



NPO法人

# 食科協ニュースレター 第160号

## 目 次

【 <a href="#">巻頭言</a> 】	
「すべての加工食品の原料原産地表示義務化」を鳴門わかめ産地表示偽装への対応を通して考える	2
	関澤純
【 <a href="#">食科協の活動状況</a> 】	4
1. 2016年10月～11月の主な活動(先月報告以降)	
	関澤純
【 <a href="#">行政情報</a> 】	6
1. 食品衛生管理の国際標準化に関する検討会中間とりまとめ公表	
2. 過酸化水素の規格基準を一部改正	
3. 薬剤耐性菌の食品健康影響評価に関する情報	
4. 冷凍メンチカツによる腸管出血性大腸菌食中毒(疑い)事案について	
5. 特定保健用食品の関与成分に関する調査結果公表	
6. 「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会中間取りまとめ」まとまる	
7. 食鳥指定検査機関の指定権限を都道府県知事等に改める	
8. 牛海綿状脳症(BSE)検査を実施せずにと畜場から出荷された牛肉について事務連絡	
9. 食品衛生法に基づく行政処分に係る疑義照会について(回答)	
10. 平成27年「国民健康・栄養調査」の結果公表	
	森田邦雄
11. <a href="#">食品安全委員会提供情報</a>	14
2016年10月4日第624回から2016年10月25日第627回までの開催分	
	大神弘明
【 <a href="#">海外食品安全情報</a> 】	20
カリウムの食事摂取基準	
	伊藤澄夫

平成28年11月18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】****「すべての加工食品の原料原産地表示義務化」を鳴門わかめ産地表示偽装への対応を通して考える**

食科協理事長 関澤 純

本稿は筆者が、11月7日に全国消団連が衆議院会館で開催した院内集会「加工食品の原料原産地表示制度について」で有識者の一人として制限時間4分で発言を依頼されパネルを用いてお話しした内容に若干解説を加えたものです。

筆者は徳島大学在職時に、徳島県食の安全・安心会議座長、引き続き2009年に新設された徳島県食の安全安心審議会会長を仰せつかり、表題案件に関わってきました。徳島県の特産品の一つとして鳴門わかめがあり、風味や柔らかな歯ごたえなどから、関西を中心に好評を得て需要が拡大してきました。JAS法では2001年5月に「原材料の原産地の違いが品質に反映される加工食品」として、乾燥・塩蔵わかめについて、原料原産地、また輸入の場合は原産国の表示の義務化を施行しました。

残念ながら、県が産地表示の偽装を把握し始めた2007年度以降、違反業者への是正指示や指導はすでに20件を上回っています。なぜ産地偽装表示が度重なってきたかは、その背景から考える必要があります。わかめの国内供給（生原藻換算）は1965年当時には国産のみの7万5千トンの供給でしたが、2011年には約32万トンまで拡大し、このうち国内生産は約5万トン（供給量の16%）で、他は中国産が75%、韓国産が9%という割合です。鳴門わかめの生産現場では厳冬期に水をたっぷり含む重たい数メートルの原藻を太い養殖ロープで巻き上げ、巻き上げたわかめを適当な長さにカットし釜茹でにします。このきつい作業を担っている従業者の多くは実は高齢の女性です。鳴門わかめの小売り価格を見ますと、塩蔵生わかめ500g袋入り700円（税込756円）、塩蔵生茎わかめ1kg袋入り475円（税込513円）と極めて低価格です。他方、平成28年4月で見ると、生産と加工の兼業210事業者、加工専業76事業者という多数の零細業者がひしめいています。きつい作業の割に利益が薄く、生産量を挙げようにも若者が入ってくる状況になく後継者不足で、鳴門は三陸に次ぐ大産地ですが生産量は最盛期のほぼ半分の約6千トンに低迷しています。鳴門の生産者は零細経営だが、中国は労賃が比較的安いだけでなく加工者が直接大規模養殖し国産に対し価格競争力があります。

このため国内の加工段階で一部の加工業者が中国産を混合して鳴門わかめと偽装表示する事件が起きています。中国は日本産種苗を使っているため遺伝子検査は使えず、地域ごとに異なる安定同位体元素の比率を検査する手法を取ることになり1検体あたり2-3万円必要です。この状況下で、徳島県食の安全・安心審議会では消費者代表を含め、県の特産品を守る点で一致し、県の対策推進に協力してきました。いくつ

かの対策を紹介すると、(1)生産数量を記録し加工履歴管理をしている加工業者を認定する制度を発足し、加工履歴管理セミナーや認証業者のシール表示促進を図る取り組みを行っているが個別商品のシール貼は相当な手間となる。(2) 認証商品のブランド力向上と販路拡大に取り組み、消費者への制度を衆知する。(3) 2015年に全国に先駆けて食品適正表示推進条例を制定し、とくしま食品Gメン(保健所食品衛生監視員、安全衛生課、県警ほか77名)による監視活動を強化しコンプライアンス徹底をはかるが、店頭収去後の検査に大変な手間と費用を要する。(4) 富栄養化による赤潮が一時期環境問題となり対策の進行により、藻類の生育に不可欠な栄養塩類である窒素やリンの内海への流入が減り、わかめやのりの色落ち現象が起きている。このため監視強化だけでなく、養殖水域に栄養塩を補給するなど養殖技術の開発推進や、加工施設整備支援など、増産と品質向上の取り組みも推進しています。

「すべての加工食品の原料原産地表示」を義務化することで消費者の自主的選択の幅を広げ、TPPに日本が参加しても、国産が選ばれるとして、これまでより前進なので、とにかくまず発足をとという意見が、政府、一部消費者団体や生産者団体にあります。他方、これまで10回にわたり開催された「加工食品の原料原産地表示制度検討会」では、適正な表示をしようとしても実際上さまざまな困難な点があることが指摘されています。このため、「大括り表示」、「可能性表示」、「両者のミックス」、「中間加工原材料の製造地表示」など、いくつもの例外を認める案が提示されているが、これについては、却って消費者の判断を混乱させ、あるいは誤認をさせるのではないかとの反論が強くあります。

加工食品は非常に多くの原材料で構成されており、全ての原産地を表示することは事実上不可能ですが、一見簡単そうなかめ単品の原産地表示でさえ、大変な手間と地元県民の一致した努力で支えているのが現状です。「すべての加工食品原産地表示義務化」の実効性を担保するのは、実際は各自治体、生産者と消費者ですが、ここに記したように対応を十分具体的に考えないと現場に大きな負担や、生産者・消費者の混乱を招く懸念があります。地方の特産品を保護・育成するのは、自治体レベルの自主努力が中心であり、国は多くの難点が指摘される義務化を強行するよりも自治体の努力を資金面や技術面などで支援しつつ、消費者の原料原産地への関心に答え、生産や加工現場の実情と努力について適切な理解を進める広報の努力などを図る方が良いのではないのでしょうか？

他は、消費者側から見た意見、技術的または政治向きのお話が主でしたので、あまり語られない原産地表示に関わる現場のご苦勞の一端を紹介しました。

## 【食科協の活動状況】

### 1. 2016年9月10月の主な活動

10月14日会員向け情報サービス 食科協かわら版 no.73 を発行した。

10月17日ニューズレター10月号第159号を発行した。主な内容は、行政情報では、老人ホーム等における食中毒予防徹底通知、平成28年度 HACCP 普及推進地方連絡協議会開催、野生鳥獣肉の衛生管理等実態調査結果通知、通知「特定保健用食品の表示許可等について」一部改正、特定保健用食品に対する今後の品質管理等の徹底公表、オクタン酸、過酢酸、次亜臭素酸水及び1-ヒドロキシエチリデン-1, 1-ジホスホン酸を添加物に指定、チフス菌による食中毒疑いの発生通知および食品安全委員会提供情報、海外食品安全情報では、FDA 食品安全強化法 (FSMA) の一部施行日延期；ガイダンス案公表、笈川運営委員による「企業の安全安心意識について考える」投稿などを掲載した。

10月21日会員向け情報サービス 食科協かわら版 no.74 を発行した。

10月24日秋期公開講演会を日科技連様と共催で「米国食品安全強化法に関する講演会」のテーマで10時～12時、13時～17時に江東区森下文化センターで開催した。講師は豊福肇山口大学教授「米国食品安全局側の最新情報と HARPC (Hazard Analysis and Risk-based Prevention Control)」、寺原事務所代表寺原正紘代表「米国食品安全強化法の詳細解説と求められる事業者の対応」、日科技連 ISO 審査登録センター食品安全審査室白戸聡室長「米国食品安全強化法と FSSC22000 の関係性について」であり、森田邦雄常任理事座長で意見交換会を行った。参加者は146名であり、熱心な討議が交わされた。

10月24日第2回理事会を12時～13時に全麺連会館会議室で開催した。平成28年度上半期事業報告、同予算前期執行状況報告、平成28年度下半期事業計画を全会一致で承認した。

10月28日会員向け情報サービス 食科協かわら版 no.75 を発行した。

10月28日関沢理事長が、日本健康栄養食品協会の食品保健指導士養成講習会で「リスクコミュニケーションの理論と実際」について講義した。

10月28日関沢理事長が、「食の安全と安心通信」23号 (NPO 法人食の安全と安心を科学する会発行) に「危機管理と知る権利について—食品リスクと放射線リスクの違いと共通点」を寄稿した。\*

- 1 1月 4日 会員向け情報サービス 食科協かわら版 no. 76 を発行した。
- 1 1月 7日 全国消団連主催の「加工食品の原料原産地表示に関する院内集会」が衆議院第一議員会館で開催、消費者代表の意見紹介の後、関澤理事長が有識者の一人として徳島県の鳴門わかめ産地表示偽装事案の対応の難しさを事例に発言した（巻頭言参照）。参加者は国会議員/議員秘書計 11 名、消費者・消費者団体・専門家等 104 名、報道関係者 8 名など。
- 1 1月 11日 会員向け情報サービス 食科協かわら版 no. 77 を発行した。
- 1 1月 15日 第3回クイズ検討勉強会を東京サラヤ株式会社家柳典行氏（農水省 HACCP 研修事務局担当）講師から「HACCP 研修運営からの HACCP 導入のメリットについて」テーマとする講演を聞き、HACCP 導入と実際について討論した。
- 1 1月 21日 秋期公開講演会を日科技連様と共催で「米国食品安全強化法に関する講演会」のテーマで 10 時～12 時、13 時～17 時に福岡天神クリスタルビルを会場に開催予定。東京会場とほぼ同様な内容を予定している。
- 1 1月 22日 平成 28 年度第 7 回常任理事会・運営委員会を開催予定。

\* 以下、一部を紹介

「われわれは多種多様なリスクに囲まれ、災害大国のわが国では、地震、台風、津波、堤防決壊など自然災害のニュースが繰り返し報道される一方、気づかれにくい自然リスクの一つでは宇宙線放射を毎日浴びている。戦争、財政破綻、疾病・障害や高齢化など社会と個人の人間活動に強く関係するリスクもある。これらリスクの起因と態様は異なり、適切に対処する上で、リスクの特性、影響の経路や在り方について、科学的で具体的な理解が前提となる。たとえば、わが国における健康リスクの最大要因であるがんの予防について、国立がんセンター予防研究グループは日本で発生したがんの特定のリスク要因への暴露の寄与割合を検討し、男女ともに喫煙と感染性要因（ウイルス）が 1 位と 2 位の寄与要因と指摘した。食品の安全・安心に市民の強い関心があり、ここ数十年さまざまなリスク対応が講じられ、有害汚染物や病原菌による健康リスクは大幅に軽減されてきたが、他方で偏った食生活や生活習慣を起因とする糖尿病の死亡率は近年急上昇している。食品はすべての人にとり生命を支えるため欠かせないが、食事内容・摂取方法・量は個人の自由選択に任されている。このような自由度を享受できる背景には、多くの人の見えないところで安全な食品を供給するための強固な社会的、技術的な枠組みが構築されているが、新たな疾病リスクの上昇を防ぐ上では、食と健康の関係の適切な理解が重要になってきている。」

（関澤 純）

## 【行政情報】

### 1. 食品衛生管理の国際標準化に関する検討会中間とりまとめ公表

10月14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標記中間報告を公表した。厚生労働省は本年3月より「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を開催し、業界団体からのヒアリング等を行いながら、食品衛生法等におけるHACCPによる衛生管理の制度化に向けた検討を行ってきており、これまで行ってきた議論を踏まえた中間とりまとめをまとめたものである。

今後、中間とりまとめに対するパブリックコメントを行い（10月17日から11月15日まで）、その結果を踏まえ、年内を目処に最終的なとりまとめを行う予定としており、その主な点は次のとおり。

我が国でHACCPを制度化するに当たっては、コーデックスのガイドラインに基づくHACCP（以下「コーデックスHACCP」という。）の7原則を要件とする基準（基準A）を原則としつつ、小規模事業者や一定の業種については、コーデックスHACCPの7原則の弾力的な運用を可能とするHACCPの考え方に基づく衛生管理の基準（基準B）にすることができる仕組みとすることが適当である

基準A（コーデックスHACCPの7原則に基づく衛生管理）コーデックスHACCPの7原則を要件とし、具体的には、別紙の考え方に基づくものとする。

基準B（HACCPの考え方に基づく衛生管理（コーデックスHACCPの7原則の弾力的な運用を可能とする衛生管理））対象は、従業員数が一定数以下等の小規模事業者、又は、提供する食品の種類が多く、かつ、変更頻度が高い業種や一般衛生管理による対応で管理が可能な業種等一定の業種とする。具体的には、危害要因分析、モニタリング頻度の低減、記録の作成・保管の簡素化、重要管理点設定への規格基準の活用等について基準Aよりも弾力的な運用を可能とする。

小規模事業者の範囲については、従業員数、出荷量等について考慮するとともに、地方自治体等の運用にも留意する観点から、食品表示法等の他法における取扱いも参考にし、判断基準を示すべきである

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000139837.html>

中間とりまとめ

<http://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-11135000-Shokuhinanzentu-Kanshianzenka/0000139884.pdf>

### 2 過酸化水素の規格基準を一部改正

10月27日、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、過酸化水素の規格基準を一部改正されたことに伴う通知が厚生労働省医薬・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出された。改正は公布日から適用され、その主な内容は次のとおり。

・ 改正の概要

食品衛生法第 11 条第 1 項の規定に基づき、過酸化水素の規格基準を一部改正し、「釜揚げしらす」及び「しらす干し」に対する使用基準を新たに設定したこと。

(参考：改正後の使用基準は次のとおり)

「過酸化水素は、釜揚げしらす及びしらす干しにあつてはその 1kg につき 0.005 g 以上残存しないように使用しなければならない。その他の食品にあつては、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。」

・ 運用上の注意

- (1) 「釜揚げしらす」とは、体長(魚のふん端から尾びれの付け根までの長さをいう。)がおおむね 5cm 以下の魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させたものをいうこと。「しらす干し」とは、釜揚げしらすを乾燥させたものをいい、ちりめんを含むこと。
- (2) 過酸化水素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。
- (3) 過酸化水素の食品中の分析法については、平成 28 年 10 月 6 日付け当部基準審査課長通知「食品中の食品添加物分析法の改正について」を参照されたいこと。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000141201.pdf>

### 3 薬剤耐性菌の食品健康影響評価に関する情報

10 月 31 日、食品安全委員会は標記情報を公表した。その主な内容は次のとおり。食品安全委員会では、家畜等への抗菌剤の使用により選択される「薬剤耐性菌」について、食品を介してヒトに伝播し健康に影響を及ぼす可能性について、科学的な知見に基づいたリスク評価を行っています。

薬剤耐性菌とは

病原細菌に感染した患者の治療に抗菌剤が使われます。抗菌剤は、菌の分裂を止めてしまう、菌のタンパク質合成や遺伝子の複製を阻害するなど、様々な作用で菌に働きます。これに対して、細菌も抗菌剤を分解する酵素を出したり、抗菌剤の作用部位を変化させて結合できなくするなどして抵抗(耐性化)します。このような耐性化により、抗菌剤の効きが悪いまたは効かなくなった細菌を、薬剤耐性菌といいます。

抗菌剤の使用により、抗菌剤に耐性化していない感受性の細菌が死滅する一方で、薬剤耐性菌が選択的に生き残り、増えることがあります。薬剤耐性には様々なメカニズムが存在しますが、薬剤の使用による選択圧は薬剤耐性の最大の誘導因子の一つです。不要な投薬を長期間続ける等の不適切な抗菌剤の使用は、薬剤耐性菌の問題を顕在化させます。

### 薬剤耐性菌と食品

抗菌剤は人だけでなく、動物の治療や、飼料中の栄養成分の有効利用のためにも使われています。

食品安全委員会では、家畜や水産動物への抗菌剤の使用によって選択される薬剤耐性菌について、畜水産物等の食品を介して、人に対する健康への悪影響が発生する可能性とその程度を、科学的に評価しています。

### 薬剤耐性菌の食品健康影響評価

薬剤耐性菌の食品健康影響評価では、家畜への抗菌剤の使用状況、家畜由来の細菌での薬剤耐性菌の発生状況など（発生評価）、家畜や水産物がどのくらい薬剤耐性菌に汚染されているかなど（暴露評価）、抗菌剤が人医療でどのくらい重要性や代替薬の有無など（影響評価）について、科学的なデータを用いて検証し、総合的にリスクの程度を推定します。

これまでに評価を行った動物用抗菌剤

- フルオロキノロン剤（牛及び豚用、鶏用） - センデュラマイシンナトリウム
- ツラスロマイシン製剤（豚用） - ラサロシドナトリウム
- ピリルマイシン製剤（牛用） - サリノマイシンナトリウム
- ガミスロマイシン製剤（牛用） - ナラシン
- セフチオフル製剤（牛及び豚用） - フラボフォスフォリポール
- ツラスロマイシン製剤（牛用） - アビラマイシン
- モネンシシンナトリウム - エンラマイシン
- ノシヘプタイド

[http://www.fsc.go.jp/senmon/sonota/amr\\_wg/amr\\_info.html](http://www.fsc.go.jp/senmon/sonota/amr_wg/amr_info.html)

## 4 冷凍メンチカツによる腸管出血性大腸菌食中毒(疑い)事案について

11月1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）長宛標記通知を出した。これは、一見散発事例と思われる同時多発的な集団事例（diffuse outbreak）と思われ、主な内容は次のとおり。

今般、神奈川県に感染症法に基づく腸管出血性大腸菌感染症発生届が複数届出され、当該事案について調査を行ったところ、共通食が同一販売者の冷凍メンチカツ（当該品は未加熱のメンチカツを凍結した製品で、家庭で加熱調理するもの）であることが判明した。

昨日、神奈川県は冷凍メンチカツから腸管出血性大腸菌を検出したため、事案の概要及び販売者の自主回収情報等について別添のとおり公表した。

ついては、次のとおり対応をよろしく願います。

(1) 腸管出血性大腸菌による感染症法に基づく届出情報や食品による健康被害の苦情

等の相談があった場合は、当該製品及び上記製造者の同様製品の喫食状況を調査し、関連性を確認するとともに、必要に応じて食中毒調査を実施すること。

また、該当する情報を得た場合には当職まで速やかに連絡をお願いしたいこと。

(2) 住民等から本事案及び当該販売者、製造事業者の製品との関連が疑われる症状の相談があった場合は、速やかに医療機関の受診を勧奨するなど適切な対応をすること。

(3) 腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒が発生した場合は、関連性を確認する観点から、平成 22 年 4 月 16 日付け食安発 0416 第 1 号「腸管出血性大腸菌 0157 による広域散発食中毒対策について」に基づき、患者由来菌株を迅速に収集し、国立研究機関等へ送付すること。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000141776.pdf>

## 5 特定保健用食品の関与成分に関する調査結果公表

11 月 1 日、消費者庁 食品表示企画課は、平成 28 年 9 月 27 日付けで依頼した「特定保健用食品の関与成分に関する調査について（依頼）」について、公益社団法人日本健康・栄養食品協会からの報告を踏まえ、次のとおり調査結果を取りまとめ公表した。

1) 調査対象集計結果： 201 社中 199 社（2 社：連絡先不明）

1271 品目中 1269 品目（回収率 99.8%）

2) 関与成分量調査結果：

① 現在販売されている品目数 366 品目（うち 7 品目は分析中）

全ての品目（分析中の 7 品目を除く）の関与成分量は、許可等申請書の記載どおり適切に含有されていた。

② 現在販売されていない品目数 903 品目

このうち失効予定品目数は 196 品目

販売準備品目数は 39 品目

[http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods\\_index\\_4\\_161101\\_0004.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods_index_4_161101_0004.pdf)

## 6 「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会中間取りまとめ」 まとまる

11 月 2 日、消費者庁及び農林水産省が開催した第 10 回「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」において「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会中間取りまとめ」がまとめられ、今後、一部修文の上公表されることとなった。

原料原産地表示を義務付けるための食品表示法に基づく食品表示基準（内閣府令）の改正は平成 29 年夏を予定し、経過措置については、現行食品表示基準の経過措置が終了する平成 32 年 3 月までとするか、更に延長するか今後検討されるものと思われる。

また、パブリックコメントの募集は、食品表示基準（案）となった時点で行うといわれており年明け以降になるものと思われる、

平成28年1月、消費者庁と農林水産省は、加工食品の原料原産地表示について、「消費者基本計画」（平成27年3月24日閣議決定）、「食料・農業・農村基本計画」（平成27年3月31日閣議決定）、及び「総合的なTPP 関連政策大綱」（平成27年11月25日TPP 総合対策本部決定）における、「原料原産地表示について、実行可能性を確保しつつ、拡大に向けた検討を行う」等とされていることを踏まえ、「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」を設置し、検討してきた。

一方、平成28年3月、自由民主党農林水産業骨太方針策定プロジェクトチームは、「すべての加工食品について、実行可能な原料原産地を表示し、国民の日々の選択が、日本の「食と農」を支える社会をつくる」と結論を出した。

さらに、「日本再興戦略 2016」（平成28年6月2日閣議決定）において、「消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保に資するよう、原料原産地表示について、全ての加工食品への導入に向け、実行可能な方策について検討を進める」とされた。

これらの状況下において検討が進められ、今回まとめられもので、中間取りまとめの主な内容は次のとおり。

- 1 国内で製造し、又は加工した全ての加工食品を義務表示の対象とするが、現行の食品表示基準に則して、以下の場合、原料原産地表示は要しないこととする。
  - ・食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合
  - ・不特定又は多数の者に対して譲渡(販売を除く)する場合
  - ・容器包装に入れずに販売する場合また、容器包装の表示可能面積がおおむね30平方cm以下の加工食品にあつては、省略することができることとする。
- 2 義務表示の対象となる原材料は、重量割合上位1位の原料の原産地とする。
- 3 対象原材料の産地について、国別に重量の割合の高いものから順に国名を表示することを原則とする。（国別重量順表示）例：豚肉（カナダ、アメリカ）
- 4 原産国が3か国以上ある場合は、3か国目以降を「その他」と表示することができる。例：豚肉（カナダ、アメリカ、その他）
- 5 産地切替えなどのたびに容器包装の変更が生じ、国別重量順の表示が困難であると見込まれる場合は、使用可能性のある複数国を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示できる。また、原産国が3か国以上ある場合は、3か国目以降を「その他」と表示することができる。（可能性表示）例：豚肉（カナダ又はアメリカ）、豚肉（カナダ又はアメリカ又はその他）
- 6 3以上の外国の産地表示に関して、産地切替えなどのたびに容器包装の変更が生じ、国別重量順の表示が困難であると見込まれる場合、3以上の外国を「輸入」

と括って表示できる。

また、輸入品と国産を混合して使用する場合、輸入品（合計）と国産との間で、重量の割合の高いものから順に表示する。（大括り表示）例：豚ロース肉（輸入）、豚ロース肉（国産、輸入）

- 7 「大括り表示」を用いても容器包装の変更が生じると見込まれる場合のみ、「大括り表示＋可能性表示」を行うことができる。例：豚肉（輸入又は国産）
- 8 対象原材料が中間加工原材料である場合に、当該原材料の製造地を「○○（国名）製造」と表示する。この場合、製造に限り、加工は認めない。例：小麦粉（国内製造）、りんご果汁（ドイツ製造又は国内製造）
- 9 可能性表示及び大括り表示については、対象原材料の過去一定期間における国別使用実績又は使用計画（新商品等の場合には今後一定期間の予定）からみて表示をすることが必要。例：※豚肉の産地は、平成○年の取扱実績順
- 10 今般の加工食品の原料原産地表示の在り方については、抜本的に改正が行われるため、今後着手する食品表示基準の改正に当たっては、パブリックコメント等により広く国民の声を聞くものとし、施行に当たっては、事業者の包材の改版状況も勘案して、十分な経過措置期間をおくことが 適当である。

[http://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/other/pdf/161102\\_gijishidai.pdf](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/pdf/161102_gijishidai.pdf)

取りまとめ案

[http://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/other/pdf/161102\\_shiryoku.pdf](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/pdf/161102_shiryoku.pdf)

## 7 食鳥指定検査機関の指定権限を都道府県知事等に改める

11月7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に、現在、厚生労働大臣が指定している権限を都道府県知事等に改めることに関する通知を出した。

これは、「地域の自主性及び自立性を高めるための改革の推進を図るための関係法律の整備に関する法律（平成28年法律第47号。）」の規定により食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律の一部が改正され、平成29年4月1日付けで施行されるため、指定に関する事務取扱要領も通知された。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000142058.pdf>

## 8 牛海綿状脳症（BSE）検査を実施せずにと畜場から出荷された牛肉について事務連絡

11月10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）宛標記事務連絡を出した

これは、山梨県においてBSE検査が必要な48か月齢を超える牛1頭について、山梨

県食肉衛生検査所のと畜検査員が誤って、検査を実施しないまま検査済み結果通知を発行したため、各自治体における BSE 検査の確実な実施について、遺漏のないよう注意喚起したものである。

なお、当該牛肉については既に流通しないよう措置済みである。

- ・精肉：一次販売先で冷凍保管されていることを確認し、回収予定
- ・内臓：(株)山梨食肉流通センターで廃棄済み

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000142571.pdf>

## 9 食品衛生法に基づく行政処分に係る疑義照会について（回答）

11月11日、厚生労働省は静岡県健康福祉部生活衛生局衛生課長からの照会に対し、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回答した。静岡県の照会は、タケフーズ株式会社で製造された加熱工程の無いメンチカツ（以下（1）から（3）の商品）からO157が検出されていること。

- (1) 和牛・相模豚 メンチ 肉の石川（販売者：株式会社 肉の石川 N I T。）
- (2) ジューシーメンチカツ（販売者 米久株式会社。）
- (3) 牛タンメンチカツ（販売者：株式会社フジ食品。）

当該食品製造者の製造室内における細菌汚染（二次汚染）が否定できない平成28年8月31日から9月21日の間に製造された加熱殺菌工程の無い製品を対象として、食品衛生法第6条第3号違反の食品と解し、回収命令の行政処分を行うことが可能かどうかご教示願うというもので、

これに対して、病原微生物である腸管出血性大腸菌 O157 により汚染され、食中毒の原因と断定された製品と同一製造日の製品については、法第6条第3号に該当すると考えられる。

当該製造者が製造したその他の製品の法第6条第3号の該当性については、貴県の調査結果が不十分であることからその判断は困難である。

しかし、事案発生から長期間が経過しており、食中毒被害防止の観点から速やかに関係製品の自主回収を指導することが適切と考える。

と回答している。

なお、同照会において、患者の発生は、6自治体58名となっている。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000142672.pdf>

## 10 平成27年「国民健康・栄養調査」の結果公表

11月14日、厚生労働省健康局健康課栄養指導室は標記結果を公表した。調査結果のポイントは次のとおり。

### (1) 若い世代ほど栄養バランスに課題

- ・主食・主菜・副菜を組み合わせた食事は、若い世代ほど食べられていない傾向に

あり、この世代は、外食や中食の利用割合が高い。(5頁、7頁)

- ・特に 20～30 歳代の女性では、たんぱく質、カルシウム、食物繊維及びカリウムなどの摂取量が、60 歳以上に比べて少ない傾向。(39 頁、41-43 頁)

(2) 受動喫煙の機会は「飲食店」が最も高く 4 割超

- ・受動喫煙の機会を有する者の割合について場所別にみると、「飲食店」では 41.4% と最も高く、次いで「遊技場」では 33.4%、「職場」では 30.9%。(15 頁)

(3) 1 日の平均睡眠時間が 6 時間未満の割合が増加

- ・1 日の平均睡眠時間が 6 時間未満の割合は、ここ数年で増加傾向にあり、睡眠の妨げになっていることは、男性では「仕事」、女性では「育児」「家事」。(27 頁、13 頁)

(4) 地域でお互い助け合っていると思う割合が増加

- ・居住する地域の人々が「お互い助け合っている」と思う者の割合は 55.9%で、前回調査(平成 23 年)と比べて約 5 ポイント増加。(16 頁)

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000142359.html>

平成 27 年国民健康・栄養調査結果の概要の主な点は次のとおり。

(1) 栄養成分表示に関する状況

ふだん食品を購入する時に、栄養成分表示を参考にしている者の割合は、男性 26.1%、女性 53.0%である。

食品を購入する際の参考として必要だと思ふ栄養成分表示については、男性では「特にない」、女性では「エネルギー(熱量)」の割合が最も高い。また、栄養成分表示を参考にしている程度別にみると、栄養成分表示を参考にしている者では「エネルギー」が最も高く、63.5%であり、参考にしていない者では「特にない」が最も高く、45.3%である。

(2) 食塩摂取量の状況

食塩摂取量の平均値は、10.0g であり、男女別にみると男性 11.0g、女性 9.2g である。この 10 年間でみると、総数、男女とも有意に減少している。

(3) 肉類の 1 日摂取量 g (注：過去 4 年間で最も多い。)

男女平均は 91.0、最も多いのが 15～19 歳 148.0、最も少ないのが 1～6 歳 57.4

男性の平均は 106.3、最も多いのが 15～19 歳 184.6、最も少ないのが 1～6 歳 59.2

女性の平均は 77.4、最も多いのが 15～19 歳 112.3、最も少ないのが 70 歳以上 55.0

(注) 過去の摂取量 g

平成 24 年 25 年 26 年

男女平均	88.9	89.6	89.1
男性平均	103.1	105.1	104.8
女性平均	76.3	75.8	75.2

(4) カルシウムの 1 日摂取量 mg

男女平均は 517、最も多いのが 7～14 歳 657、最も少ないのが 1～6 歳 436

男性の平均は 529、最も多いのが 7～14 歳 689、最も少ないのが 30～39 歳 443

女性の平均は 507、最も多いのが 7～14 歳 620、最も少ないのが 1～6 歳 401

<http://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-10904750-Kenkoukyoku-Gantaisakukenkouuzoushinka/kekkgaiyou.pdf>

(森田 邦雄)

## 1 1. 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、食品安全委員会のホームページで平成 28 年 10 月 4 日(第 624 回)から 10 月 25 日(第 627 回)までに 回開催された委員会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】

#### 11-1. 第 624 回 食品安全委員会会合 (2016 (平成 28) 年 10 月 4 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からの説明

・動物用医薬品 1 品目：豚繁殖・呼吸障害症候群生ワクチン(フォステラ PRRS)→農林水産省説明

●審議結果： 本件は動物用医薬品専門調査会で審議する

(2) 食品安全関係情報 (8 月 27 日～9 月 9 日収集分) 等について →事務局報告

●報告概要：米国食品医薬品庁(FDA)が公表した、

・生のホタテガイに関連した A 型肝炎集団感染を調査している旨、

・冷凍イチゴに関連する A 型肝炎集団感染の調査結果等 を報告 (資料 2-2 参照)

▲[添付資料ファイル：資料 2-2 以外の資料(略)]

◆資料 2-2(H28. 10. 4) 「食品安全委員会が収集した食品安全に関する主な情報」

○微生物・プリオン・自然毒---ウイルス

●生のホタテガイに関連した A 型肝炎集団感染を調査している旨公表

[公表日：2016 年 8 月 24 日、情報源：米国食品医薬品庁(FDA)]

米国食品医薬品庁(FDA)は 8 月 24 日、生のホタテガイに関連した A 型肝炎集団感染を調査している旨を公表した。概要は以下のとおり

1. FDA は 8 月 17 日、ハワイ州保健局 (Hawaii Department of Health (HDOH)) からハワイ州で 206 人の A 型肝炎患者が確認された旨の報告を受けた。  
患者は、6 月 12 日～8 月 9 日に発症した。全員が成人で、51 人は入院を要した。
2. FDA は HDOH と協働で患者が喫食した食品の流通経路を追跡調査し、共通の感染源として Sea Port Products 社のフィリピン産輸入ホタテガイに帰着した。  
これらはハワイの元気寿司 (Genki Sushi) の店舗に供給され、患者はそこで食事していた。
3. FDA は 8 月 11 日に採取したホタテガイ 2 検体を検査し、A 型肝炎ウイルス陽性を確認した。  
これらの検体は同社が輸入した 2015 年 11 月 23 日及び 24 日加工のものであった。
4. FDA、米国疾病管理予防センター (CDC)、HDOH 及び州当局は 8 月 17 日、同社に対し、疫学、検査所及び追跡調査の情報から、同社のホタテガイが感染源である可能性が高いことが示された旨を通知した。同社は  
8 月 18 日、2015 年 11 月 23 日、24 日加工の冷凍 Bay Scallops 3 ロットの自主回収を開始した。  
…製品はカリフォルニア州等 3 州に流通していた。回収製品は小売販売用ではない (以下略)
5. レストラン及び他の小売業者は、回収対象のホタテガイを販売又は提供してはならない。  
消費者は、回収対象のホタテガイを食べないように、レストラン等に調達先を確認すべきである。

※HDOH が公表している最新の当該集団感染情報 (2016 年 9 月 28 日)

9 月 28 日現在 患者数 282 人、入院 71 人、発症期間 2016 年 6 月 12 日～9 月 16 日 (以下略)

●冷凍イチゴに関連する A 型肝炎集団感染の調査結果を公表

[公表日：2016 年 9 月 1 日、情報源：米国食品医薬品庁(FDA)]

○FDA の調査結果の概要は以下のとおり。

1. 米国疾病管理予防センター (CDC) には 8 月 31 日現在、7 州 (メリーランド、ノースカロライナ、ニューヨーク、オレゴン、バージニア、ウィスコンシン及びウエス

トバーニア)から当該集団感染に関連するA型肝炎患者が70人報告され32人が入院した。

2. 患者70人中68人が、発症の前月にTropical Smoothie Caféでスムージーを飲んでおり、スムージーの種類については患者54人がイチゴ入りスムージーを摂取したと報告
3. FDAの追跡調査中間報告によれば、患者がスムージーを飲んだ店舗で供されたイチゴはエジプトから輸入されたものであった。

Tropical Smoothie Caféは、8月8日までにバージニア州及び近隣州の店舗でのエジプト産冷凍イチゴの使用を中止し、8月19日にはエジプト産冷凍イチゴを国内の全店舗から除去したと報告した。

4. イチゴの由来及び流通に関しFDAは調査を続行中である。  
エジプトの国際保健規則国家担当者(International Health Regulations National Focal Point)と調査に関する協議のため連絡を取っている。  
FDAは輸入イチゴの監視強化を開始し、更なる情報を入手し次第公表する。

※CDC公表の最新の当該集団感染情報(2016年9月16日)、9月14日現在 患者数8州119人、入院47人

- 欧州食品安全機関(EFSA)は、欧州の複数国にわたるA型肝炎ウイルス集団感染症に関連する食品の追跡に関する科学報告書を公表(2014年9月8日)
  - ・ブルガリア産のブラックベリーとポーランド産のアカフサスグリが、追跡ロット及び症例に最も多く共通していた。
  - ・感染の可能性として、冷凍工程の臨時労働者、収穫貯蔵加工時の器具及び灌漑用貯蔵水などの汚染、ベリー生産地での洪水やA型肝炎の風土病化などが考えられる。
  - ・冷凍用ベリーを生産している国々に対して、適正衛生規範、適正生産規範、適正農業規範の順守が提言された。
- 台湾衛生福利部疾病管制署は貝類の生食によるA型肝炎に関して注意喚起(2014年12月5日)  
台湾衛生福利部疾病管制署は、
  - ・同署の資料によると、2014年10月1日から11月30日までに急性ウイルス性A型肝炎症例数が30人に達した(このうち25人が入院)。前年同期比で4人増となっている。
  - ・同署と衛生局の調査により、症例の多くが潜伏期間中にカキ、ハマグリ、シオフキガイ等の貝類を生食していたことが分かった。
  - ・同署は、水産物は必ず完全に火を通してから喫食するよう市民に注意喚起している。

○関連情報(国内)(以下略)

※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/fscii/>)でご確認ください。

**11-2. 第 625 回 食品安全委員会会合（2016（平成 28）年 10 月 11 日）**

（議題の(1)、(2)は議事概要等から抜粋・要約、(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

・ 遺伝子組換え食品等 1 案件：JPAo001 株を利用して生産されたリパーゼ →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

(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

・ 「アセフェート」、「スピネトラム」、「ブプロフェジン」、「メタミドホス」 →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とし、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

▲[添付資料ファイル：全資料(略)]

**11-3. 第 626 回 食品安全委員会会合（2016（平成 28）年 10 月 18 日）**

（議題の(1)、(2)、(3)は議事概要等から抜粋・要約、(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

・ 動物用医薬品 2 品目：

[1] ガミスロマイシン → 厚労省説明

●審議結果： 本件は、肥料・飼料等専門調査会で審議する

[2] ガミスロマイシンを有効成分とする豚の注射剤（ザクトランメリアル） → 農林水産省説明

●審議結果： 本件は、肥料・飼料等専門調査会のほか、薬剤耐性菌に関するワーキンググループで審議する

・ 飼料添加物 1 品目：Schizosaccharomyces pombe ASP595-1 株が生産する 6-フィターゼ

→ 農林水産省説明

●審議結果： 本件は、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、委員会で審議を行い、必要に応じて評価書を改訂する

(2) 平成 28 年度食品健康影響評価技術研究の追加公募における採択課題（案）について

→担当委員、事務局説明

●審議結果：平成28年度食品健康影響評価技術研究の追加公募における採択課題について、案のとおり決定された

(3) 食品安全関係情報 (9月10日～9月30日収集分) について →事務局報告

●報告概要：国際連合食糧農業機関(FAO)/世界保健機構(WHO)合同残留農薬専門家会議(JMPR)が公表した、2016年臨時会合の報告書等について報告(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(H28.10.18)：「食品安全委員会が収集した食品安全に関する主な情報」  
○化学物質---2016年5月9日～13日に開催された農薬 国際連合食糧農業機関(FAO)/世界保健機構(WHO)合同残留農薬専門家会議(JMPR)、2016年臨時会合の報告書を公表(公表日：2016年5月16日)

概要は以下のとおり。

1. ヒトに対する一日摂取許容量(ADI)及び急性参照用量(ARfD)のデータに関する評価

1) ダイアジノン

- ・ダイアジノンは広範囲な殺虫活性をもつ(有機リン系の)殺虫剤である。
- ・ダイアジノンへの職業ばく露による発がん性に関しいくつかの疫学研究結果は、利用可能  
その結果、ダイアジノンばく露と非ホジキンリンパ腫(NHL)との間に正の相関を示すエビデンスは見出されなかった
- ・一つの大規模コホート研究では、ダイアジノンばく露と白血病及び肺癌との間に正の相関を示す弱いエビデンスが存在した。  
in vitro 及び in vivo の双方で(評価に)十分なダイアジノンの遺伝毒性試験が提出された。  
総合的にこれらの試験結果から遺伝毒性を有する明らかな証拠はなく、  
JMPR はダイアジノンには遺伝毒性があるとは考えにくい(unlikely)と結論づけた。
- ・JMPR はダイアジノンが食事を介したばく露により、ヒトに対し発がんリスクを引き起こすとは考え難い(unlikely)と結論づけた。新しい試験成績を含め全てのデータを検討した。
- ・ダイアジノンのADI設定0-0.003 mg/kg 体重(アセチルコリンエステラーゼ活性阻害をエンドポイント) →、ダイアジノンのARfD0.03 mg/kg 体重 (2006年設定を追認)

2) グリホサート

- ・グリホサートは広いスペクトルを有する浸透性除草剤である。
- ・グリホサートへの職業ばく露による発がん性に関し、いくつかの疫学研究結果が利用可能であり、特にNHLに焦点を当てて評価を行った。
- ・全体としてケースコントロールスタディ及び全体のメタ解析から、グリホサートばく露とNHLのリスクとの間に正の相関を示す幾つかのエビデンスが存在した。

- ・留意すべき点として、唯一の質の高い大規模コホート研究で、いかなるばく露レベルでも関連を示すエビデンスは見い出されていない。
- ・グリホサートの遺伝毒性について多くの動物種を用いた様々な試験が実施された。全体的なエビデンスの重み付け (Weight of Evidence) から、ヒトに対する遺伝毒性リスクを評価するために適切と考えられるモデルのは乳類を用いて試験を行った。
- ・2,000 mg/kg 体重という高用量のグリホサート及びその製剤を経口投与した試験の圧倒的多数においても遺伝毒性に関連した影響が認められなかった。
- ・経口投与はヒトの食事を介したばく露に最も関連のある経路である。JMPR は、想定される食事由来のばく露で、グリホサートは遺伝毒性を示すとは考え難い (unlikely) と結論づけた。

#### 11-4. 第 627 回 食品安全委員会会合 (2016 (平成 28) 年 10 月 25 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からの説明

・農薬 6 品目

[1] アミノシクロピラクロール、[2] シアナジン、 [3] ピラジフルミド、

[4] フルチアセットメチル、[5] プロシミドン、 [6] ミクロブタニル →厚労省説明

●審議結果:

[4] フルチアセットメチル、[5] プロシミドンは、現時点で、既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があることと認められることから、農薬専門調査会で審議する

[6] ミクロブタニルは、農薬専門調査会で審議する

[2] シアナジンは、農薬専門調査会で審議する

[1] アミノシクロピラクロール、[3] ピラジフルミドは、農薬専門調査会で審議する

(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

・農薬

「イソフェタミド」、「シクラニリプロール」、「フェナザキン」、「フルトラニル」

→事務局説明

●審議結果:

「イソフェタミドの一日摂取許容量 (ADI)」を 0.053mg/kg 体重/日、

急性参照用量 (ARFD) を 3mg/kg 体重と設定する」

「シクラニリプロールの一日摂取許容量 (ADI)」を 0.012mg/kg 体重/日、

急性参照用量 (ARFD) は設定する必要がない」

「フェナザキンの一日摂取許容量 (ADI)」を 0.0046mg/kg 体重/日、

急性参照用量 (ARFD) を 0.1mg/kg 体重と設定する」

「フルトラニルの一日摂取許容量(ADI)」を 0.087mg/kg 体重/日、  
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

・動物用医薬品、飼料添加物及び農薬

「オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン及びテトラサイクリン」

→事務局説明

●審議結果：

「オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン及びテトラサイクリンのグループ

一日摂取許容量(ADI)」を 0.03mg/kg 体重/日、

「オキシテトラサイクリン急性参照用量(ARfD)を 0.03mg/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

・飼料添加物「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：「飼料添加物として適切に使用される限りにおいて、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

▲[添付資料ファイル：・全資料(略)]

(大神 弘明)

## 【海外食品安全情報】

### カリウムの食事摂取基準

Dietary reference values for potassium

EFSA Journal 2016;14(10):4592 [56 pp.]. 25 October 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4592>

2016年10月25日、欧州食品安全機関(EFSA:European Food Safety Authority)の食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル(NDA: Dietetic Products, Nutrition and Allergies)は欧州委員会(EC: the European Commission)の要請を受け、カリウムの食事摂取基準(DRVs)を導出すると EFSA ジャーナルに発表した。パネルはカリウム摂取量と血圧及び脳卒中の関係に基づき食事摂取基準を設定することとした。パネルは欧州の成人集団で行われた無作為比較試験(RCT)とコホート研究解析ではカリウムの一日摂取量 3,500 mg (90 mmol)は成人の血圧に有益な影響があるという証拠を提示した。さらに、3,500 mg/日以下のカリウム摂取量は脳卒中リスクの高さに関連するというコホート研究で一貫した証拠がある。入手可能なデータはカリウムの平均必要量を決めるのに使用することはできないが、適切な摂取量(AI)を導出する基

準として使用できる。3,500 mg/日のカリウム摂取量は成人集団に適切だと考えられ、成人男女に 3,500 mg/日の適切量が提案された。乳児と子供には、成長要因を含み当比率により適切な摂取量が成人の AI から制定された。7-11 か月の乳児に AI 750 mg (19 mmol)/日が設定された。子供には 800 mg (20 mmol)/日 (1-3 歳) から 3,500 mg/日 (15-17 歳)の適切量が設定された。妊娠中の女性には成人に設定された AI を適用する。授乳中の女性には、母乳によるカリウム喪失を埋め合わせる必要から AI 4,000 mg (102 mmol)/日が提案された。

### カリウムの食事摂取基準に関する EFSA の食品・栄養・アレルギーに関する科学パネル(NDA )の科学的意見案についての意見募集結果

Outcome of a public consultation on the Draft Scientific Opinion of the EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA) on Dietary Reference Values for potassium

25 October 2016

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1095e>

この科学的意見は 2016 年 9 月 22 日の NDA 本会議で議論、採択され、EFSA Journal で発表される。

(伊藤 澄夫)

以上