



NPO法人

# 食科協ニュースレター 第168号

## 目 次

|  |    |
|--|----|
| 【特別寄稿 林裕造先生の逝去を悼む】<br>初代理事長(前会長)林裕造先生を悼む<br>昭和大薬学部 吉村博之<br>食科協会員<br>故林裕造先生を追悼する ～ 教えの言葉から<br>NPO 法人食科協専務理事 北村忠夫  | 2  |
| 【食科協の活動状況】<br>1. 2017年6月～2017年7月の主な活動(先月報告以降)<br>関澤純   | 5  |
| 【行政情報】<br>1. 農林水産省、食品表示法第6条第1項の規定に基づき指示を行った。<br>2. 食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会取りまとめ公表<br>3. 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正<br>4. 平成29年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施<br>5. 「食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス」の一部改正通知<br>6. 表示の適正化に向けた取組について<br>7. 28年度食品衛生法等の表示に係る年末一斉取締り結果公表<br>8. 食品、添加物等の規格 基準の一部を改正する件について通知<br>9. カンピロバクター食中毒対策の推進に関するQ&Aについて事務連絡<br>10. 食品用器具及び容器包装の製造等における安全性確保に関する指針(ガイドライン)について通知<br>森田邦雄 | 6  |
| 11. <u>食品安全委員会提供情報</u><br>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<br>関澤純   | 11 |
| 【海外食品安全情報】<br>EFSAは食品に添加される亜硝酸塩と硝酸塩の安全レベルを確認<br>伊藤澄夫   | 15 |

平成 29年 7 月 14 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)

## 【特別寄稿 林裕造先生の逝去を悼む】

### 初代理事長(前会長)林裕造先生を悼む

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会 初代理事長（前会長）の林裕造先生におかれましては平成 29 年 5 月 23 日に御逝去（享年 87 歳）されました。先生のご冥福を心よりお祈り申し上げます。

数々の学会や研究会等における林先生によるご指導を振り返りますと、ご逝去による損失は極めて大きいと思われまふ。林先生のライフワークであられた毒性学は化学、薬理、薬物動態、ヒトの知見等と併せてヒトと実験動物の相違までを含めた学際領域の研究であり、そして常にヒトへの外挿の考察が重要であると言われておりました。

研究者として非常に多くのご業績がありますが、初期にされた研究は、ヒトの発癌要因として、4NQO とその代謝物である 4HAQO やモノクロタリン（肺障害 - 肺高血圧症や間質性肺炎と腓ラ氏島  $\beta$  細胞の腺腫）等の化学物質の実験病理研究であり、4HAQO 投与により膵腺房細胞の nucleolar segregation が起こり核内において RNA 合成が阻害されること解明。そして、癌が遺伝子の病気で、正常な遺伝子（DNA）の損傷（突然変異）が蓄積した結果として発症すると考えられ、その後、環境要因がどのようなメカニズムで遺伝子の変化を起こすかに関する数々の発癌研究を国立衛生試験所（現。国立医薬品食品衛生研究所）でなされました。これらの発癌研究の多大な業績が評価され、1997 年には Cancer Research の表紙をお写真が飾りました（Vol. 57-7）。

昭和 55 年 11 月、国立衛生試験所（現。国立医薬品食品衛生研究所）病理部長に就任され、平成 7 年安全性生物試験研究センター長を退官するまでの間、多くの臓器・器官の発癌メカニズム研究を遂行されると共に、医薬品を始めとして各種化学物質の安全性評価に力を注がれました。その一環として、内山充所長（当時）とわが国において Risk Assessment の考え方を普及・指導されました。また、risk assessment に加え、risk management, risk communication のリスク分析の 3 構成要素についても啓発されました。林先生は、晩年、しばしば“あの頃が最も充実した時間が持てたし、最も研究が出来た”と仰られ、関わって下さった先生方・職員や研修生の方々などに感謝しておられました。

行政的な仕事では、食品衛生調査会委員、中央薬事審議会委員、生活環境審議会委員および中央環境審議会委員として国民の保健衛生に関する重要事項の審議に参画し、厚生行政に多大の貢献をされました。

昭和 57 年から平成 8 年まで国際連合の食品農業機構（FAO）・世界保健機構（WHO）合同食品添加物専門家委員会（JECFA）参与に任命され、食品添加物や動物用医薬品の

安全性評価を担当し、これらの化学物質の国際食品規格の設定に貢献されました。さらに、FAO/WHO 合同食品規格計画アジア地域調整官にも任命され、食品添加物、農薬や動物用医薬品の国際規格についてのアジア地域における統括責任者として国際連合に貢献されました。また、米国、欧州とわが国からなる医薬品承認審査ハーモナイゼーション国際会議（ICH）では、わが国の医薬品についての安全性評価の責任者として参画し、新しい医薬品の安全性試験ガイドラインの作成にも貢献されました。

平成 18 年には日本健康・栄養食品協会に理事長に就任され、健康補助食品や健康食品の製造・品質管理における GMP の運営・普及や認定制度（JAFA マーク）、健康食品の安全性自主点検承認制度（第三者認証制度）を平成 21 年に発足される等々の“食の安全”に従事されました。

食品の“安全性”に関しては、最後まで関心を持たれておりました。人々の健康志向の高まりに伴って、国際的に健康食品産業の規模が急速に拡大しつつある現状を踏まえて「健康食品のこれから」の著筆を考えておられ、4 月の中旬までは文献や本を読まれメモ書きを随所にされていました。

長年にわたる厳しくも暖かいご指導に感謝すると共に、心から哀悼の意を表します。

昭和大学 薬学部 吉村博之  
NPO 食科協会員

## 故林裕造先生を追悼する ～ 教えの言葉から

特定非営利活動法人食品保健科学情報交流協議会発足に際し参加したのは平成 14 年のことでした。平成 13 年に千葉県で発見された BSE（当時は狂牛病）問題に当事県として対応に追われていました。この時点では、リスクコミュニケーションという言葉を知らずにおりました。ある時、BSE に対する県民やマスコミへの対応の相談を林先生にした際、食科協のリスコミをやってみたらと言われました。あなたは、いわゆる専門家や学者と違い消費者や食品業者に直接に接する立場にあるのだからと言われました。

その当時、食品の安全と安心に関する専門家の常識と一般の常識が異なるといわれ中で、専門家の意見を判り易く説明することがリスクコミュニケーションの基礎になるとの話を伺いました。BSE の対応の中で、BSE について「分かっていること」と「分からないこと」について整理し、その対策について「できること」と「できないこと」を説明することにより消費者等の理解が得やすくなりました。林先生に報告すると、それはリスク評価とリスク管理の考え方を説明するのに効果的ですねと言われました。その中で、よくある物質は危険であるとする安全性論議する論調に対して「化学

物質の安全性の評価は、定性的評価ではなく、定量的な評価である。」として、消費者等の理解を得るリスクに関する説明のあり方についてご指導を頂きました。

今、HACCPの制度化を迎えるにあたり、この考え方によりHACCPの対応が分かりやすく整理できるものとして、説明しております。すなわち、食の安全管理とは、リスク管理であることです。危害分析はハザードのリスク評価です。ここでも、ハザードについて「わかっていること」と「分からないこと」を整理し、「できること」と「できないこと」を整理することにより、一般衛生管理によるのかHACCP管理によるのかを選択することができます。リスク分析の考え方がそのままHACCPにつながるようになります。

「HACCPとは、なんだ？」という多くの人達に説明するとき、林先生がよく言われた「もし、われわれのメッセージが相手に理解されなかったら、メッセージの受け手が悪いのではないと考えねばならない。」とするある学者の言葉を思い出します。より正確に説明しようと、日頃から無自覚に定義や理論をそのまま伝え、あるいは押し付けているのではないかと考えさせられます。

HACCPに関わる仕事をしているさなか、訃報に接し、これまでの記憶のままにこの拙文をささげます。ご指導ありがとうございました。

ご冥福をお祈り申し上げます。

NPO 法人食科協専務理事 北村忠夫

## 【食科協の活動状況】

### 1. 2017年6月～2017年7月の主な活動

- 6月16日 食科協かわら版 No. 104 を発行した。
- 6月21日 全国製麺協同組合連合会および全国生めん類公正取引協議会の懇親懇談会に関澤理事長と榎元常任理事が招待され出席した。
- 6月21日 関澤理事長が立教大学社会学部で「リスクコミュニケーション論」の講義をした。
- 6月23日 平成 29 年度第 3 回常任理事会・運営委員会を開催した。平成 29 年度総会及び第 1 回理事会の結果と役員の改選につき確認し、東京都 NPO 法人報告等の手配をした。会員研修会は参加者 104 名（会員 61 名、食監 12 名、その他）と盛会でアンケート結果からもおおむね好評と報告された。食の安全ナビクイズ検討会アンケート調査結果から、この種のクイズへの期待を受けより良いものとするため継続し検討するとした。成果を広めるため印刷や DVD 政策の資金があるなどからスポンサー、補助金について検討することとした。今年度の勉強会は昨年同様に HACCP と食品表示が中心となると思われ HACCP について手引書の進み具合と食品衛生法の改正・関連政省令の推移を見ながら検討、容器包装の規格基準のポジティブリスト化の推移を見ながら検討し、食品表示については各基準が出そろうので、これに関わる全体像を確認するための講演会を考えた。
- 6月23日 ニュースレター167号を発行した。林裕造前理事長・会長のご逝去を悼み特別寄稿を掲載した。
- 6月23日 食科協かわら版 No. 105 を発行した。
- 6月25日 関澤理事長が「食の安全と安心を科学する会」（SFSS）の山崎理事長と共催で日本リスク研究学会『食の安全・安心リスクコミュニケーション研究』タスクグループキックオフミーティングを開催した。
- 6月26日 関澤理事長が立教大学 21 世紀社会デザイン研究科で「豊洲市場移転問題を巡るリスクコミュニケーション」をテーマに演習を行った。
- 6月30日 食科協かわら版 No. 106 を発行した。
- 7月 4日 食の安全ナビ検定クイズアンケート結果をメンバーと自治体食品衛生監視担当部署に送付した。
- 7月 4日 笈川運営委員が月刊食品器械装置 7月号に「食中毒発生で偽装が発覚～廃棄する勇気を」を執筆

- 7月 5日 笈川運営委員が月刊 HACCP 7月号に「増加するアニサキス食中毒対策」を執筆
- 7月 7日 食科協かわら版 No. 107 を発行
- 7月 13日 関澤理事長が東京理科大学国際火災科学研究科の「リスク分析・安全性評価特論」で「食品リスク」について講義する
- 7月 18日 平成 29 年度第 4 回常任理事会・運営委員会を開催予定。
- 7月 21日 第 7 回食の安全ナビ検定クイズ検討会を開催予定。

(関澤 純)

## 【行政情報】

### 1. 農林水産省、食品表示法第 6 条第 1 項の規定に基づき指示を行った。

6月13日、農林水産省は、株式会社ライフコーポレーション（以下「ライフ」という。）が、小分けし販売したチーズについて、容器包装の重量を含む重量を内容量として表示して販売していたことを確認し、ライフに対し、食品表示法第 6 条第 1 項の規定に基づき、表示の是正と併せて、原因の究明・分析の徹底、再発防止対策の実施等について指示を行ったことを公表した。その主な内容は次のとおり。

関東農政局が、平成 29 年 3 月 24 日から平成 29 年 4 月 18 日までの間、ライフの東京本社及び錦糸町駅前店に対し、食品表示法第 8 条第 2 項の規定に基づく立入検査を行った。

その結果、農林水産省は、ライフが、ライフ錦糸町駅前店において小分けしたチーズに、容器包装の重量を含む重量を内容量として表示し、ライフ錦糸町駅前店及びライフさいたま新都心店において、少なくとも平成 29 年 1 月 16 日から平成 29 年 3 月 24 日までの間に、4,743 パックを一般消費者に販売したことを確認した。

表示例 ゴーダについて容器の重量 9 g を含む重量を内容量として表示指示の内容は次のとおり。

(1) 販売する全ての食品について、直ちに表示の点検を行い、不適正な表示の食品については、速やかに食品表示基準の規定に従って、適正な表示に是正した上で販売すること。

(2) 販売していた食品について、食品表示基準に規定する遵守事項が遵守されていなかった主な原因として、消費者に対し正しい表示を行うという意識及び食品表示制度に関する認識の欠如並びに食品表示についての内容確認及び管理体制に不備があると考えられることから、これを含めた原因の究明・分析を徹底すること。

(3) (2)の結果を踏まえ、食品表示に関する責任の所在を明確にするとともに、食品表示の相互チェック体制の強化、拡充その他の再発防止対策を適切に実施すること。これにより、今後、販売する食品について、食品表示基準に違反する不適正な表示を

行わないこと。

(4) 全役員及び全従業員に対して、食品表示制度についての啓発を行い、その遵守を徹底すること。

(5) (1)から(4)までに基づき講じた措置について、平成29年7月13日までに農林水産大臣宛てに提出すること。

[http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/170613\\_10.html](http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/170613_10.html)

## 2. 食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会取りまとめ公表

6月16日、厚生労働省は、平成28年8月より「食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会」を開催し、国際的な整合性を含め、食品用器具及び容器包装の安全性を高める具体的な仕組みについて検討を行ってきた。今般、これまでの議論やパブリックコメントを踏まえ、その取りまとめを公表した。その主な内容は次のとおり。

これまで、我が国の食品用器具及び容器包装の規制は、国が規格基準を定めた物質についての使用制限（ネガティブリスト制度）等と、業界団体の自主管理等の取組によって、安全性の確保が図られてきた。

しかしながら、現在のネガティブリスト制度による規制では、欧米等で使用が禁止されている物質であっても、個別に規格基準を定めない限り、直ちに規制することができない。

目指すべき方向性

○業界団体の非会員も含めた共通ルールの必要性と、国際的な整合性を図る必要性があることから、リスクを評価し、使用を認めることとした物質以外は原則使用を禁止する制度（ポジティブリスト制度）を基本とする。

○制度の対象となる材質：合成樹脂

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000166832.html>

## 3. 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正

6月16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。「大量調理施設衛生管理マニュアル」については、「大規模食中毒対策等について」（平成9年3月24日付け衛食第85号）の別添で示しているところであり、その主な改正は次のとおり。

Ⅱ重要管理事項5.その他(4)調理従事者等の衛生管理に次の②が加えられた。

② 調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。

③について「検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、必要に応じ10月から3月にはノロウイルスの検査を含めること。」が「検便検査（注7）には腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じて（注8）ノロウイルスの検便検査に努めること。」に改められ、次

の注 7 及び注 8 が加えられた。

注 7：ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、概ね便 1g 当たり 10 の 5 乗オーダーのノロウイルスを検出できる検査法を用いることが望ましい。ただし、検査結果が陰性であっても検査感能性を踏まえた衛生管理が必要である。

注 8：ノロウイルスの検便検査の実施に当たっては、調理従事者の健康確認の補完手段とする場合、家族等に感染性胃腸炎が疑われる有症者がいる場合、病原微生物検出情報においてノロウイルスの検出状況が増加している場合などの各食品等事業者の事情に応じ判断すること。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000168026.pdf>

#### 4. 平成 29 年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施

6 月 19 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標記通知を出した。これは、食品衛生法第 22 条の規定に基づく「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成 15 年厚生労働省告示第 301 号）第三の六に基づき、夏期に多発する食中毒等の食品による事故の防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図る見地から、例年のとおり、全国一斉に標記取締りを行うこととしたもので、実施に当たっては、平成 28 年度の夏期一斉取締りの結果を参考とし、大量調理施設等に対する監視指導を行うとともに、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター等による食中毒防止対策等について監視指導を、また、監視指導の結果、汚染食品を発見した場合のほか、食中毒が発生した場合には、流通経路の遡り調査を徹底して行い、汚染源を排除するための適切な措置を講ずるとともに、関係機関に対して速やかに情報提供するようとしている。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000168193.pdf>

#### 5. 「食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス」の一部改正通知

6 月 22 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。

食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定については、「「食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス」について」（平成 29 年 3 月 17 日付け生食監発 0317 第 2 号。）別添「食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス（第 1 版）」（以下「ガイダンス」という。）を公表したところであるが、今回下記の別紙を追加したものである。

##### 1. 原材料に由来する潜在的な危害要因（ガイダンス別紙 1）

基準 B 向け手引書作成等における危害要因分析の実施に当たり、危害要因を選定する際の参考として、食品衛生法に基づく規格基準や既存の文献に基づき、原材料ごとに想定される危害要因を整理したもの。

## 2. 食品分類ごと各段階における異物混入事例（健康被害発生事例）（ガイダンス別紙 2）

平成 26 年度～平成 28 年度（11 月まで）に各都道府県等に報告された、製造、加工、調理の現場における硬質異物の混入事例のうち健康被害が発生したものであり、各食品等事業者が取り扱う食品分類ごとに各段階における異物混入事例を整理したものの。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000168899.pdf>

## 6. 表示の適正化に向けた取組について

月 23 日、消費者庁は、食品衛生の監視指導の強化が求められる夏期において、食品の表示・広告の適正化を図るため、都道府県等と連携し、食品表示法、景品表示法及び健康増進法の規定に基づき下記夏期一斉取締りの実施を公表した。

国及び道府県等においては、食品衛生の監視指導の強化が求められる夏期において、食中毒などの健康被害の発生を防止するため、従来から食品衛生の監視指導を強化してきたところですが、例年どおり、この時期に合わせ、食品等の表示の信頼性を確保する観点から、食品表示の衛生・保健事項に係る取締りの強化を全国一斉に実施します。

(1)実施時期：平成 29 年 7 月 1 日から同月 31 日まで

(2)主な監視指導事項

ア アレルゲン、期限表示等の衛生・保健事項に関する表示

イ 保健機能食品を含めた健康食品に関する表示

ウ 生食用食肉、遺伝子組換え食品等に関する表示

エ 道の駅や産地直売所、業務用加工食品に関する表示

オ 食品表示基準に基づく表示方法の普及・啓発

[http://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/information/pdf/food\\_labeling\\_information\\_170623\\_0001.pdf](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_170623_0001.pdf)

## 7. 28 年度食品衛生法等の表示に係る年末一斉取締り結果公表

6 月 23 日、消費者庁は標記結果を公表した。その内容は次のとおり。

年末一斉取締り結果について

[http://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/information/pdf/food\\_labeling\\_information\\_170623\\_0003.pdf](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_170623_0003.pdf)

平成 28 年度夏期・年末（総括）一斉取締り結果

[http://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/information/pdf/food\\_labeling\\_information\\_170623\\_0002.pdf](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_170623_0002.pdf)

## 8. 食品、添加物等の規格 基準の一部を改正する件について通知

6 月 23 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

都道府県知事等宛標記通知を出した。食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成 29 年厚生労働省告示第 226 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もので、その主なものは次のとおり。

#### 製造基準関係

過酢酸製剤については、過酢酸又はそれぞれの成分規格に適合する氷酢酸、氷酢酸を水で希釈した液、過酸化水素、1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸若しくはオクタン酸以外を原料として、製造することは認められないこととされ、氷酢酸の使用が追加された。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000168926.pdf>

### 9. カンピロバクター食中毒対策の推進に関する Q&A について事務連絡

7 月 6 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及び消費者庁食品表示企画課の連名で各都道府県等食品衛生主管部（局）食品衛生担当課宛標記事務連絡を出した。

カンピロバクター食中毒対策の推進については、「カンピロバクター食中毒対策の推進について」（平成 29 年 3 月 31 日付け生食監発 0331 第 3 号及び消食表第 193 号。以下「通知」という。）により関係事業者に対して加熱調理が必要である旨の情報伝達に関する指導及び食中毒発生時の対応をお願いしているところ、今般、その趣旨等について「カンピロバクター食中毒対策の推進に関する Q&A」を作成したもので、その問いは次のとおり。

問 1. 平成 29 年 3 月 31 日付け通知「カンピロバクター食中毒対策の推進について」の趣旨を教えてください。

問 2. 通知の 2 において「必要に応じて公表をする」とありますが、具体的にどのような対応例がありますか？

問 3. 通知の 2 において、「食中毒調査結果として厚生労働省に報告すること」とありますが、加熱用表示等に関する調査の結果報告については、どのように行えば良いですか？

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000170338.pdf>

### 10 食品用器具及び容器包装の製造等における安全性確保に関する指針（ガイドライン）について通知

7 月 10 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。その内容は次のとおり。

食品用器具及び容器包装については、本年 6 月 16 日付けで公表された「食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会」の取りまとめにおいて、ポジティブリスト制度の対象となる材質の器具及び容器包装を製造する事業者においては適正な製造管理（GMP）を制度として位置付ける必要があるとされ、また、ポジティブリスト制度の

対象とならない材質の器具及び容器包装を製造する事業者においても、製造管理に関する自主的な取組を推進していくことが望ましいとされたところです。

今般、「食品用器具及び容器包装の製造等における安全性確保に関する指針（ガイドライン）」を別添のとおり策定しました。

ガイドラインは、今後の食品用器具及び容器包装のポジティブリスト制度の導入を見据えつつ、その円滑な導入及び運用の前提となるよう策定したものです。各都道府県等におかれては、ガイドラインの内容について、中小規模の事業者の状況も踏まえつつ、関係事業者への周知及び指導をよろしくお願いします。

また、関係事業者の製造管理に資する情報として、ポリオレフィン等衛生協議会、塩ビ食品衛生協議会及び塩化ビニリデン衛生協議会の自主基準の対象となっている化学物質のリストを取りまとめましたので、業務の参考として送付します。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000170736.pdf>

（森田 邦雄）

## 11. 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653回:6月13日開催から第656回:7月4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](https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html)) の当該箇所でご確認ください。

### 11-1 第653 食品安全委員会（2017（平成29）年6月13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) プリオン1案件。牛由来ゼラチン及びコラーゲンの肥料利用に関する規制の見直しについて農林水産省から説明。プリオン専門調査会で審議するとした。
- (2) 動物用医薬品「ジシクラニル」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動物用医薬品専門調査会に依頼するとした。
- (3) 薬剤耐性菌に関するワーキンググループにおける・「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」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薬剤耐性菌に関するワーキンググループに依頼するとした。
- (4) 農薬「レピメクチン」に係る食品健康影響評価について吉田委員と事務局の説明があり、本件は意見・情報の募集手続は行わず以前の委員会で決定した評価結果と

同じ結論、すなわち、「レピメクチンの一日摂取許容量（ADI）を0.02 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）を2 mg/kg 体重と設定する。」とした。  
動物用医薬品「アミトラズを有効成分とするミツバチの寄生虫駆除剤（アピバール）」、「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）」、「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%）」に係る食品影響評価について吉田委員と事務局の説明があり本3件は意見・情報の募集は行わず以前の委員会で決定した評価結果と同じ結論、すなわち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考えられる」とした。シロマジンの評価書の誤記を修正し厚生労働省に通知することとした。

## 11-2 第654回食品安全委員会（2017（平成29）年6月20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3品目 亜鉛カプリン酸グリセリル グリセリンクエン酸脂肪酸エステル、・農薬3品目 アミスルブロム クロルピクリン ジメテナミド・飼料添加物1品目1案件 2-デアミノ-2-ヒドロキシメチオニン亜鉛、飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令（昭和51年農林省令第35号）の改正について厚生労働省から説明。農薬「アミスルブロム」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ことから、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評価書を改定するとした。農薬「ジメテナミド」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とは認められ、農薬専門調査会で調査審議するとした。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のうち「カプリン酸グリセリル」及び「グリセリンクエン酸脂肪酸エステル」並びに農薬「クロルピクリン」は、農薬専門調査会で審議するとした。

「亜鉛」及び飼料添加物「2-デアミノ-2-ヒドロキシメチオニン 亜鉛」は、肥料・飼料等専門調査会で審議するとした。

飼料添加物「飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令（昭和51年農林省令第35号）の改正」については「ケイ酸及び無水ケイ酸は軽質無水ケイ酸と同様に飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の別表第2の「3 飼料添加物一般の製造の方法の基準」（6）において賦形物質等として掲げられている物質であり、これまで飼料として使用され、人の健康に及ぼす悪影響は確認されていないこと、製造の方法の基準における添加上限を変更したとしても、飼料に移行する量を試

算するとごく微量であり、同省令上も賦形物質等の上限は設定されていないこと等から、本改正によって人の健康に及ぼす影響が変わるものではなく、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。」との審議結果が了承され農林水産大臣に通知するとした。

- (2) 企画等専門調査会における審議結果・平成28年度食品安全委員会運営状況報告書について事務局から説明 平成28年度食品安全委員会運営状況報告書について、一部修正のうえ案のとおり決定された。

### 11-3 第655回食品安全委員会（2017（平成29）年6月27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)・動物用医薬品1案件 動物用ワクチンの添加剤として使用する成分(11成分)について農林水産省から説明。動物用医薬品専門調査会で審議することとした。
- (2) 遺伝子組換え食品等専門調査会における・「ARG-No.4株を利用して生産されたL-アルギニン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について担当の山添委員及び事務局から説明。取りまとめられた評価書案について、意見・情報の募集手続に入るとし、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遺伝子組換え食品等専門調査会に依頼するとした。
- (3) 薬剤耐性菌に関するワーキンググループにおける・「酒石酸タイロシンを有効成分とする牛、豚及び鶏の飲水添加剤並びに蜜蜂の飼料添加剤（タイラン水溶散）」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について担当の山本委員及び事務局から説明。取りまとめられた評価書案について、意見・情報の募集手続に入るとし、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薬剤耐性菌に関するワーキンググループに依頼するとした。
- (4)・特定保健用食品「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事務局から説明。「提出された資料に基づく限りにおいて安全性に問題はないと判断」との審議結果が了承され、消費者庁に通知することとした

### 11-4 第656回食品安全委員会（2017（平成29）年7月4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) 農薬専門調査会における審議・「フルバリネート」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について担当の吉田委員及び事務局から説明。取りまとめられた評価書案について、意見・情報の募集手続に入り、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とした。

- (2) プリオン専門調査会における審議 ・ 「牛由来ゼラチン及びコラーゲンの肥料利用に関する規制の見直し」に関する審議結果について担当の山本委員から説明。食品安全基本法第11条第1項第2号「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同規定に関するこれまでの取扱いと同様、意見・情報の募集手続は行わず農林水産省に通知するとした。
- (3) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見・農薬及び添加物「フルジオキソニル」に係る食品健康影響評価について担当の吉田委員及び事務局から説明。本件は意見・情報の募集は行わず、以前の委員会で決定した評価結果と同じ結論とし、「フルジオキソニルの一日摂取許容量 (ADI) を  $0.33 \text{ mg/kg}$  体重/日、急性参照用量 (ARfD) を  $2.5 \text{ mg/kg}$  体重と設定する。」との審議結果が了承され、厚生労働省に通知するとした。
- ・ 農薬及び添加物「プロピコナゾール」に係る食品健康影響評価について事務局から説明。「プロピコナゾールの一日摂取許容量 (ADI) を  $0.019 \text{ mg/kg}$  体重/日、急性参照用量 (ARfD) を  $0.3 \text{ mg/kg}$  体重と設定する。」との審議結果が了承され、厚生労働省に通知するとした。
  - ・ 農薬「ジクロルプロップ」・農薬「デスメディファム」・農薬「フェンブコナゾール」に係る食品健康影響評価について事務局から説明。「ジクロルプロップの一日摂取許容量 (ADI) を  $0.036 \text{ mg/kg}$  体重 /日、急性参照用量 (ARfD) を  $0.3 \text{ mg/kg}$  体重と設定」「デスメディファムの一日摂取許容量 (ADI) を  $0.032 \text{ mg/kg}$  体重 /日、急性参照用量 (ARfD) を  $0.9 \text{ mg/kg}$  体重と設定」「フェンブコナゾールの一日摂取許容量 (ADI) を  $0.03 \text{ mg/kg}$  体重 /日、急性参照用量 (ARfD) を  $0.3 \text{ mg/kg}$  体重と設定」 との審議結果が了承され、厚生労働省に通知するとした。
  - ・ 遺伝子組換え食品等「JPAo001株を利用して生産されたリパーゼ」・遺伝子組換え食品等「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 (食品)」に係る食品健康影響評価について事務局から説明 (食品) 「JPAo001株を利用して生産されたリパーゼは、『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」「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 MZHGOJ G 系統 (食品) は、『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」との審議結果が了承され、厚生労働省に通知することとした。
  - ・ 遺伝子組換え食品等「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 (飼料)」に係る食品健康影響評価について担当の山添委員及び事務局から説明 (飼料) 「『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」との審議結果が了承され、農林水産省に通知することとした。

(関澤 純)

## 【海外食品安全情報】

### EFSA は食品に添加される亜硝酸塩と硝酸塩の安全レベルを確認

EFSA confirms safe levels for nitrites and nitrates added to food

15 June 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170615-0>

6月15日、欧州食品安全委員会（EFSA：European Food Safety Authority）は肉や他の食品に意図的に添加される亜硝酸塩と硝酸塩の安全性の再評価を行い、既存の安全レベルは消費者を十分保護していると結論づけた。食品添加物としての亜硝酸塩と硝酸塩の消費者の暴露については、これらの添加物を含む食品を多く食べる子供でわずかに超過していることを除けば、全ての年齢集団で安全レベル以内である。しかし、全ての食事からの亜硝酸塩と硝酸塩の摂取を考慮すると、全ての年齢集団で安全レベル量（ADIs）を超過する可能性がある」と報じた。

欧州連合（EU：European Union）では亜硝酸及び硝酸のナトリウムとカリウム塩（E 249-252）は食品添加物として認可されている。それらは、肉、魚、チーズ製品の微生物の成長を防ぎ、特にボツリヌス中毒症の予防や肉を赤く保ち風味を増すために使用されている。硝酸塩は天然でも特定の野菜に高濃度で存在し、また主に水中の環境汚染物質としてフードチェーンにも入ることがある。

EFSA の食品添加物及び食品に添加する栄養成分に関するパネルの一員であり、再評価作業グループの議長である Maged Younes 教授は「2009年以前に EU で認可された全ての食品添加物の EFSA の再評価計画の一部として、食品に添加される亜硝酸塩と硝酸塩の安全性を再評価し、入手可能な証拠に基づき、過去に設定された両物質の安全量を変える必要はないという結果であった。」と述べた。

硝酸塩の現在の許容一日摂取量（ADI）は 3.7mg/kg 体重/日である。亜硝酸塩の安全レベルは、既存の ADI 0.06 mg/kg 体重/日にちがい、0.07 mg/kg 体重/日に再設定された。

Re-evaluation of sodium nitrate (E 251) and potassium nitrate (E 252) as food additives  
EFSA Journal 2017;15(6):4787 [123 pp.]. 15 June 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4787>

Re-evaluation of potassium nitrite (E 249) and sodium nitrite (E 250) as food additives  
EFSA Journal 2017;15(6):4786 [157 pp.]. 15 June 2017

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4786>

EFSA explains risk assessment: nitrites and nitrates added to food

<http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/nitritesandnitrates170614>

(伊藤 澄夫)  
以上