



NPO法人

食科協ニュースレター 第167号

目 次

【お知らせ】	2
林裕造先生、逝く	役員一同
【特別寄稿 林裕造先生の逝去を悼む】	2
林裕造先生に捧げる言葉	NPO 法人食科協理事長 関澤純
林先生と 20 余年の思い出	NPO 法人食科協顧問 榎孝雄
林先生との思い出	NPO 法人食科協運営委員 小林幹子
【食科協の活動状況】	6
1. 2017 年 5 月～2017 年 6 月の主な活動(先月報告以降)	関澤純
【行政情報】	7
1. 乳等省令に規定する常温保存可能品の審査事項の改正について	
2. 飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項について公表	森田邦雄
3. 食品安全委員会提供情報	9
2017 年 5 月 16 日第 649 回から 2017 年 6 月 6 日第 652 回までの開催分	関澤純
【海外食品安全情報】	13
レストランの食物アレルギー対応：調査地区米国 6 地区 2014 年	榎元徹也

平成 29 年 6 月 23 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

【お知らせ】

林裕造先生、逝く

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会前会長、前理事長の林裕造先生が平成 29 年 5 月 23 日に逝去されましたので、お知らせいたします。享年 87 歳でした。

林先生は、当協議会設立に尽力され、初代理事長として、食の安全に関する学識と社会観をもとに、その誠実で真摯な取り組みをもって、食科協の活動の基礎を築いていただきました。そして、活動に当たっては「食科協らしさ」とは何かを常に考えることが重要であることを教えていただきました。

ここに謹んでご冥福をお祈り申し上げますとともに、先生の教えを継承し活動することといたします。

平成 29 年 6 月
NPO 法人食科協 役員一同

【特別寄稿 林裕造先生の逝去を悼む】

林裕造先生にささげる言葉

前理事長 林 裕造氏の足跡

昭和 29 年東京医科歯科大学医学部卒業。昭和 35 年医学博士。昭和 35 年塩野義製薬(株)研究所次長、昭和 39 年米国ウイソコンシン大学医学部研究参与、昭和 50 年(財)食品薬品安全センター部長、昭和 55 年国立医薬品食品衛生研究所病理部長平成 3 年安全性生物試験研究センター長、平成 7 年北里大学薬学部客員教授、平成 12 年実験動物中央研究所学術顧問、平成 14 年-22 年食科協理事長、平成 18 年-22 年(財)日本健康・栄養食品協会理事長を歴任。この間、FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会(JECFA)及び国際化学物質安全性計画(IPCS)の専門委員としても活躍された。ご専門は、病理学から発がんメカニズムの研究を基礎に、食品・食品添加物の安全性評価を展開、その上にあつて、リスクアナリシスとりわけリスクコミュニケーションを国内に定着させるうえで先導的な役割を果たされた。

食科協 10 周年記念誌、林裕造前理事長の「食科協への期待」より

『日本における現在の食品安全における最重要課題として、リスクアナリシス、とりわけリスクコミュニケーションの社会への定着があげられ、この課題への貢献が食科協に期待される。期待に応えるために、食科協自身がリスクアナリシスの専門家グループとして、その推進に努めること、すなわち問題はどこにあり、問題解決の方向性

／見通しの具体的見解を持つことといえる。このため食科協が、リスクに関する新しい研究成果を取り入れ着実に進化していく必要がある。』

林裕造先生に捧げる言葉

先生のご逝去は私の台湾出張の日、告別式は帰国前日であったことを帰国後のメールで知りました。国立医薬品食品衛生研究所に1982年入所（当時は国立衛生試験所）以来、多くの機会にお世話になってきた先生にお別れを申し上げることができず、大変心苦しく思う次第です。国際化学物質安全性計画（IPCS）の仕事を担当させて頂く中で、先生にはリスク評価の基本から始まり、後にリスクコミュニケーションの重要性についてご指導を頂きました。この過程で、「食品添加物の安全性評価の原則」（1989）「リスクと生きるーリスクの科学と政治」（1995）「リスクコミュニケーション、前進への提言」（1997）「食品中の残留農薬における毒性評価の原則」（1998）他いくつかの図書の監訳や分担訳のお手伝いをさせて頂きました。そもそも食科協との出会いも林先生を通してであったと思いますが、食品安全の第一線で働いておられる方のお知り合いを得て、多くを学ばせて頂きました。林先生は食科協が創設された2002年に、初代専務理事の伊藤蓮太郎氏とともに、発起人そして初代理事長として食科協の礎を築く貢献をされました。林先生が食科協に期待しておられたことについては、「食科協10周年記念誌」中の言葉（前記）に要約されていると思います。食科協の進むべき方向を示された、先生のこの言葉を胸に深く刻みつつ、これから起きるであろう食品安全の様々な課題に対し、会員の皆様やご支援くださる多くの方がたと共に手を携えて立ち向かって行きたいと思います。ご生前のご尽力とご指導に感謝し、ご冥福をお祈り申し上げます。

NPO 法人食科協 理事長 関澤 純

林先生と20余年の思い出

「林先生のご逝去を悼み心からご冥福をお祈り申し上げます」
林先生から多くのご指導を受け、親しく永いお付き合いでした。
先生との出会いは国立医薬品食品衛生研究所（当時国立衛生試験所）安全性生物試験研究センターの病理部長からセンター長になられた頃です。

平成13年（2001年）小生が（公財）日本健康栄養食品協会（日健栄協）に勤めていた時に日健栄協の学術委員を引き受けて戴きサプリメントのリスク評価に務められました。平成14年1月のある日、林先生と伊藤連太郎様（前食科協専務理事）と小生の3人で市ヶ谷の日健栄協近くにある飲食店で懇談し、食品のリスク情報を正しく伝え共有できるNPO法人の設立について話し合いました。

林先生はこの企画に意欲的な意向を示され、理事長就任をお願いしました。NPO法人設立に向けての賛同者を募り、平成14年1月東京都へ認可申請を行い、同年4月

全麺連会館の 4 階会議室で第 1 回常任理事会が開かれた。協議会名称が「非特定営利法人食品保健科学情報交流協議会」と文字数が多く複雑過ぎるとの意見から林先生は 3 文字にすると響きが良く馴染み易いとの発言があり「食科協」を提案されました。理事全員に異論がなく「NPO 法人 食科協」として発足したことが今でも記憶に残っています。

1995 年、FAO/WHO 合同専門家委員会から食品の安全性を確保するリスクアナリシスの原理が提唱された。林先生はいち早くこのリスクアナリシスの解説を公表し、広く普及に努められました。食科協ニューズレター創刊号の巻頭言にもリスクアナリシスの重要性が述べられています。リスクアナリシスに係る具体的な情報を共有する場として食科協のニューズレターを発行し、リスクコミュニケーションを基軸とする食科協活動の基礎を築かれました。

2003 年（平成 15 年）厚労省は国際汎用添加物の指定方針を打ち出し、（公財）日本食品化学研究振興財団内に国際汎用添加物の安全性評価委員会が組織された。林先生が委員長になり、この時小生は当財団に勤務し評価委員会事務局を務め、先生とともに国際汎用添加物 45 品目の評価資料の作成に当たった。9 年間に亘り各品目ごとに審議を行い、食安委からの要求に応えながらリスク評価報告書を纏めた。

また毎月の食科協常任理事会には伴に出席し、食科協発足当時事務局を務めていた娘を含め、公私にわたって大変お世話になりました。

長い間、種々ご指導を頂いた林先生に改めて哀悼の意を表する次第です。

NPO 法人食科協 顧問 榎 孝雄

林先生との思い出

食科協の設立後早々に、幸運にも何度か先生とご一緒させていただく機会がありました。特に印象に残っているのは、私の出身地である富山県で発生したイタイイタイ病に関する情報交換の中で「未だに患者認定をめぐって、認定審査会が開催されています。世の中が忘れても、被害はまだ続いているのです。」と述べた私に対して、患者さんやその遺族の方々に配慮された上で「不幸にして患者となった方々の残されたものは、人類の遺産であり、教訓であり、次の世代に生かさないといけない」という科学者の姿勢で述べられたことでした。患者認定の感情論や補償問題にばかりとらわれていた私には、食の安全性を追究し、世に伝えようとする純粋な姿は、強烈な記憶として残りました。

イタイイタイ病は、明治時代には患者が発生していましたが、昭和 30 年代半ばに原因が鉱山から排出されたカドミウムではないかという学説が発表され、因果関係の究明と対策、公害認定、訴訟、更に長い時間を経て、平成 24 年イタイイタイ病資料館が建設され、当時の関係資料を後世へ伝える努力がされるようになりました。

こういった食の安全にかかる一つ一つの事件で得られた知見、教訓をそのままにせず、未然防止に役立てて、次世代へ伝えることが我々に託された使命なのではないでしょうか。

先生は、お弟子さんへ「最後の最後までやれ」とご指導をされていたそうです。ご自身も最後の最後まで、病床の中から「健康食品のこれから」という本の発刊の指示を出されていたと、菅野先生の弔辞で伺いました。

最後の最後まで、多くのお弟子さんや私のような末端にまで、伝えるべきものを伝えきった林先生に、敬意を表します。

NPO 法人食科協 運営委員 小林幹子

次号にも引き続き追悼文を掲載いたします。

掲載ご希望の方はご投稿ください。 8.shokkaky@ccfhs.or.jp

【食科協の活動状況】

1. 2017年5月～2017年6月の主な活動

- 5月12日 かわら版 99 号を発行した。
- 5月16日 徳島県食の安全安心審議会に関澤理事長が会長として出席した。
- 5月17日 平成 29 年度第 2 回常任理事会・運営委員会を理事、運営委員 14 名の参加のもと開催した。平成 29 年度総会及び第 1 回理事会について準備資料（4 月末郵送発信済み）と当日の進行および役割分担を検討した。今年度は役員の改選期ではないが、大神常任理事及び佐藤理事から退任の希望が寄せられ、大神常任理事の後任に小暮実運営委員、佐藤理事の後任に口地眞智子運営委員を理事会に推薦することとした。会員研修会を 14 時～16 時 50 分予定で、「最近の食の安全の動向について」をテーマとして開催する（後述）。食の安全ナビクイズ検討第 6 回勉強会を 4 月 15 日（土）江東区東大島文化センターで開催し、今後のあり方を検討した。HACCP 関連 3 点を各自治体に送付して評価をいただくとともに見直しと新たなテーマのクイズの提案を依頼するとした。「HACCP 制度化に関わる提言」について協議し「食品衛生法の改正案」が示された段階で勉強会を開催し、問題点等がある場合、必要に応じて提言等を考えることとした。
- 5月17日 ニュースレター166号を発行した。
- 5月19日 かわら版 100 号を発行した。
- 5月22日 各自治体向けに食の安全ナビ検定クイズ「食品安全管理シリーズ」案をクイズへのアンケートを添付して送付した。
- 5月23日 前理事長で会長を務められた林裕造氏（87 歳）が逝去され、25 日に通夜、26 日に告別式が執り行われた。食科協役員一同名で花輪を献花させて頂き、伊藤蓮太郎前専務理事、北村専務理事ほかの役員が参列した。
- 5月23日—28日
関澤理事長が台湾リスク研究学会の招待で同会年会に出席した。現地では国家食品安全研究教育センター長の沈博士と会合し、食の安全ナビ検定クイズの現在の検討状況を伝えるとともに、今後の協力について確認した。台湾リスク研究学会長で国会議員でもある呉博士とは台湾に日本の食品安全委員会のような科学的に権威あるリスク評価機関を確立することについて情報提供などの協力を約した。

- 5月24日 食の安全ナビ検定クイズ検討会メンバーに食の安全ナビ検定クイズ「食品安全管理シリーズ」案をクイズへのアンケートを添付して送付した。
- 5月26日 かわら版 101 号を発行した。
- 6月 1日 笈川運営委員が、「衛生の友」誌 62 号に「腸管出血性大腸菌とは何か」を食品衛生コンサルタントとして執筆した。
- 6月 2日 かわら版 102 号を発行した。
- 6月 6日 理事会・総会・会員研修会を開催した。理事会、総会では林前理事長のご逝去を悼み、黙とうが捧げられた。午前中の理事会で承認された平成 28 年度事業及び決算、監査報告、平成 29 年度事業計画と予算案は総会(定足数を満たして成立)で異議はなく採択された。会員研修会は「最近の食の安全の動向について」をテーマとして東京海洋大学大学院湯川剛一郎教授に「今後の HACCP への対応について」、消費者生活コンサルタント森田満樹氏(食科協常任理事)に「最近の食品表示の動向と消費者の反応について」お話し頂き、104 名の参加を得た。パネル討論では HACCP 導入上の問題点と自治体における指導助言のあり方、食品表示法関連では今後の消費者庁の動向をめぐり活発な質疑が交わされた。懇親会には講師と新理事他が参加し盛会であった。
- 6月23日 平成 29 年度第 3 回常任理事会・運営委員会を開催予定。
- 6月23日 ニュースレター167 号を発行予定。

(関澤 純)

【行政情報】

1. 乳等省令に規定する常温保存可能品の審査事項の改正について

5月15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標記通知を出した。その主な内容は次のとおり。

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に規定する常温保存可能品の取扱いについては、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部改正について」(平成 23 年 8 月 31 日付け食安発 0831 第 5 号)の別添「常温保存可能品の認定に係る実施要領」により実施しているが、今般、規制改革実施計画(平成 28 年 6 月 2 日閣議決定)を受けた検討を踏まえ、同実施要領別紙 3 「常温保存可能品の審査事項」について下記のとおり改正し、同日から施行する。

記

別紙3 常温保存可能品の審査事項

(改正前)

1 次の要件を満たす原料乳が安定的に確保できること。

(1) 搾乳から処理施設における受乳までの時間が48時間以内のもの

(2) 搾乳後すみやかに冷却し、処理施設における受乳までの間冷蔵されたもの

(改正後)

1 次の要件を満たす原料乳が安定的に確保できること。

(1) 搾乳後速やかに冷却し、処理施設における受乳までの間冷蔵されたもの

(2) 搾乳から処理施設における受乳までの温度及び時間が次いずれかによること

ア 搾乳から処理施設における受乳までの時間が48時間以内であること

イ 原料乳を3℃以下に管理し、搾乳から処理施設における受乳までの時間が96時間以内であること（事前に各段階での温度管理について検証すること）

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000165065.pdf>

2. 飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項について公表

5月16日、消費者庁は、農林水産省、環境省、厚生労働省と共に、飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項を作成し公表した。その主な内容は次のとおり。

我が国において、本来まだ食べられるにもかかわらず廃棄される「食品ロス」が年間約621万トン発生しており、このうち約339万トンが食品産業から発生しています。この食品産業のうち、飲食店等における食べ残しによるものが相当程度を占めています。

また、一部の地方公共団体においては、飲食店等における食品ロスの削減に向けて、食べきり運動や、自己責任を前提に食べ残し料理の持ち帰りの呼び掛けが広がっています。

このため、「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項を作成しました。

持ち帰る前に、消費者及び飲食店それぞれの立場から、食べきりの取組を促進することにより、「食べ残し」の削減を進めることを前提として、食べ残し料理を持ち帰る場合は、食中毒リスクを十分に理解した上で、自己責任の範囲内で行うことなどを呼びかけています。

http://www.caa.go.jp/adjustments/pdf/adjustments_index_11_170516_0001.pdf

4月13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。その内容は次のとおり。

毎年、特に春先から初夏にかけて、有毒植物を食用の植物と誤って喫食したことによる食中毒が多く発生しています。平成28年には事件数35件、患者数119名(内、死亡者4名)が報告されており、高齢者の事例が高い割合を占めています。

つきましては、各都道府県等におかれては、食用と確実に判断できない植物については、絶対に「採らない」、「食べない」、「売らない」、「人にあげない」よう、地域広報誌等、高齢者の目にもとりやすい各種メディアの活用や、高齢者施設等の関係団体を通じ、継続的に消費者に注意喚起を行うようお願いいたします。また、農産物直売所等で販売されていた山菜や野菜に有毒植物が混じっていたことが明らかとなった事例も複数報告されていることから、必要に応じ、農林部局等関係部局とも連携し、事業者に対する監視指導を行うようお願いいたします。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000161691.pdf>

(森田 邦雄)

3. [食品安全委員会提供情報](#)

本欄は食品安全委員会の会議開催実績(第649回:5月16日開催から第652回:6月6日開催分)の委員会議事概要をほぼそのまま参考にして記載させて頂いていますが、正確には食品安全委員会 HP (https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html) の当該箇所でご確認ください。

3-1 第649 食品安全委員会 (2017 (平成29) 年5月16日)

主な議事事項及び審議結果から

議 事 : 佐藤委員長ほか委員5名出席

(1) 農薬専門調査会における審議結果について

- ・「ジクロルプロップ」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
- ・「デスメディファム」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
- ・「フェニトロチオン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
- ・「フェンブコナゾール」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

吉田委員と事務局より説明があり、取りまとめられた評価書案について意見、情報の募集手続きに入り、得られた意見情報を整理し、回答書案作成、評価書案への反映を農薬専門調査会に依頼するとした。

(2) 新開発食品専門調査会における審議結果について

- ・「ガセリ菌 SP 株ヨーグルト」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について山添委員と事務局より説明があり、取りまとめられた評価書案について意見、情報の募集手続きに入り、得られた意見情報を整理し、回答書案作成、評価書案への反映を新開発食品専門調査会に依頼するとした。
- (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
 - ・農薬「2,4-D」に係る食品健康影響評価について
事務局から説明があり、「2,4-D」の ADI を 0.0099mg/kg 体重/日、ARfD0.15 mg/kg 体重との審議結果が了承され、リスク管理機関に通知するとされた。
 - ・動物用医薬品「プロピオン酸カルシウム、塩化カルシウム、リン酸一水素カルシウム及び酸化マグネシウムを有効成分とする牛の強制経口投与剤（カルチャージ）」に係る食品健康影響評価について
吉田委員と事務局より説明があり、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との審議結果は了承され、リスク管理機関に通知するとされた。

3-2 第 650 回食品安全委員会（2017（平成 29）年 5 月 23 日）

主な議事事項及び審議結果から

議 事：

- (1) 農薬専門調査会における審議結果について
 - ・「プロピコナゾール」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
吉田委員と事務局より説明があり、取りまとめられた評価書案について意見、情報の募集手続きに入り、得られた意見情報を整理し、回答書案作成、評価書案への反映を農薬専門調査会に依頼するとした。
- (2) 遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について
 - ・「JPA001 株を利用して生産されたリパーゼ」・「除草剤グリホサート及びグルホシネート耐性トウモロコシ MZHGOJG 系統」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
山添委員と事務局より説明があり、取りまとめられた評価書案について意見、情報の募集手続きに入り、得られた意見情報を整理し、回答書案作成、評価書案への反映を遺伝子組み換え食品専門調査会に依頼するとした。
- (3) 肥料・飼料等専門調査会における審議結果について
 - ・「スペクチノマイシン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
山本委員と事務局より説明があり、取りまとめられた評価書案について意見、情報の募集手続きに入り、得られた意見情報を整理し、回答書案作成、評価書案への反映を肥料・飼料等専門調査会に依頼するとした。
- (4) 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

- ・農薬「アミノシクロピラクロール」に係る食品健康影響評価について
事務局から説明があり「アミノシクロピラクロール」のADIを0.00025mg/kg体重/日とし、ARfDを設定する必要がない
- ・農薬「カズサホス」に係る食品健康影響評価について
事務局から説明があり、「カズサホス」のADIを0.091mg/kg体重/日としARfDを0.05mg/kg体重
- ・農薬「メタフルミゾン」に係る食品健康影響評価について
事務局から説明があり「メタフルミゾン」のADIを0.12mg/kg体重/日とし、ARfDを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に通知するとされた。

- ・遺伝子組換え食品等「TRP-No.2株を利用して生産されたL-トリプトファン」に係る食品健康影響評価について
「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「遺伝子組換え微生物を利用して製造した飼料添加物の安全性評価基準」の付則、「遺伝子組換え微生物を利用して製造した添加物のうち、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性上の問題はないものと判断したとの審議結果が了承されリスク管理機関に通知するとされた。

3-3 第651回食品安全委員会（2017（平成29）年5月30日）

主な議事事項及び審議結果から

議 事：佐藤委員長ほか委員6名出席

- (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厚生労働省からの説明
 - ・食品衛生法第11条第3項の規定に基づき、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプンについて厚生労働省からの説明を受け農薬専門調査会で審議する。
 - ・農薬 4品目
 - [1] DCIPは、新たな科学的知見を確認できず食品安全基本法第11条1項2号に該当する旨、厚生労働大臣に通知する
 - [2] クロルメコートは、農薬専門調査会で審議する
 - [3] フルオピコリド 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ことから専門調査会で審議を経ることなく委員会で審議、必要に応じて評価書を改定する。
 - [4] ホセチルは、DCIPに同じ。

- ・農薬及び動物用医薬品 2品目 [1] スピノサド [2] ダイアジノン は農薬専門調査会で調査・審議し結果が委員会に報告された後、動物用医薬品調査会で調査・審議するか検討。

- ・動物用医薬品 1品目 (ポジティブリスト制度関連) [モノ, ビス (塩化トリメチルアンモニウムメチレン)]-アルキルトルエン は動物用医薬品調査会で審議する、

(2) 農薬専門調査会における審議結果について

- ・「シアントラニプロール」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

- ・「フルベンジアミド」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

吉田委員と事務局より説明があり、取りまとめられた評価書案について意見、情報の募集手続きに入り、得られた意見情報を整理し、回答書案作成、評価書案への反映を農薬専門調査会に依頼するとした。

(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

- ・農薬「プロシミドン」に係る食品健康影響評価について

事務局より説明があり、農薬専門調査会におけるものと同じ結論とするとした。

- ・遺伝子組換え食品等「アクリルアミド産生低減及び打撲黒斑低減ジャガイモ (SPS-00E12-8) (食品・飼料)」に係る食品健康影響評価について

事務局より説明があり、「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恐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に通知するとされた。

(4) 六価クロムワーキンググループの設置について

事務局より説明があり、六価クロムワーキンググループを設置するとした。

3-4 第652回食品安全委員会 (2017 (平成29) 年6月6日)

主な議事事項及び審議結果から

議 事 : 佐藤委員長ほか委員6名出席

(1) 食品安全基本法第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及び食品安全基本法第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 食品添加物公定書の改正に伴う「食品、添加物等の規格基準」の改正等に関する事項について

厚生労働省からの説明で、照会案件は試験の操作法改善と精度向上等を目的とした試験法変更による規格基準改正であり、規格値の変更を伴うものでないことから前記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と確認された。リスク評価案件のウェランガムの成分規格について灰分の規格値を10.0%以下(乾燥物換算) から16.0%以下とすることについては、すでに添加物として使用されている範囲内の規格値変更であり、現在の流通状況と比べリスク管理措置を緩和する

性質のものでなく、前記第2号のヒトの健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかである時に該当すると確認された。

(2) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について

・動物用医薬品 3品目

[1] アミトラズを有効成分とする蜜蜂の寄生虫駆除剤(アピバール) (再審査)

[2] グリチルリチン酸モノアンモニウムを有効成分とする牛の乳房注入剤(マストリチン) (再審査)

[3] シロマジンを有効成分とする鶏の飼料添加剤(ラーバデックス1%) (再審査)
農林水産省からの説明で、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、専門調査会の審議を経ることなく委員会で審議し、必要に応じて評価書を改定するとした。

厚生労働省からの説明で、本件については遺伝子組換え食品等専門調査会で審議するとされた。

(3) 遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について

・「RITE-A5株を利用して生産されたL-アラニン」・「GLU-No.9株を利用して生産されたL-グルタミン酸ナトリウム」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

山添委員と事務局より説明があり、取りまとめられた評価書案について意見、情報の募集手続きに入り、得られた意見情報を整理し、回答書案作成、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とした。

(関澤 純)

【海外食品安全情報】

レストランの食物アレルギー対応：調査地区米国6地区 2014年

Restaurant Food Allergy Practices — Six Selected Sites, United States, 2014
Morbidity and Mortality Weekly Report / April 21, 2017 / 66(15); 404–407

https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/66/wr/mm6615a2.htm?s_cid=mm6615a2_w

米国の食物アレルギーは、推定で毎年1500万人が被り、救急外来は約3万件、死者は150~200人である。13年以上の重篤な食物アレルギー症状のほぼ半分は、レストランまたは他の食品サービス施設の食品による。

米国疾病予防管理センター (US CDC: Centers for Disease Control and Prevention) は、連邦政府機関と5つの州 (カリフォルニア、ミネソタ、ニューヨーク、ロードアイランド、テネシー) および、1地方 (ニューヨーク市) の保健機関との共同フォー

ラムで、環境健康専門家ネットワーク（CDC's Environmental Health Specialists Network：EHS-Net）を形成し、食品アレルギーに関する教育訓練、教育訓練題目、食品アレルギーへの対応行動の調査を、インタビュー方式でレストラン278店にて実施。（2014年12月～2015年2月）

レストランのマネージャーの44.4%、調理従事者の44.8%、サービス係の33.3%が食品アレルギーの教育訓練を受けていた。その教育訓練題目は、たいてい主な食品アレルギーや、顧客が食品アレルギー場合の対処方法を含んでいた。ほとんどのレストランには、少なくともいくつかのメニューに材料リストはあるが、アレルギーを含まない食品提供の専用器具やスペースはない。

この報告書は、レストランがお客さんの食品アレルギー反応の発現を防ぐため、多くの改善点のあることを示している。2013年食品医薬品局の食品コード（The 2013 Food and Drug Administration Food Code：小売食品サービスを規制する州および地方基準の基礎を提供）は、レストランマネージャーに食品アレルギーの知識を持つことを推奨し、従業員が食品アレルギーに関する認識を含む食品安全に関する適切な教育訓練を受けていることの確認を求めている。食品アレルギー研究・教育機関（FARE：The organization Food Allergy Research & Education）は、すべての新人レストラン従業員に、就業前に食品アレルギーの教育訓練を行い、既存の従業員には定期的に教育訓練の更新を推奨している。しかしながら、この報告書は調査対象のレストランの約半数は従業員への食品アレルギー教育訓練は無く、教育訓練を実施している場合も、たいていはお客がアレルギー症状（例：呼吸困難）を起した場合の対処方法など重要な情報は含まれていない。FARE ガイダンスは、従業員がアレルギー症状に適切に対応することの重要性を強調している。

調査した約4分の1のマネージャーは、メニューの材料リストまたはレシピがないと答えた。材料リストは、どのメニューにアレルギーが含まれるか従業員が判断するのに重要である。FAREはレストランに対し、求めに応じメニューの材料リストの提示ができることを推奨している。ほとんどのレストランには、アレルギーを含まない食品の専用器具やスペースがない。アレルギー由来のタンパク質は、きれいに拭き取ったつもりでも器具に残ることがあり、アレルギーを含まない食品の器具の専用化が相互接触のリスクの低減となる。専用器具は色分けすると迅速に識別することができ、アレルギーのない食品の調理スペースの指定は、食物アレルギーのリスクをさらに軽減する。また、盛り付けスペースを別にするすることで、間違った食品を配膳したり、不適切な付け合せを追加したり、アレルギーを含まない食品に食品アレルギーを接触させる（例えば、汚れた手、トレイ、食品飛沫）などの問題を防ぐことができる。フライヤー（天ぷら鍋）の油は、以前に揚げた食品からのタンパク質を含有することがある。したがって、レストランは、食品のタイプにより専用フライヤーを検討すべきで

ある。与えられた資源とスペースの制約から、多くのレストランにとって、別々の器具、調理、フライヤー、盛り付けスペースを用意することは困難であろう。この分野の研究は限られているが、従来の洗浄方法でピーナッツタンパク質の除去が有効であるとの研究報告がある。したがって、限られた資源やスペースのレストランでは代替手段として、アレルギーのない料理を調理する前に、食品コードのガイダンスに従って器具や調理場の洗浄をすべきである。

この報告書の調査結果には、少なくとも4つの限界がある。第1に、インタビューの回答は自己報告であり、実態よりも繕った回答になる可能性がある。第2に、インタビューした調理従業員とサービス係は、無作為ではなくマネージャーの選択であり、彼らの回答は母集団の経験や実践を反映していないかもしれない。第3に、英語を話す従業員からのみ収集されたデータであり、英語を誰も話さないレストランの場合の行動が反映されていない可能性がある。最後に、低い回答率(32.6%)は、食品アレルギーへの対処の良いレストランに偏る内容となった可能性がある。

レストランでのアレルギー反応予防のための現行の推奨事項は、レストランの実際のアレルギー反応のケース、専門家意見、およびアレルギータンパク質反応に関する研究に基づいている。しかし、推奨事項の有効性に関する評価データは限られており、この分野は更に多くの研究が必要である。食品アレルギーは深刻な食品安全上の問題である。レストランは、全従業員が相互接触の防止から緊急時対応の方法まで、食品アレルギーの知識を確保すべきである。専用器具の使用やアレルギーを含まない食品の調理スペースへの投資は、相互接触のリスクを減らすことが出来る。レストラン従業員の食品アレルギーの知識と意識向上は、アレルギーのお客様への適切な対応に役立ち、安全な食品提供への信頼性を高めることになる。

(榎元 徹也)
以上