	5%	Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g		Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	0%	<b>Cholesterol</b> 0mg	0%
<b>Sodium</b> 160mg	7%	<b>Sodium</b> 160mg	7%
<b>Total Carbohydrate</b> 37g	12%	<b>Total Carbohydrate</b> 37g	13%
Dietary Fiber 4g	16%	Dietary Fiber 4g	14%
Sugars 1g		Total Sugars 12g	
<b>Protein</b> 3g		Includes 10g Added Sugars	20%
Vitamin A	10%	<b>Protein</b> 3g	
Vitamin C	8%	Vitamin D 2mcg	10%
Calcium	20%	Calcium 260mg	20%
Iron	45%	Iron 8mg	45%
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily value may be higher or lower depending on your calorie needs.		* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	
	Calories: 2,000    2,500		
Total Fat	Less than 65g    80g		
Sat Fat	Less than 20g    25g		
Cholesterol	Less than 300mg    300mg		
Sodium	Less than 2,400mg    2,400mg		
Total Carbohydrate	300g    375g		
Dietary Fiber	25g    30g		

**NEW LABEL / WHAT'S DIFFERENT**

<p>Servings: larger, bolder type</p> <p>New: added sugars</p> <p>Change in nutrients required</p>	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Nutrition Facts</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">8 servings per container Serving size 2/3 cup (55g)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Amount per serving</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Calories</b> 230</td> </tr> <tr> <td colspan="2">% Daily Value*</td> </tr> <tr> <td><b>Total Fat</b> 8g</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>  Saturated Fat 1g</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>  Trans Fat 0g</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Cholesterol</b> 0mg</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td><b>Sodium</b> 160mg</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td><b>Total Carbohydrate</b> 37g</td> <td>13%</td> </tr> <tr> <td>  Dietary Fiber 4g</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>  Total Sugars 12g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>    Includes 10g Added Sugars</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td><b>Protein</b> 3g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vitamin D 2mcg</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Calcium 260mg</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Iron 8mg</td> <td>45%</td> </tr> <tr> <td>Potassium 235mg</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.</td> </tr> </tbody> </table>	Nutrition Facts		8 servings per container Serving size 2/3 cup (55g)		Amount per serving		<b>Calories</b> 230		% Daily Value*		<b>Total Fat</b> 8g	10%	Saturated Fat 1g	5%	Trans Fat 0g		<b>Cholesterol</b> 0mg	0%	<b>Sodium</b> 160mg	7%	<b>Total Carbohydrate</b> 37g	13%	Dietary Fiber 4g	14%	Total Sugars 12g		Includes 10g Added Sugars	20%	<b>Protein</b> 3g		Vitamin D 2mcg	10%	Calcium 260mg	20%	Iron 8mg	45%	Potassium 235mg	6%	* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.		<p>Serving sizes updated</p> <p>Calories: larger type</p> <p>Updated daily values</p> <p>Actual amounts declared</p> <p>New footnote</p>
Nutrition Facts																																										
8 servings per container Serving size 2/3 cup (55g)																																										
Amount per serving																																										
<b>Calories</b> 230																																										
% Daily Value*																																										
<b>Total Fat</b> 8g	10%																																									
Saturated Fat 1g	5%																																									
Trans Fat 0g																																										
<b>Cholesterol</b> 0mg	0%																																									
<b>Sodium</b> 160mg	7%																																									
<b>Total Carbohydrate</b> 37g	13%																																									
Dietary Fiber 4g	14%																																									
Total Sugars 12g																																										
Includes 10g Added Sugars	20%																																									
<b>Protein</b> 3g																																										
Vitamin D 2mcg	10%																																									
Calcium 260mg	20%																																									
Iron 8mg	45%																																									
Potassium 235mg	6%																																									
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.																																										

(榎元 徹也)

以上