



NPO法人

# 食科協ニュースレター第175号

## 目 次

【 <a href="#">食科協の活動状況</a> 】	2
1. 2018年1月～2月の主な活動(先月報告以降)	
	関澤純
【 <a href="#">行政情報</a> 】	3
1. 香川県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認について	
2. 香川県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認について通知	
3. 食品衛生規制の見直しに関する骨子案(食品衛生法等の改正骨子案)を示す	
4. 「食品表示基準について」の一部改正について	
5. 2016～2017年オランダにおける未加熱ハム製品の摂取に関連するサルモネラ・ボビスモルビフィカンズ集団感染の情報	
6. 「食品表示基準について」の一部改正について	
7. 腸管出血性大腸菌の遺伝子型検査体制の整備及び研修会の開	
	森田邦雄
8. <a href="#">食品安全委員会提供情報</a>	8
2018年1月16日第680回から2018年2月6日第683回までの開催分	
	関澤純
【 <a href="#">海外食品安全情報</a> 】	12
新しいEUのアクリルアミド規則	
	榎元徹也

※各リンク先に飛べない場合はURLをコピーペーストして下さい。

平成 30年2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、全麺連会館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. 2018年1月～2018年2月の主な活動

- 1月12日 ニュースレターNo. 174 を発行した。
- 1月19日 食科協かわら版 No. 132 を発行した。
- 1月22日 筧川運営委員が食品衛生レビューNo.103「調理場の排煙設備の維持管理」を出した。
- 1月23日 常任理事会兼運営委員会を関澤理事長はじめ、理事、運営委員、監事 11 名が出席し開催した。平成 30 年度第 1 回理事会及び総会日程を次回の常任理事会兼運営委員会で協議すること、当日予定される研修会テーマとして、1月16日に公表された「食品衛生法改正骨子案について」を候補として検討した。あわせて本骨子案へのパブコメをまとめて提出するとした。平成 29 年度食科協 HACCP 講演会について参加申し込みは当日現在 75 名となっており、食品表示勉強会については申し込みは 35 名となっていると報告された。食品の放射性汚染現況に関する対外発信について、関澤理事長提出資料の説明を受け、事故後 7 年を迎えたことを踏まえた現状につき「現在の日本の食品は放射性汚染に関しては安全です。」という提言として HP に掲載し、スライドを参考資料として添付するとした。NL 海外情報担当を伊藤澄夫理事にお願いしていたが、ご都合により辞退されこれまでのご投稿に感謝し辞退を承認した。今後は榎元常任理事による海外情報と山田運営委員による検疫情報を隔月で掲載するとした。次回開催は 2 月 13 日(火)15 時全麵連会館 5 階会議室を予定。
- 1月26日 食科協かわら版 No. 133 を発行した。
- 1月31日 小暮常任理事が食品機械装置誌に「元食品衛生監視員の視点 vol. 077 HACCP 制度化と保健所の監視指導項目」を公表した。
- 2月 1日 筧川運営委員が「衛生の友」vol. 64 に「期限表示の原則と設定方法」を掲載した。
- 2月 2日 食科協かわら版 No. 134 を発行した。
- 2月 7日 「食品衛生規制の見直しに関する骨子案」意見募集に対し、HACCP による衛生管理の制度化、特別の注意を要する成分等を含む食品による健康被害情報の収集、営業許可制度の見直し・営業届出制度の創設、食品リコール情報の報告制度の創設、輸入食品の安全確保・食品輸出関係事務の法制化のそれぞれについて、質問・意見・要望を提出した。

- 2月 9日 食科協かわら版 No. 135 を発行した。
- 2月13日 常任理事会兼運営委員会を開催した。
- 2月16日 江東区森下文化センター多目的ホールで平成29年度食科協「HACCP 研修会」を開催予定。
- 2月23日 江東区森下文化センター第1研修室及び第2研修室で平成29年度「食科協食品表示勉強会」を開催予定。
- 3月20日 常任理事会兼運営委員会を開催予定。

(関澤 純)

## 【行政情報】

### 1. 香川県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認について

1月11日、農林水産省は標記プレスリリースを行った。その主な内容は次のとおり。  
香川県における高病原性鳥インフルエンザが疑われる事例については、遺伝子検査の結果、H5 亜型であり、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜であることが確認されました。

今後、病原性及び NA 亜型について動物衛生研究部門（注）において検査を実施します。

また、高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針に基づき、当該農場（肉用鶏約 5.1 万羽）及び当該農場の関連農場（肉用鶏約 4 万羽）で飼養されている家きんについて、疑似患畜として処分いたします。

同日、食品安全委員会は、本件に関して、次のとおり考え方を公表した。

鳥インフルエンザに関する食品安全委員会の考え方は、以下のとおりです

食品安全委員会は、我が国の現状において、家きんの肉や卵を食べることにより、ヒトが鳥インフルエンザウイルスに感染する可能性はないと考えています。

(1) 鳥インフルエンザウイルスがヒトに感染するためには、ヒトの細胞表面の受容体に結合しなくてはなりません。

私達ヒトの受容体はヒト型であり、トリ型とは異なるとされています。

(2) 鳥インフルエンザウイルスは酸に弱く、ヒトの体内で胃酸などの消化液により不活化されると考えています。

農林水産省、プレスリリース

[http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/180111\\_8.html](http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/180111_8.html)

食品安全委員会、考え方

[http://www.fsc.go.jp/sonota/tori/tori\\_infl\\_ah7n9.html](http://www.fsc.go.jp/sonota/tori/tori_infl_ah7n9.html)

## 2. 香川県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認について通知

1月12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。その主な内容は次のとおり。

農林水産省より各都道府県知事宛に通知を発送したとの情報提供がありましたのでお知らせします。

引き続き、食鳥処理場における鳥インフルエンザを疑う場合のスクリーニング検査及び感染の疑われる生体の搬入防止の指導等の実施についてご対応をお願いします。

1月11日、農林水産省消費・安全局長から都道府県知事に通知された内容の主なものは次のとおり。

香川県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認に伴う監視体制の強化について

香川県内の家きん飼養農場において死亡家きんが増加した旨、香川県に対して通報があり、高病原性鳥インフルエンザの遺伝子検査を実施したところ、H5亜型であることが確認されました。このことから、高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針（平成27年9月9日農林水産大臣公表。以下「防疫指針」という。）に基づき、当該死亡家きんについて、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜と判定しました。

本事例は国内での、今シーズン初めての発生事例となります。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000191050.pdf>

## 3. 食品衛生規制の見直しに関する骨子案（食品衛生法等の改正骨子案）を示す

1月16日、厚生労働省は薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会を開催し、標記骨子案を説明した。その主な内容は次のとおり。

### ①広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のために、相互に連携や協力を行うことを明記するとともに、連携や協力の体制整備のため、厚生労働大臣が、国や都道府県等の関係者で構成する広域連携協議会を設置することができることとする。

### ②HACCP（ハサップ）による衛生管理の制度化

我が国の食品衛生管理水準の向上や国際標準化を図り、事業者自らが取り組む衛生管理を推進

現行の「総合衛生管理製造過程承認制度」（食品衛生法第13条）は廃止する。ただ

し、厚生労働大臣が食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が講じられていると認めた場合に、食品衛生法で定める食品の製造・加工の規格基準に適合しなくとも販売等ができるとする仕組みは維持する。

#### ③特別の注意を要する成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する観点から特別の注意を必要とする成分等※を含有する食品を販売等する事業者は、その製品が健康に被害を生じさせている又は生じさせるおそれがある旨の情報を得た場合は、都道府県等を通じて厚生労働省に報告しなければならないこととする。※厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定する。

#### ④国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装の安全性の確保や規制の国際的整合性の確保のため、人の健康を損なうおそれがない場合を除き、合成樹脂等を対象として、規格が定められていない原材料を使用した器具・容器包装を販売等してはならないこととともに、製造者は、適正製造管理規範を遵守しなければならないこととする。

#### ⑤営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

都道府県ごとに異なる営業許可基準について、厚生労働省令で定める基準を参酌し、条例で定めることとする。

現行の政令で定める営業許可業種について、営業実態等を踏まえた見直しを行う。

公衆衛生に与える影響が少ない営業を除き、営業を営もうとする者は、あらかじめ都道府県等に届け出なければならないこととする。

#### ⑥食品リコール情報の報告制度の創設

営業者が製造等をした食品等が、食品衛生法に違反をした場合等で、当該食品等を回収するときは、食品衛生上の危害が想定されない場合を除き、回収に着手した旨及び回収の状況を都道府県知事等に報告し、当該報告を受けた都道府県知事等は厚生労働大臣等に報告しなければならないこととする。

#### ⑦輸入食品の安全性確保・食品輸出関係事務の法定化

輸出国において食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための措置（HACCPによる衛生管理）が講じられていることが必要な食品※については、当該措置が講じられていることを輸出国の政府機関が確認した施設等において製造等されたものでなければ、輸入してはならないこととする。※食肉、食鳥肉等を想定。

<http://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000191219.pdf>

薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会 資料

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000191217.html>

#### 4. 「食品表示基準について」の一部改正について

1月19日、消費者庁は次長名をもって各都道府県知事等宛標記通知を出した。その主な内容は次のとおり。

アレルギーを含む食品の表示については、「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知）の「別添 アレルギーを含む食品に関する表示」において、「特定原材料に準ずるもの」を使用しているか否かを表示することが望ましいとしてきたところ、今般、当該表示方法等を明確にし、アレルギー疾患を有する者の正確な判断に資するため、「表示するよう努めること」と通知の一部を改正した。

また、食品表示法施行後における事業者等からの問合せを受け、食品表示基準の解釈を本通知において明確化すべきと判断した点等についても、併せて別紙新旧対照表のとおり改正した。

[http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods\\_index\\_18\\_180119\\_0007.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods_index_18_180119_0007.pdf)

新旧対照表

[http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods\\_index\\_18\\_180119\\_0008.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods_index_18_180119_0008.pdf)

同日、消費者庁は食品表示企画課長名をもって各都道府県食品表示担当部（局）長宛「食品表示基準 Q&A」の一部改正について通知した。そのお主な内容は次のとおり。

平成29年9月1日に、新たな加工食品の原料原産地表示制度を定めた食品表示基準の一部を改正する内閣府令（平成29年内閣府令第43号）が施行された。

新制度の施行から3か月が経過し、施行後の制度説明会での質疑等を踏まえ、解釈を明確化すべきと判断した点について、「食品表示基準 Q&A」の一部を改正しました。また、その他事業者等からの問合せを受け、本 Q&A において明確化すべきと判断した点等についても、併せて別紙新旧対照表のとおり改正した。主な改正は次のとおり。

（加工-244）詰め合わせ食品の表示方法について教えてください

（原原-43）輸入された中間加工原材料について国内で行う行為の中で、「国内製造」とならない行為には、どのようなものがありますか

[http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods\\_index\\_18\\_180119\\_0021.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods_index_18_180119_0021.pdf)

新旧対照表

[http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods\\_index\\_18\\_180119\\_0022.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/foods_index_18_180119_0022.pdf)

#### 5. 2016～2017年オランダにおける未加熱ハム製品の摂取に関連するサルモネラ・ボビスモルビフィカンス集団感染の情報

1月24日、食品安全委員会が公表した食品安全総合情報システムにおいて次のとおり標記情報が掲載されている。



Eurosurveillance (Volume 23, Issue 1, 04/Jan/2018)に掲載された論文「2016～2017年オランダにおける未加熱ハム製品の摂取に関連するサルモネラ・ボビスマルビフィカンス集団感染 (Outbreak of Salmonella Bovismorbificans associated with the consumption of uncooked ham products, the Netherlands, 2016 to 2017)、著者 Diederik Brandwagt (National Institute for Public Health and the Environment (RIVM), オランダ)ら」の概要は以下のとおり。

2017年1月、オランダで Salmonella enterica 血清型 Bovismorbificans 感染症例の報告が2016年10月以降増加していることが観察された。感染源の特定のため、2016年12月以降の全症例を含む症例対照研究が実施された。ロジスティック回帰分析法を用いて調整オッズ比 (aOR) を算出した。疑われる食品材料の流通チェーンを追跡し、微生物学的分析のために検体採取した。ヒト及び食品の分離株を全ゲノムシーケンシング法 (WGS) を用いて塩基配列決定した。

2016年10月から2017年3月までに、54人の S. Bovismorbificans 症例が特定された。塩基配列決定から全員が同一株に感染していることが示された。24症例と37人の対照群が当該調査に参加した。症例は対照群に比べてハム製品をより多く摂取しており (aOR=13 ; 95% CI:2.0-77)、スーパーマーケットチェーンで買い物をしていた (aOR=7;95% CI:1.3-38)。

追跡調査によってベルギーの1か所の食肉加工業者に行き着いた：この加工業者由来の市販ハム1検体は S. Bovismorbificans 陽性で、WGS で集団感染株と一致していた。更なる感染防止のために、同一パッチのハム製品全てが市場から除去された。当該研究から、検査によるサルモネラ全血清型のサーベイランスの重要性及び1つの集団感染の調査における WGS の有効性が示された。

[http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?keyword=%EF%BC%AC%EF%BC%A4%EF%BC%95%EF%BC%90&query=&logic=and&calendar=japanese&year=&from=struct&from\\_year=2017&from\\_month=12&from\\_day=16&to=struct&to\\_year=2018&to\\_month=01&to\\_day=05&areaId=00&countryId=000&informationSourceId=0000&max=100&sort\\_order=date.desc](http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?keyword=%EF%BC%AC%EF%BC%A4%EF%BC%95%EF%BC%90&query=&logic=and&calendar=japanese&year=&from=struct&from_year=2017&from_month=12&from_day=16&to=struct&to_year=2018&to_month=01&to_day=05&areaId=00&countryId=000&informationSourceId=0000&max=100&sort_order=date.desc)

## 6. 「食品表示基準について」の一部改正について

2月8日、消費者庁は次長名をもって各都道府県知事等宛標記通知を出した。その内容は次のとおり。

今般、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第21条の規定に基づく食品添加物公定書第9版が公表されました。

つきましては、「食品表示基準について」別添 添加物2-1の一部を別紙新旧対照表のとおり改正しましたので、関係者に対する周知をお願いします。

食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）、別添 添加物2-1、既存添加物名簿収載品目リストの改正内容。

表中、基原・製法・本質欄中、多くの既存添加物について記載内容が、※に改められ、※については表の最後に次のとおり記載された。

※食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）第 2 添加物の部 D 成分規格・保存基準各条の規定に従う。

なお、組換え DNA 技術によって得られた生物を利用して製造された添加物の場合は、厚生労働大臣が定める安全性審査の手続を経た旨が公表されていなければならない。

[http://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/pdf/food\\_labeling\\_act\\_180208\\_0004.pdf](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_180208_0004.pdf)

新旧対照表

[http://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/pdf/food\\_labeling\\_act\\_180208\\_0005.pdf](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_180208_0005.pdf)

## 7. 腸管出血性大腸菌の遺伝子型検査体制の整備及び研修会の開催

2 月 8 日、厚生労働省は健康局結核感染症課長及び医薬・生活衛生局食品監視安全課長の連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。その主な内容は次のとおり。

昨年、関東地方を中心に腸管出血性大腸菌 0157 の患者が発生した事案については、「腸管出血性大腸菌感染症・食中毒事例の調査結果取りまとめについて」により、厚生労働省健康局結核感染症課長及び医薬・生活衛生局食品監視安全課長から通知したところ。

当該取りまとめにおいて、今後の対応として、詳細な調査を行うための遺伝子検査手法を統一化し解析を進めることとし、具体的には、全ての菌株の遺伝子型別の検査について、反復配列多型解析法（MLVA）※への統一化を図ることとしているので、対応をお願いする。

※実施可能な血清型（0157、0111、026）から順次実施。

### 3. について

また、反復配列多型解析法（MLVA）による検査体制の整備に向けた準備を進めるため、反復配列多型解析法（MLVA）技術研修を開催する。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000193841.pdf>

（森田 邦雄）

## 8. [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 680 回：1 月 16 日開催から第 683 回：2 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](https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html)) の当該箇所でご確認ください。

#### 8-1 第 680 回食品安全委員会 (2018 (平成 30) 年 1 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

議事概要

- (1) 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・添加物 1 品目 「二炭酸ジメチル」の説明について、添加物専門調査会で審議することとなった。
- (2) 農薬専門調査会における・「アクリナトリン」「クロルピリホス」に関する審議結果報告と意見・情報の募集について吉田委員及び事務局の説明があり、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農薬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「オキシテトラサイクリン塩酸塩を有効成分とするふぐ目魚類の飼料添加剤 (13 剤) (再審査)」に関する審議結果報告と意見、情報の募集について山本委員及び事務局が説明し、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肥料・飼料等専門調査会に依頼するとした。
- (4) 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「*Escherichia coli* K-12 DM235.0 株を利用して生産された L-トレオニン」に関する審議結果報告と意見、情報の募集について佐藤委員長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。
- (5) 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 (対象外物質「カプリン酸グリセリル」に係る食品健康影響評価 に関する委員会の意見について事務局から説明。「カプリン酸グリセリルは、農薬として想定しうる使用方法に基づき通常使用される限りにおいて、食品に残留することにより人の健康を損なうおそれのないことが明らかであると考えられる。」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。動物用医薬品「フルメキン」に係る食品健康影響評価について事務局から説明。「フルメキンの一日摂取許容量 (ADI) を 0.071 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とした。動物用医薬品「ペグボビグラスチムを有効成分とする牛の免疫賦活剤 (イムレスター)」に係る食品健康影響評価について事務局から説明。「ペグボビグラスチムを有効成分と

する牛の免疫賦活剤（イムレスター）が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程度と考えられる。」との審議結果が了承され、農林水産省に通知するとした。

(6) 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査結果について（第22回：平成29年9月30日時点）事務局から報告。

(7) 食品安全委員会の運営について（平成29年10月～12月）事務局から報告。

## 8-2 第681回食品安全委員会（2018（平成30）年1月23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

議事概要

- (1) 委員会の意見の聴取に関する動物用医薬品1品目メチルプレドニゾロンに関する厚生労働省からの説明について、動物用医薬品メチルプレドニゾロンは、食品安全基本法第11条第1項第2号に該当するものと認められる旨を厚生労働省に通知するとした。飼料添加物1案件 グアニジノ酢酸に関する厚生労働省及び農林水産省から説明について、肥料・飼料等専門調査会で審議するとした。
- (2) 肥料・飼料等専門調査会におけるネオマイシンに関する審議結果報告と意見・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肥料・飼料等専門調査会に依頼するとした。
- (3) 農薬「ピコキシストロビン」「ピリベンカルブ」に係る食品健康影響評価についての委員会の意見について担当の吉田委員及び事務局から説明。本件については、意見、情報の募集は行わないとし、以前の委員会で決定した評価結果と同じ結論、すなわち「ピコキシストロビンの一日摂取許容量（ADI）を0.046 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）を0.2 mg/kg 体重と設定する。」「ピリベンカルブの一日摂取許容量（ADI）を0.039 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）を1.1 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「ジベレリン」「フェンピロキシメート」に係る食品健康影響評価について事務局から説明。「ジベレリンの一日摂取許容量（ADI）を0.11 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判断した。」「フェンピロキシメートの一日摂取許容量（ADI）を0.0097 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）を0.015 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。

農薬及び動物用医薬品「スピノサド」に係る食品健康影響評価について事務局から説明。「スピノサドの一日摂取許容量（ADI）を0.024 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 として。微生物「豆腐の規格基準の改正」に係る食品健康影響評価について事務局から説明。「豆腐の規格基準に基づき冷蔵で保存されている無菌充填豆腐について、冷蔵保存から常温保存に変更した場合のリスクに差があるとは考えられないと結論付けた。」との審議結果が了承され、厚生労働省に通知する として。

遺伝子組換え食品等「高オレイン酸含有ダイズ DP-305423-1、除草剤グリホサート耐性ダイズ MON89788 系統及び除草剤ジカンバ耐性ダイズ MON87708 系統からなる組合せの全ての掛け合わせ品種（既に食品健康影響評価が終了した除草剤グリホサート耐性ダイズ MON89788 系統及び除草剤ジカンバ耐性ダイズ MON87708 系統を掛け合わせた品種を除く。）」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。

### 8-3 第 682 回食品安全委員会（2018（平成 30）年 1 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

議事概要

- (1) 農薬 3 品目 [1] キノメチオナート [2] トリフルミゾール [3] フルアジホップ、農薬及び動物用医薬品 1 品目 エトキサゾールに関する厚生労働省及び担当の吉田委員からの説明について、委員会の意見聴取に関しては、農薬「トリフルミゾール」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ことと認められることから、農薬専門調査会において審議する として。農薬「キノメチオナート」及び「フルアジホップ」並びに動物用医薬品「エトキサゾール」については、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、必要に応じて評価書を改定する として。
- (2) 飼料添加物「ブチルヒドロキシアニソール」に係る食品健康影響評価について事務局から説明。「ブチルヒドロキシアニソールの一日摂取許容量（ADI）を 0.5 mg / kg 体重 / 日とする。」との審議結果が了承され、厚生労働省に通知する として。
- (3) 企業申請品目に係る食品健康影響評価についての標準処理期間の達成状況について事務局から報告。

### 8-4 第 683 回食品安全委員会（2018（平成 30）年 2 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

議事概要

- (1) 平成 29 年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補の選定、平成 30 年度食品安全委員会運営計画、平成 29 年度食品安全委員会緊急時対応訓練実施結果及び平成 30 年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画について企画等専門調査会における審議結果について事務局から説明。本年度の提案については、「自ら評価」の対象とすべきものはないが、「『ウエルシュ菌』については、積極的に情報提供を行う。」とした。平成 30 年度食品安全委員会運営計画（案）について、意見の募集手続に入ることが了承された。平成 30 年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画について、案のとおり決定された。
- (2) プリオン「英国から輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓」に係る食品健康影響評価に関する委員会の意見について 事務局から説明。「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は、月齢制限と SMR の範囲について、リスクの差は非常に小さく、人への健康影響は無視できる。」との審議結果が了承され、厚生労働省に通知されるとした。

（関澤 純）

## 【海外食品安全情報】

### 新しい EU のアクリルアミド規則

New EU acrylamide legislation (November 29, 2017)

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2017/16749/new-eu-acrylamide-legislation>

英国の食品事業者は、2018 年 4 月から適用される新 EU 規則の下で、事業者の食品安全管理システムの中にアクリルアミドを管理するための具体的措置を講ずることが求められている。この規則には、食品業界が様々な食品中のアクリルアミド生成の抑制に開発した最良の実践ガイダンスに基づく具体的措置が記載されている。英国食品基準庁（FSA : Food Standards Agency）とスコットランド食品基準庁（FSS : Food Standards Scotland）は、英国ホスピタリティ協会（BHA : British Hospitality Association、英国の観光やレストランなどの接客業界で組織）およびその他主要利害関係者と協力して、ケータリングおよび食品サービス業界が新しい規則を順守するのに役立つ判りやすい手引の作成に取り組んでいる。規則の施行の理解を助けるためのガイドラインは、新年にも提供される予定である。

アクリルアミドは、特にポテトベースの製品、穀物ベースの製品で、フライ、ロースト、ベーキングのような高温調理・加工中で自然に生成される。食品からアクリルアミドを除去することはできないが、アクリルアミドを合理的に達成可能な低いレベルに抑えることが出来る。

FSA は、2007 年から食品中のアクリルアミドレベルを監視している。最新のサーベイランスレポートは、英国の小売製品のアクリルアミドとフランの調査ページに記載されている。

<https://www.food.gov.uk/science/research/chemical-safety-research/pc-research/fs102075#overlay-context=user>

\* 食品中のアクリルアミド低減の新規則に関する追加情報

Further information on the new Legislation on acrylamide mitigation in food page.

<https://www.food.gov.uk/enforcement/regulation/europeleg/legislation-on-acrylamide-mitigation-in-food#overlay-context=user>

食品中のアクリルアミド低減に関する規則

規則は全ての食品事業者に対し、各事業者の食品安全管理システムの中でアクリルアミドを管理する簡易な具体的手順を講ずることを求めている。これは、食品中のアクリルアミドレベルを合理的に達成可能な低レベルに確実にするだろう。2018 年 4 月から欧州委員会規則 (EU) 2017/2158 が施行になる。これにより、食物中のアクリルアミド低減の最良の慣行、低減措置および基準レベルが確立するだろう。

食品事業者は、以下のことが求められている。

- アクリルアミドが食品安全上の危害要因 (ハザード) であることを認識し、製造する食品中で、アクリルアミドがどのように生成されるかの概要を理解すること。
- 製造する食品中のアクリルアミド生成の低減に必要な措置を取ること。食品安全管理手続の一環として適切な措置を定めること。
- 無作為サンプルの分析を行い、製品中のアクリルアミド濃度を監視し、低減措置の検証の一部とすること。
- 実施する低減措置の記録を、サンプリング計画とテスト結果と共に保存すること。これらの措置は、小規模事業者や零細事業者には負担をかけないように事業の性質や規模に応じている。

新しい法律は、下記の食品を市場に出す全ての飲食事業者に適用する。

- 新鮮なジャガイモからのフレンチフライ (フライドポテト)、その他、カット (よく揚げた) 製品、スライスポテトクリプス (ポテトチップス)
- ジャガイモ生地からのポテトクリプス (ポテトチップス)、スナック、クラッカー、その他のジャガイモ生地からのポテト製品
- パン
- 朝食用シリアル (ポリッジ (お粥) を除く)



- ・焼き菓子：クッキー、ビスケット、ラスク、シリアルバー、スコーン、コルネット（アイスクリームコーン）、ウェーハー、クランペット、ジンジャーブレッド、クラッカー、クリスピーブレッド、パン代替品
- ・コーヒー：ローストコーヒー、インスタント（可溶性）コーヒー
- ・コーヒー代用品
- ・幼児および幼児を対象とした穀類ベースのベビーフードおよび加工食品

消費者や現地小売店に直接食べ物を販売する地域の食品事業者や独立した飲食事業者（例：独立したカフェ、フィッシュ・アンド・チップスショップ（フライドポテトを添えた魚フライの店）、レストランなど）は、さまざまな要件が適用される。標準化されたメニューおよび操作手順を備え、集中的に管理し供給するチェーン店（例：大きなレストラン、ホテル、カフェチェーン）は、アクリルアミドの管理をチェーン店のセンターで管理できる。

#### ・低減措置

食品事業の低減措置は、規則の附属書に記載されている。これらの内容は、様々な食品中のアクリルアミドの低減方法を調査し各分野の業界組織が開発した、行動基準から引用している。アクリルアミド低減措置は、食品の品質および特性に重大な変化をもたらすものではない。

#### ・基準レベル

基準レベルは、規則の附属書に記載されている。これは規制が対象とする食品品目の一般的な性能指標であり、最大値を意図していない。基準レベルは食品事業者によって、低減措置の効果の検証に用いられる。

#### ・ガイダンス

業界の指針は、国やEUレベルでの様々な食品分野（含、欧州食品産業連（Food Drink Europe）が管理する「アクリルアミド ツールボックス」（acrylamide tool box）で開発して来た。FSAとFSSは、英国ホスピタリティ協会（BHA：British Hospitality Association）およびその他の主要な事業者団体と協力し、ケータリングおよび食品サービス業界における食品事業者の最良の実践ガイドを作成している。これは、2018年初頭にBHAから入手可能となる予定である。

FSAはまた、新規則の施行に対し地方自治体を支援するガイドラインを作成している。

（榎元 徹也）

以上