



NPO法人

# 食科協ニュースレター 第169号

9

## 目 次

【 <a href="#">食科協の活動状況</a> 】	2
1. 2017年7月～2017年8月の主な活動(先月報告以降)	
	関澤純
【 <a href="#">行政情報</a> 】	3
1. と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果について通知	
2. ノロウイルスによる食中毒の予防及び調査の結果について	
3. 「新たな時代に対応した評価技術の検討 -化学物質の毒性評価のための(Q)SAR及びRead acrossの利用-」の取りまとめ公表	
4. 欧州食品安全機関(EFSA)、食品媒介病原体としてのE型肝炎ウイルス(HEV)に関連する公衆衛生リスクに関する科学的意見書を公表	
5. 米国疾病管理予防センター(CDC)、サルモネラ属菌と食品に関する特集を公表	
6. 平成25～26年度 食品中の残留農薬等検査結果について公表	
7. 平成28年度食料自給率等について公表	
8. 加工食品の原料原産地表示制度について答申	
	森田邦雄
9. <a href="#">食品安全委員会提供情報</a>	10
2017年7月11日第657回から2017年8月8日第661回までの開催分	
	関澤純
【 <a href="#">海外食品安全情報</a> 】	14
EFSA、食品に添加されるグルタミン酸の安全性レビュー	
	榎元徹也

平成29年8月22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)

## 【食科協の活動状況】

### 1. 2017年7月～2017年8月の主な活動

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。議事の前に厚生労働省の組織変更及び関連人事について情報提供があった。すなわち生活衛生・食品安全部長が生活衛生・食品安全審議官に代わり、新しく生活衛生・食品安全企画課、食品基準審査課、食品監視安全課が設置された。米永運営委員が異動のため山田衛氏（大東港運株式会社）が後任として推薦され承認された。平成29年度公開講演会及び勉強会について食品安全規制の見直し、食品衛生法の一部改正、食品表示法の一部改正についてなどが候補として挙げられた。公開講演会は10月下旬又は11月上旬に理事会開催と同日に実施することとした。食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会とりまとめについて議論し、ポジティブリスト制度への移行について日比野運営委員、馬場常任理事から経過等について説明を受け、輸入食品、流通食品についても議論した。食科協として器具容器包装等に関する勉強会を開催することとした。食品衛生法及び食品表示法の一部改正については、パブリックコメント募集などの動きを見ながら判断することとなった。食の安全ナビクイズ検討会を21日（金）14時に開催するため、検討会提出資料について食品衛生監視員の活用と、資料として作成、今後の作成方法について説明があった。会議終了後、「魚三」にて懇親会が持たれた。

7月21日 第7回食の安全ナビ検定クイズ検討会を開催。前記資料の解説と今後に向けての計画の議論があった。また既存のクイズ改定についても一部進行中である旨報告された。

7月21日 食科協かわら版 No. 109 を発行した。

7月24日 笈川運営委員が月刊 HACCP8月号に「猛威を振るうカンピロバクター対策～身近で厄介な食中毒病因物質～」に掲載予定の案内があり。

7月25日 岩沼理事より、SOMPO リスケアマネジメント主催の農林水産省補助事業「食品事業者のための JFS 説明会（参加費無料）」の案内あり。

【開催場所・開催日】大阪（8/25）、東京（9/12）名古屋（9/27）、札幌（10/2）、福岡（11/21）募集チラシは以下より。

[http://www.sjnk-rm.co.jp/seminar/pdf/pamph\\_jfs.pdf](http://www.sjnk-rm.co.jp/seminar/pdf/pamph_jfs.pdf)

7月28日 食科協かわら版 No. 110 を発行した。

7月28日 関澤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（福岡）で講義した。

- 8月 1日 日本食品衛生協会の第42回食品衛生懇話会に関澤理事長他が出席した。
- 8月 4日 食の安全ナビ検定クイズのアンケート調査に回答された自治体あてに以下の資料を送付した。「1、改訂版 食の安全ナビ検定作成提案、食品衛生管理シリーズⅡHACCPを考えてみる。テーマ：食中毒予防の6つのポイントを考える。2、改訂版食の安全ナビ検定個別問題及び関係資料 食品衛生管理シリーズⅡHACCPをを考えてみる。テーマ：食中毒予防の6つのポイントを考える 3、パワーポイント資料 食品安全管理シリーズⅡHACCPを考えてみよう(改訂版)食中毒予防の6つのポイントを考える」
- 8月 4日 食科協かわら版 No. 111 を発行した。
- 8月 6日 関澤理事長、森田満樹常任理事が東京海洋大学食品流通安全管理専攻設立10周年記念式典に招かれ出席した。
- 8月 9日 食科協かわら版 No. 112 を発行した。
- 8月22日 平成29年度第5回常任理事会・運営委員会を開催予定。
- 8月22日 容器包装関係の勉強会を(株)明治参与の太田進様を講師に迎え、常任理事会・運営委員会後に開催予定。
- 8月22日 ニュースレター169号を発行予定。

(関澤 純)

## 【行政情報】

### 1. と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果について通知

7月18日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品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。各都道府県等の協力を得て調査したもので、平成28年度のその主な内容は次のとおり。

(1) と畜場数

一般と畜場 173 簡易と畜場 3 計 176

(2) 一般と畜場のと畜頭数

牛 1,048,971、馬 9,953、豚 16,158,868、めん羊 4,915、山羊 2,854

(3) 簡易と畜場のと畜頭数

豚 158、めん羊 150

(4) と畜検査手数料(円)

平均 牛 792、仔牛 391、豚 330、馬 789、めん羊、山羊 224

最低 牛 400、 仔牛 150、 豚 160、 馬 400、 めん羊、山羊 60  
 最高 牛 1,300、 仔牛 1,020、 豚 600 馬 1,300、 めん羊、山羊 500

## (5) と畜料金

平均 牛 8,558、豚 2,105

最低 牛 0、豚 0

最高 牛 32,400、豚 21,600

## (6) 規模別食鳥処理場数

大規模食鳥処理場 146 ( 7.3% )

認定小規模食鳥処理場 1,856 ( 92.7% )

計 2,002 ( 100.0% )

## (7) 規模別処理羽数

	大規模食鳥処理場	認定小規模食鳥処理場	計
総数	766,484,649 ( 100.0% )	22,900,433 ( 100.0% )	789,385,082 ( 100.0% )
ブロイラー	686,806,409 ( 89.6% )	9,944,229 ( 43.4% )	696,750,638 ( 88.3% )
成鶏	79,284,922 ( 10.3% )	11,359,358 ( 49.6% )	90,644,280 ( 11.5% )
その他	393,318 ( 0.1% )	1,596,846 ( 7.0% )	1,990,164 ( 0.3% )

## (8) 食鳥検査手数料(平日,円)

平均 4.28、最低 3、最高 6

## (9) と畜検査員数、実際に検査を行った職員 (平成 28 年度末日時点)

自治体職員 1,954

## (10) 食鳥検査員数、実際に検査を行った職員 (平成 28 年度末日時点)

総数 1,057 (内訳、自治体職員 814、指定検査機関職員 243)

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000171490.pdf>

## 2. ノロウイルスによる食中毒の予防及び調査の結果について

7月21日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品監視安全課名をもって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。これは、平成28年11月24日付けで各都道府県等に調査を依頼し、その結果をまとめたものである。調査目的はノロウイルスを病因物質とする食中毒発生施設の調理従事者の行動および施設の衛生状況把握で、調査方法は平成28年12月～29年1月にノロウイルスを病因物質とする食中毒事例(65事例)が発生した施設及びその調理従事者に対し調査を実施したもので、その主な内容は次のとおり。

- |                                   |         |           |
|-----------------------------------|---------|-----------|
| (1) 作業室での手洗い等に関する事項               |         |           |
| 手洗い設備は使用できる状態である                  | 53/65   | 82%       |
| (2) 手袋に関する事項                      |         |           |
| 食品に直接触れる作業において、手袋（使い捨て手袋）を使用しているか |         |           |
| 使用している                            | 21/65   | 32%       |
| (3) 便所に関する事項                      |         |           |
| 便所の清掃状況について：頻度                    | 1日に1回以上 | 22/65 34% |
| (4) 従事者に関する事項                     |         |           |
| 健康状態の確認記録がある                      | 18/65   | 28%       |

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000172041.pdf>

### 3. 「新たな時代に対応した評価技術の検討 -化学物質の毒性評価のための(Q)SAR 及び Read across の利用-」の取りまとめ公表

7月26日、内閣府食品安全委員会事務局標記とりまとめを公表した。そのお間な内容は次のとおり。

食品安全委員会は、2003年の設立以来、食品分野の化学物質、食中毒原因微生物等について、国際的に合意されたリスクアナリシスの考え方にに基づき、人の健康に与える影響を科学的に評価してきた。

評価対象物質が多様化し、毒性試験をめぐる社会的情勢が変化している中で、より科学的に妥当性の高い食品健康影響評価を行うためには、これまでに活用した評価方法に加えて新しい評価方法についても活用していく必要性が生じている。

食品安全委員会は、今後の積極的な活用が見込まれる評価方法について現状と課題を整理し、今後の取組の方向性について提言するため、平成28年44、評価技術企画ワーキンググループを立ち上げた。今般、同ワーキンググループにおいて、コンピュータ上での化学物質の毒性評価方法である(Q)SAR（構造活性相関

(Structure-Activity Relationship, SAR) 及び定量的構造活性相関 (Quantitative Structure-Activity Relationship, QSAR) ) 及び Read across について検討し、議論の経過を取りまとめたものである。

(Q)SAR 及び Read across は、化学物質の構造などを参考にその物質の毒性等を推定する方法で、活用には毒性試験データを収載した毒性データベースとソフトウェア（評価支援ツール）が必要で、専門家がデータベースの情報や評価支援ツールの出力結果等を参考にすることにより、毒性の判断の精度が向上し、ひいては評価結果の頑健性が一層増すことが期待でき、特に、食品に含まれる微量の化学物質のうち、毒性

試験データが乏しい物質の毒性評価等において、今後積極的に活用する意義は大きいと考える。

[http://www.fsc.go.jp/osirase/wg\\_gijyutsukikaku\\_1.html](http://www.fsc.go.jp/osirase/wg_gijyutsukikaku_1.html)

取りまとめ

[http://www.fsc.go.jp/osirase/wg\\_gijyutsukikaku\\_1.data/wg\\_gijyutsukikaku\\_houkoku\\_1.pdf](http://www.fsc.go.jp/osirase/wg_gijyutsukikaku_1.data/wg_gijyutsukikaku_houkoku_1.pdf)

#### 4. 欧州食品安全機関(EFSA)、食品媒介病原体としての E 型肝炎ウイルス (HEV) に関連する公衆衛生リスクに関する科学的意見書を公表

7 月 26 日、食品安全委員会が公表した食品安全関係情報に標記意見書が掲載されている。その内容は次のとおり。

欧州食品安全機関(EFSA)は 7 月 11 日、食品媒介病原体としての E 型肝炎ウイルス (HEV) に関連する公衆衛生リスクに関する科学的意見書を公表した(89 ページ、2017 年 6 月 8 日採択)。

E 型肝炎ウイルス(HEV)は EU/EEA 諸国においてヒトに重大な感染症を引き起こし、過去 10 年にわたり 28 人の死亡例を含む 21,000 人以上の急性臨床症例が報告され、HEV 症例報告が 10 倍に増加している。症例の大半(80%)はフランス、ドイツ及び英国から報告された。しかし、全ての加盟国において報告が義務付けられているわけではなく、また各国でサーベイランス方法も異なっていることから、症例報告数は比較できないうえ、真の症例数は恐らくもっと多いであろう。

欧州では食品媒介による HEV 感染が主たる感染経路となっている。ブタやイノシシが HEV の主な感染源である。免疫不全者や、リスク集団とされる肝臓の既往症をもつ人、免疫抑制疾患の人及び免疫抑制療法を受けている人における集団感染及び散発例が確認されている。

当該意見書では、検出、特定、特性分析及び食料生産動物及び食品中の HEV の追跡のための現行の手法を見直した。また、HEV の保有宿主や食品媒介経路に関する文献を精査し、HEV の疫学情報及び食品中の存在及び残留に関する情報を分析し、フードチェーンに沿った可能な管理措置を調査した。現時点で、宿主動物の肉、肝臓及び製品の摂取から HEV 感染を予防する効果的な唯一の管理手段は、十分な加熱処理である。

感染性評価や合意された分子型別プロトコルを含めた有効な定性定量検出手法の開発が、定量的微生物リスク評価及び効果的な管理措置の開発において求められている。と畜時に腸内容物にウイルスが高濃度で含まれている豚の割合を最小化するために、豚群での HEV の疫学及び制御に関する更なる調査が必要である。豚肉、イノシシ肉及びシカ肉製品の生での摂取は避けるべきである。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04750370149>

当該意見書は以下の URL から入手可能。

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2017.4886/epdf>

## 5. 米国疾病管理予防センター(CDC)、サルモネラ属菌と食品に関する特集を公表

7月26日、食品安全委員会が公表した食品安全関係情報に標記特集が掲載されている。その内容は次のとおり。

米国疾病管理予防センター(CDC)は7月5日、サルモネラ属菌と食品に関する特集を公表した。概要は以下のとおり。

CDCは、サルモネラ属菌が米国において毎年100万人の食中毒を起こしていると推定する。ここ数年の間に、サルモネラ症集団感染は汚染されたキュウリ、鶏肉、卵、ピスタチオ、生鮮マグロ、スプラウト及び他の多くの食品に関連している。

自分がサルモネラ感染しているか？

以下の症状のある時は医師又は医療提供者に連絡すること。

- ・下痢及び 101.5° F(約 38.6°C)を超える熱
- ・3日を超えて改善しない下痢
- ・血便
- ・水分保持できない長期間の嘔吐
- ・非常に少ない排尿、口及び喉の乾燥、起立時の眩暈等、脱水症状

1. 様々な食品からサルモネラ感染症になる。サルモネラ属菌は、牛肉、鶏肉、卵、果物、豚肉、スプラウト、野菜、並びにナッツバター、冷凍ポットパイ、チキンナゲット及びチキンの詰め物等の加工食品さえも含む多くの食品から見つかることがある。汚染食品は、通常見かけも匂いも正常である。
2. サルモネラ症は、夏によりよく起こる。温暖化した気候と冷蔵していない食品は、サルモネラ属菌が増殖するのに理想的な条件である。
3. サルモネラ症は、重症化し得るし特定の人々にはより危険である。(略)
4. サルモネラ属菌は、思った以上に中毒を起こしている。1人のサルモネラ症検査確定症例に対して、確認されていないサルモネラ症例が29人いる。食中毒になったほとんどの人が医師にかかったり検査所に検体を送ったりしないので、何の病原菌で病気になったかわからない。
5. サルモネラ属菌を回避するために、生卵又は加熱不十分な(半熟卵白又は卵黄)卵を喫食しない。

洗浄(手と表面を良く洗う)、分離(生鮮食肉と他の食品を分離する)、加熱(適切な温

度まで加熱する)及び冷却(迅速に食品を冷蔵する)のガイドラインに従う。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04750270104>

## 6. 平成 25～26 年度 食品中の残留農薬等検査結果について公表

7 月 27 日、厚生労働省医薬・生活衛生局食品基準審査課残留農薬等基準審査室は平成 25 年度及び平成 26 年度に実施された食品中の残留農薬等検査について、地方公共団体及び検疫所から報告があった検査結果をとりまとめ公表した。本集計結果から、基準値超過の割合はいずれも低く、我が国で流通している食品における農薬等の残留レベルは十分に低いものと考えられるとしており、HACCP 導入におけるハザード分析に活用できるものである。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000172356.html>

検査結果の主なものは次のとおり。

### (1) 全体

検査の総数は、平成 25 年度は 345 万件、平成 26 年度は 314 万件であった。

国産品・輸入品を合わせた全体での検出割合は、平成 25 年度は 0.34%、平成 26 年度は 0.45%であった。

基準値超過数及び割合は、平成 25 年度は 240 件及び 0.007%、平成 26 年度は 282 件及び 0.009%であった。

### (2) 農産物

輸入品については、平成 25 年度は 110 万件、平成 26 年度は 85 万件的検査が実施された。検査全体に占める基準値超過の割合は、平成 25 年度は 0.010%、平成 26 年度は 0.018%であった。

国産品については、平成 25 年度は 109 万件、平成 26 年度は 100 万件的検査が実施され、基準値超過の割合は、平成 25 年度、平成 26 年度共に 0.002%であった。

### (3) 畜水産物

輸入品については、平成 25 年度は 13 万件、平成 26 年度は 10 万件的検査が実施された。

検査全体に占める基準値超過の割合は、平成 25 年度は 23 件、0.018%、平成 26 年度は 14 件、0.014%であった。

国産品については、平成 25 年度、平成 26 年度共に 17 万件的検査が実施され、基準値超過の割合は、平成 25 年度は 10 件、0.006%、平成 26 年度は 14 件、0.008%であった。

### (4) 加工食品

輸入品については、平成 25 年度は 93 万件、平成 26 年度は 99 万件的検査が実施された。

検査全体に占める基準値超過の割合は、平成 25 年度、平成 26 年度共に 0.008%であった。

国産品については、平成 25 年度、平成 26 年度共に 3 万件的検査が実施され、いずれの年度においても基準値超過したものは無かった。

平成 25～26 年度 食品中の残留農薬等検査結果

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000172509.pdf>

## 7. 平成 28 年度食料自給率等について公表

8 月 9 日、農林水産省は、平成 28 年度食料自給率及び食料自給力指標について、以下のとおり公表した

カロリーベース食料自給率について、平成 28 年度においては、小麦及びてんさい等について、作付面積は拡大したものの、天候不順により単収が落ち込み生産量が減少したこと等により、38%となった。(前年 39%)

生産額ベース食料自給率について、平成 28 年度においては、野菜及び果実について、輸入額が減少する中で国内生産額が増加したこと等により、68%となった。(前年 66%)

品目別カロリーベース食料自給率の主なものは次のとおり。(%)

米(主食用) 100、小麦 12、かんしょ 94、ばれいしょ 69、大豆 7、

野菜 80、みかん 100、りんご 60、牛肉 38(前年 40)、豚肉 50(前年 51)

鶏肉 65(前年 66)、鶏卵 97(前年 96)、牛乳乳製品 62(前年 62)、魚介類(食用)56、

畜産物について、飼料自給率を考慮した場合の自給率は次のとおり。

牛肉 11、豚肉 7、鶏肉 9、鶏卵 13、牛乳乳製品 27

<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/ampo/170809.html>

食料需給表

<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/ampo/attach/pdf/170809-1.pdf>

## 8. 加工食品の原料原産地表示制度について答申

8 月 10 日、消費者委員会委員長は内閣総理大臣あてに標記答申を行った。

平成 29 年 3 月 22 日付けで内閣総理大臣から諮問を受けた標記の件に関し、消費者委員会食品表示部会において審議を行い、当該部会において結論が得られたことを受け答申したもので、答申には、諮問された食品表示基準案を適当とする前提条件とし

て 10 項目が示されている。この答申を受け、消費者庁は 8～9 月に、食品表示基準の一部改正に係る内閣府令を公布するものと思われる。

なお、答申において、諮問の内容と変更があった点は次のとおり。

(1) 食品表示基準第 3 条第 2 項表 1 の五イの(ロ)

一定期間使用割合が 5%未満である対象原材料の原産地について、当該原産地の表示の次に括弧を付して、5%未満である旨の表示を義務付けるが、第 3 条第 2 項表 1 の四の規定に基づく「その他」の表示に対しては、当該表示を義務付けない。

(2) 施行は今回の食品表示基準の一部改正に係る公布の日からとし、経過措置期間は府令の施行の日から平成 34 年 3 月 31 日までとする。(諮問は平成 32 年 3 月 31 日)

[http://www.cao.go.jp/consumer/iinkaikouhyou/2017/\\_icsFiles/afieldfile/2017/08/09/20170810\\_toshin\\_betsu.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/iinkaikouhyou/2017/_icsFiles/afieldfile/2017/08/09/20170810_toshin_betsu.pdf)

(森田 邦雄)

## 9. [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 657 回:7 月 11 日開催から第 661 回:8 月 8 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。

### 9-1 第 657 食品安全委員会 (2017 (平成 29) 年 7 月 11 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) 厚生労働省から・遺伝子組換え食品等 1 品目 CPR 株を利用して生産された L-シトルリンについて説明、遺伝子組換え食品等専門調査会で審議することとなった。農林水産省から・肥料 1 案件 普通肥料の公定規格の改正について説明。「①「液体副産窒素肥料」の原料として「食品工業において副産されたもの」を追加することは、既に他の種類の普通肥料において「食品工業において副産されたもの」を原料とするものの使用が認められ、人の健康に及ぼす影響が変わるものではないと考えられ、②その他の制限事項に「牛由来の原料を原料とする場合には、管理措置が行われたものであること。」及び「牛の部位を原料とする場合には、脊柱等が混合しないものとして農林水産大臣の確認を受けた工程において製造されたものであること。」を追加することは、必要な管理措置が講じられるための変更であり、③当該肥料の種類を「液状副産窒素肥料」とすることは、実態に合わせた変更であり、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判断した。」との審議結果が了承され、農林水産省に通知することとなった。

(2) 食品安全委員会の運営について（平成29年4月～6月）事務局から報告。

(3) その他。フェローの委嘱について、委員長から報告した。

### 9-2 第658回食品安全委員会（2017（平成29）年7月18日）

主な議事事項及び審議結果から

議 事：山添委員長代理ほか委員5名出席

(1) 消費者庁から・特定保健用食品1品目 健やかごま油について説明、新開発食品専門調査会で審議することとなった。

(2) 事務局から・農薬「シアントラニリプロール」・農薬「フルベンジアミド」に係る食品健康影響評価について説明。「シアントラニリプロールの一日摂取許容量(ADI)を0.0096 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。」「フルベンジアミドの一日摂取許容量を0.017 mg/kg 体重/日、授乳中の女性に対する急性参照用量(ARfD)を0.15 mg/kg 体重と設定し、一般の集団に対する急性参照用量(ARfD)は設定する必要がない」との審議結果が了承され、厚生労働省に通知することとなった。事務局から・動物用医薬品「スペクチノマイシン」に係る食品健康影響評価について説明。「一日摂取許容量(ADI)を0.053 mg/kg 体重/日と設定する。」との審議結果が了承され、厚生労働省に通知することとなった。

(3) 添加物専門調査会における審議結果等・「栄養成分関連添加物に関する食品健康影響評価指針」・「添加物(酵素)に関する食品健康影響評価指針」・「加工助剤(殺菌料及び抽出溶媒)の食品健康影響評価」の考え方について・「添加物に関する食品健康影響評価指針」の改正について、事務局から説明。本指針に基づいて、食品健康影響評価に関する個別の案件の審議を専門調査会で進めることとなった。

### 9-3 第659回食品安全委員会（2017（平成29）年7月25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) 厚生労働省から・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（評価要請の取下げ）グルカン1品目・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 ビール酵母抽出グルカン1品目・農薬4品目 [1]クロルピリホス [2]クロロタロニル [3]ビシクロピロン [4]フェンピロキシメートについて説明。農薬「クロルピリホス」、「フェンピロキシメート」については農薬専門調査会で審議することとなった。農薬「ビシクロピロン」については、専門調査課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こととなった。農薬「ク

ロロタロニル」については、農薬専門調査会において審議することとなった。「グルカン」については取り下げられたものと認め調査審議は中止することとなった。同物質「ビール酵母抽出グルカン」については、農薬専門調査会において審議することとなった。

(2) 遺伝子組換え食品等専門調査会における・「PRF株を利用して生産されたホスホリパーゼC」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 本件について、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遺伝子組換え食品等専門調査会に依頼することとなった。

(3) 評価技術企画ワーキンググループにおける審議結果について ・「新たな時代に対応した評価技術の検討～化学物質の毒性評価のための(Q)SAR及びRead acrossの利用～」について、担当の山添委員及び事務局から「新たな時代に対応した評価技術の検討～化学物質の毒性評価のための(Q)SAR及びRead acrossの利用～」について説明、案のとおり決定された。

(4) 事務局から・遺伝子組換え食品等「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」に係る食品健康影響評価について説明。「『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』の附則『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。」との審議結果が了承され、厚生労働省に通知することとなった。事務局から・薬剤耐性菌「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）」に係る食品健康影響評価について説明。「評価対象動物用医薬品が豚に使用された結果として、ハザードが選択され、豚由来の畜産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。」との審議結果が了承され、農林水産省に通知することとなった。

(5) 平成29年度食品安全確保総合調査追加課題（案）について、担当委員の山本委員及び事務局から説明。案のとおり決定された。

(6) 事務局から食品安全モニターからの随時報告について（平成28年10月～平成29年3月分）報告した。

#### 9-4 第660回食品安全委員会（2017（平成29）年8月1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) 平成28年食中毒発生状況の概要について厚生労働省から説明。

(2) 農薬専門調査会における審議結果について ・「テフルベンズロン」・「ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集に

ついて担当の吉田委員及び事務局から説明。「テフルベンズロン」については、一日摂取許容量が変更になる審議結果であるため動物用医薬品の審議結果に影響を及ぼすことから動物用医薬品専門調査会で審議することとなった。「ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン」については、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こととなった。

(3)かび毒・自然毒等専門調査会における・「フモニシン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について担当の山添委員及び事務局から説明。本件については、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かび毒・自然毒専門調査会に依頼することとなった。

(4)事務局から・動物用医薬品「ジシクラニル」・動物用医薬品「デキサメタゾン」に係る食品健康影響評価について説明。「ジシクラニルの一日摂取許容量(ADI)を0.0071 mg/kg 体重/日と設定する。」「デキサメタゾンの一日摂取許容量(ADI)を0.01 µg/kg 体重/日と設定する。」との審議結果が了承され厚生労働省に通知することとなった。

#### 9-5 第661回食品安全委員会(2017(平成29)年8月8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)厚生労働省から・プリオン1案件 英国から輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓について説明。本件について、プリオン専門調査会において審議することとなった。

(2)・農薬「フルオピコリド」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「フルオピコリドの一日摂取許容量(ADI)を0.079 mg/kg 体重/日、急性参照用量(ARfD)を1 mg/kg 体重、フルオピコリドの代謝物である2,6-ジクロロベンズアミドの一日摂取許容量(ADI)を0.047 mg/kg 体重/日、急性参照用量(ARfD)を0.52 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こととなった。・遺伝子組換え食品等「ARG-No.4株を利用して生産されたL-アルギニン」に係る食品健康影響評価について事務局から説明『「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」の附則「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。』との審議結果が了承され、厚生労働省に通知することとなった。・薬剤耐性菌「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)」に係る食品健康影響評価について事務局から説明「評価対象動物用医薬品が蜜蜂に使用されることにより、タイロシン並びにこれと交差耐性が認められるマクロライド系及びリンコマイシン系抗生物質に対する薬剤耐性菌が選

扱われる可能性は否定できない。しかしながら、はちみつを介してヒトに伝播する可能性のある芽胞形成細菌による感染症は乳児ボツリヌス症であり、その治療に抗生物質は使用されないことから、特定すべきハザードはないと判断した。したがって、酒石酸タイロシン製剤を蜜蜂に使用することによって選択された薬剤耐性菌が、蜜蜂由来食品を介してヒトの健康に影響を与える可能性は無視できる程度と考えた。」との審議結果が了承され農林水産省に通知することとなった。

(3) 食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査の優先実施課題（平成30年度）（案）

(4) 平成29年度食品健康影響評価技術研究追加公募課題（案）について山本委員及び事務局から説明。本件について、案のとおり決定することとなった。

（関澤 純）

## 【海外食品安全情報】

### EFSA、食品に添加されるグルタミン酸の安全性レビュー

EFSA reviews safety of glutamates added to food 12 July 2017

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170712>

欧州食品安全機関（EFSA）は、食品添加物として使用されるグルタミン酸とグルタミン酸塩の安全性を再評価し安全な摂取量を設定した。当局はまた、グルタミン酸とグルタミン酸塩の食事からの推定暴露量は、安全レベルだけでなく、一部の集団においては、ヒトの有害作用に関連する用量も超える可能性があるとした。これに基づいて、EFSAの専門家は、これらの食品添加物の最大許容量をレビューすることを推奨した。

グルタミン酸はアミノ酸で、タンパク質を構成し、ヒトの体内で合成され、遊離の形態で、例えばトマト、醤油や特定のチーズにも存在する。グルタミン酸とその塩（E620-625）は、グルタミン酸塩類と称されてEUの認可食品添加物である。それらは、風味（savoury）や肉っぽい（meaty）香味を強化するために幅広く食品に添加される。EFSAは、食品添加物として使用されるグルタミン酸塩類の安全性を再評価し、これら6つの添加物全体で、ADI（許容一日摂取量）30mg/kg体重/日を設定した。このADIは、毒性試験において試験動物に有害影響が認められなかった最高用量に基づく。

消費者の健康保護：EFSAの食品に添加される食品添加物および栄養源に関するパネルのメンバーであり、この再評価作業部会の議長である Claude Lambré 博士は次のように述べた。「入手可能な根拠に基づき、新しく設定したグルタミン酸塩類グル

ープの ADI は、頭痛、血圧上昇、インスリンレベルの上昇など、ヒトでの影響に関連する用量よりも低く設定し、消費者の健康を守ると確信している。」

現在、EU では食品添加物として使用されるグルタミン酸およびグルタミン酸塩の ADI は規定されていない。EU ではグルタミン酸塩類の食品への添加は一般的に最大 10g/kg まで許容される。塩代替品、調味料および香辛料には、グルタミン酸塩類の数値の最大許容レベルはなく、GMP に従って使用しなければならない。

食事暴露の評価：EFSA の科学者は現実的な食品摂取データと産業界が報告したグルタミン酸塩類の使用レベル、加盟国の分析結果を組み合わせ、精密な暴露評価を行った。食品に添加されたグルタミン酸塩類の曝露は、これらの添加物を含む食事を多く取る全ての集団で、中程度の曝露の幼児や子供と同様に、提案した ADI を上回る可能性がある。また高曝露の乳児、子供および青年では、ある種の有害作用（例、頭痛）と関連する用量を超える可能性がある。EFSA の専門家は、グルタミン酸塩の食品添加物以外の他の食事源（含、天然に存在するものや栄養素としての添加）についても考慮した。推定曝露量は、中程度から高曝露のいくつかの集団で、設定した ADI とヒトでのある種の有害作用に関連するレベルの両方を大幅に上回っている。

Lambré 博士は次のように述べた。「暴露評価の結果に基づいて、食品、特に焼き菓子、スープおよびブイヨン、ソース、肉および肉製品、調味料、香辛料および食品サプリメントに加えるグルタミン酸およびグルタミン酸塩の最大濃度をレビューすることを推奨する。」

EFSA の科学的助言は、EU における食品添加物としてのグルタミン酸塩類の安全な使用を規制する欧州委員会および加盟国のリスク管理者に提供される。

#### 再評価の対象食品添加物

グルタミン酸 (E 620)、グルタミン酸ナトリウム (E 621)、グルタミン酸カリウム (E 622)、グルタミン酸カルシウム (E 623)、グルタミン酸アンモニウム (E 624) およびグルタミン酸マグネシウム (E 625)

(榎元 徹也)  
以上