



NPO法人

食科協ニュースレター 第181号

目 次

【食科協の活動状況】	2
1. 2018年7月～8月の主な活動(先月報告以降)	
【行政情報】	2
1. 平成30年7月豪雨を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の運用について	
2. 平成30年7月豪雨を受けた乳児用液体ミルクの取扱いについて	
3. 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について(清涼飲料水の規格基準の一部改正)	
4. 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について(豆腐の規格基準の一部改正)	
5. 平成30年7月豪雨を受けた製造所固有記号の表示の運用について	
6. 平成30年7月豪雨を受けた製造所の表示の運用について	
7. と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果について	
8. 日本マクドナルド株式会社に対する景品表示法に基づく措置命令について	
9. アルゴンの添加物として新規指定の可否について審議	
9. アル	
10. 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について	
11. 特別用途食品における乳児用液体ミルクの許可基準設定について公表	
12. 「特別用途食品の表示許可等について」の一部改正について	
13. 平成29年度食料自給率及び食料自給力指標について	
	森田邦雄
14. <u>食品安全委員会提供情報</u>	10
2018年7月10日第704回から2018年7月31日第707回までの開催分	
【海外食品安全情報】	14
FDA、EASUS (Everything Added to Food in the U.S) リスト更新	
	榎元徹也
【その他】	15
健康食品の広告規制の実際と景品表示法と健康増進法上の留意事項の紹介	
	関澤 純

※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8月21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.shokkaky@ccfhs.or.jp

【食科協の活動状況】

1. 2018年7月～2018年8月の主な活動

- 7月13日 ニュースレター180号を発行した。
- 7月13日 かわら版154号を発行した。
- 7月17日 常任理事会兼運営委員会を開催。出席者は17名。新理事長挨拶、出席者全員の自己紹介のあと、運営委員会のあり方、今後の講演会勉強会開催について等が話し合われた。
- 7月20日 かわら版155号を発行した。
- 7月27日 かわら版156号を発行した。
- 7月27日 関澤顧問が公益財団法人日本健康・栄養食品協会主催第47期食品保健指導士養成講習会の講師として「リスクコミュニケーションの理論と実際」と題して講演を行った。
- 7月31日 関澤純顧問の論文「食の安全と安心の課題について～事例を通して考える」が日本食品安全協会会誌 Vol.13 (3) 165-172 に掲載された
- 8月 3日 かわら版157号を発行した。
- 8月 9日～16日 事務局夏期休業
- 8月21日 ニュースレター181号を発行。

【行政情報】

1. 平成30年7月豪雨を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の運用について

7月13日、消費者庁表示対策課長，農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課長及び厚生労働省健康局がん・疾病対策課長の連名をもって各都道府県等食品表示主管部（局）長宛標記通知を出した。その主な内容は次の通り。

平成30年7月豪雨による被害により、被災地への食料の円滑な供給が重要な課題となっていることを踏まえ、引き続き適正な食品表示がなされていることが重要ではあるものの、食品の譲渡・販売の態様等を総合的に勘案し、食品の安全性に係る情報伝達について十分な配慮がなされていると判断されるとともに、消費者の誤認を招くような表示をしていない場合には、平成30年7月豪雨において災害救助法（昭和22年法律第118号）の適用を受けた被災地において、譲渡又は販売される食品については、必ずしも食品表示基準に基づく義務表示事項の全てが表示されていなくとも、当分の間、取締りを行わなくても差し支えないこととしますので、適切な対応をお願いしま

す。

なお、アレルギー表示及び消費期限については、被災者の方々の食事による健康被害を防止することが何より重要であるため、従来どおり個々の容器包装に表示する必要があることから、これまでどおり、取締りの対象となりますので、適切な対応をお願いします。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_180713_0001.pdf

2. 平成 30 年 7 月豪雨を受けた乳児用液体ミルクの取扱いについて

7 月 13 日、消費者庁は食品表示企画課長名をもって各都道府県等食品表示主管部(局長宛)宛標記通知を出した。その主な内容は次の通り。

平成 30 年 7 月豪雨による被害により、被災地への食料の円滑な供給が重要な課題となっていることを踏まえ、引き続き適正な表示がなされていることが重要ではあるものの、食品の譲渡・販売の態様等を総合的に勘案し、食品の安全性に係る情報伝達について十分な配慮がなされていると判断されるとともに、消費者の誤認を招くような表示をしていない場合には、平成 30 年 7 月豪雨において災害救助法(昭和 22 年法律第 118 号)の適用を受けた被災地における使用を目的として譲渡・販売される、母乳代替食品としての用に適する旨を表示した乳児用液体ミルクについて、特別用途食品制度における許可及び承認を受けていない場合も、当分の間、取締りを行わなくても差し支えないこととします。適切な対応方よろしくをお願いします。

ただし、アレルギー表示及び消費期限については、被災者の方々の食事による健康被害を防止することが何より重要であるため、従来どおり個々の容器包装に表示する必要があるため、これまでどおり、取締りの対象となります。

なお、海外から輸入された乳児用液体ミルクを譲渡・販売する際にも、消費者の食品選択上、必要な情報が適切に提供されることが必要なため、容器包装に記載された母乳代替食品の目的や使い方、注意事項等の情報は食品に近接したポップや掲示、付属の紙などにより、消費者に提供されることが望ましく、このため、事業者等から問合せがあった場合にはその旨御指導いただくようお願いします。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_180713_0002.pdf

3. 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について(清涼飲料水の規格基準の一部改正)

7 月 13 日、厚生労働省は大臣官房生活衛生・食品安全審議官名をもって各検疫所長宛標記通知を出した。その主な内容は次の通り。

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件(平成 30 年厚生労働省告示第 269 号)

が本日告示された。その改正の概要等については、下記のとおり。

第1 改正の概要

清涼飲料水については、水道法やコーデックス委員会等の国際基準との整合性を踏まえ、平成26年12月に規格基準の改正を行ったが、当時、改正を行わなかった亜鉛、アンチモン、ヒ素、マンガン、亜硝酸性窒素、ホウ素、鉄及びカルシウム・マグネシウム等（硬度）について、今般、内閣府食品安全委員会から評価結果の答申があったことから規格基準の改正を行うものである。

第2 改正の内容

- 1 清涼飲料水の成分規格で規定する「ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行わないもの」の基準値について（単位：mg/l）、亜鉛 基準値なし、アンチモン 0.005以下、ヒ素 0.01以下、マンガン 0.4以下、亜硝酸性窒素 0.04以下、ホウ素 5以下に改正。
- 2 清涼飲料水の成分規格で規定する「ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うもの」の基準値について（単位：mg/l）、亜鉛 基準値なし、アンチモン 0.005以下、ヒ素 0.01以下、マンガン 0.4以下、亜硝酸性窒素 0.04以下、ホウ素 5以下に改正。
- 3 清涼飲料水の製造基準で規定する「ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水」の原料として用いる水のうち水道水でない場合の基準値について改正。

第3 適用期日

告示の日から適用すること。ただし、アンチモン、ヒ素、マンガン、亜硝酸性窒素及びホウ素については、公布の日から6月以内に限り、なお従前の例によることができること。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000334067.pdf>

4. 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について（豆腐の規格基準の一部改正）

7月13日、厚生労働省は大臣官房生活衛生・食品安全審議官名をもって各検疫所長宛標記通知を出した。その主な内容は次の通り。

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成30年厚生労働省告示第269号）が本日告示された。その改正の概要等については、下記のとおり。

第1 改正の概要

豆腐の規格基準については、食品、添加物等の規格基準において規定されている。これまで豆腐は冷蔵等しなければならないと規定していたが、今般、無菌充填技術を用いた豆腐（以下「無菌充填豆腐」という。）について、常温保存が可能であることを確認したため、新たに無菌充填豆腐に関する規格基準を設定したものである。

第 2 改正の内容

1 成分規格

常温で保存する豆腐について、発育し得る微生物が陰性でなくてはならない旨の成分規格を新規に規定したこと。

2 製造基準

無菌充填豆腐の製造時の殺菌又は除菌等の方法を設定したこと。

3 保存基準

無菌充填豆腐については、冷蔵するか、又は十分に洗浄し、かつ、殺菌した水槽内において冷水（食品製造用水に限る。）で絶えず換水をしながら保存しなければならないとする規定の対象外としたこと。

第 3 適用期日

告示の日から適用すること。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000334065.pdf>

5. 平成 30 年 7 月豪雨を受けた製造所固有記号の表示の運用について

7 月 17 日、消費者庁は食品表示企画課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局長宛）宛に通知を出した。その主な内容は次の通り。

平成 30 年 7 月豪雨により被災し、稼働できない工場（製造所）も発生しており、食料の円滑な供給が重要な課題となっていることから、製造所固有記号制度の取扱いの特例として、当分の間、別添届出様式により消費者庁食品表示企画課へ届け出ることにより、平成 30 年 7 月豪雨において災害救助法（昭和 22 年法律第 118 号）の適用を受けた被災地の工場（製造所）で使用していた記号を他の工場（製造所）に例外的に使用できることとしたので、適切な対応方よろしくお願ひします。

なお、当該通知に基づく届出を行った事業者については、旧制度及び新制度にかかわらず、消費者から製造所固有記号について問合せがあった場合には、実際に製造された製造所の名称及び所在地を回答する旨併せて御指導いただくようお願いいたします。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_180717_0001.pdf

6. 平成 30 年 7 月豪雨を受けた製造所の表示の運用について

7 月 19 日、消費者庁は食品表示企画課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局長宛）宛に通知を出した。その主な内容は次の通り。

平成 30 年 7 月豪雨により被災し、稼働できない工場（製造所）も発生しており、食料の円滑な供給が重要な課題となっていることから、製造所の表示の取扱いの特例として、当分の間、平成 30 年 7 月豪雨において災害救助法の適用を受けた被災地の工

場（製造所）で製造していた食品について、他の製造者や製造所に委託する場合にあっては、別添届出様式を用いてFAX（FAX番号：03-3507-9292）により消費者庁食品表示企画課へ届け出ることにより、実際の製造所の所在地及び製造者の氏名と食品に表示された製造所の所在地及び製造者の氏名とが異なることとなっても差し支えないこととしますので、適切な対応方よろしくをお願いします

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_180719_0001.pdf

7. と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果について

7月20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）長宛標記通知を出した。その主な内容は次の通り。

と畜・食鳥検査等に関する実態調査については、平成30年4月6日付け薬生食監発0406第2号により御協力をお願いしたところですが、平成29年度実績の調査結果を別添のとおり取りまとめましたので、お知らせします。

別添の主なもの。（いずれも平成29年度実績）

- ・と畜場数 一般と畜場 175 簡易と畜場 3 計 178
- ・と畜頭数 牛、1,053,201 馬、9,821 豚、16,317,586 めん羊、5,127
山羊、3,227
- ・食鳥処理場数
大規模食鳥処理場 146 認定小規模食鳥処理場 1,776 計 1,922
- ・処理羽数
ブロイラー709,690,524 成鶏 91,423,974 その他 2,070,143 計 803,184,641

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000335447.pdf>

8. 日本マクドナルド株式会社に対する景品表示法に基づく措置命令について

7月24日、消費者庁は、日本マクドナルド株式会社に対し、同社が提供する「東京ローストビーフバーガー」及び「東京ローストビーフマフィン」と称する料理並びにこれら料理を含むセット料理の各料理に係る表示について、景品表示法に違反する行為（同法第5条第1号（優良誤認）に該当）が認められたことから、同法第7条第1項の規定に基づき、措置命令（別添参照）を行った。違反の概要は次の通り。

例えば、「東京ローストビーフバーガー」と称する料理について、テレビコマーシャルにおいて、平成29年8月8日から同月24日までの間、「しっとりリッチな東京ローストビーフバーガー」との音声と共に、ローストされた牛赤身の肉塊をスライスする映像を放送するなど、対象料理についてあたかも、対象料理に使用されている「ローストビーフ」と称する料理には、ブロック肉（牛の部分肉を分割したもの）を使用

しているかのように示す表示をしていた。

実際には、対象料理に使用されている「ローストビーフ」と称する料理の過半について、成形肉（牛赤身のブロック肉を切断加工したものを加熱して結着させて、形状を整えたもの）を使用していた。

・命令の概要

ア 対象料理の内容について、それぞれ、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示すものであり、景品表示法に違反するものである旨を一般消費者に周知徹底すること。

イ 再発防止策を講じて、これを役員及び従業員に周知徹底すること。

ウ 今後、同様の表示を行わないこと。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/pdf/fair_labeling_180724_0001.pdf

9. アルゴンの添加物として新規指定の可否について審議

8月2日開催された食品衛生法に基づく薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会において「アルゴンの食品添加物の指定に関する部会報告書（案）」が採択され、近く、添加物として指定されることとなった。報告書の主なものは次の通り。

アルゴンは、きわめて安定した元素で、他の元素と化合物を作りにくい希ガスのひとつであり、地球が誕生した当初から存在し、地球の内部から徐々に大気へ放出されている。1894年に大気分析の過程で新しい元素として発見され、地球大気中には、体積で窒素、酸素に次いで3番目（0.934%）に多く存在する。

食品が酸素に触れると食品成分の化学的酸化と酵素酸化が発生し、それが食品の香り、味わい、色などに影響を与えることもある。食品の酸化を防ぐためには、食品を真空状態にするか、または、不活性ガスを充填するMA（Modified Atmosphere）包装により、食品が酸素と接触することを防ぐ必要がある。アルゴンは、その密度の高さから、同じ用途で使用されている窒素よりも効率よく置換することが可能である。

・残留酸素量の比較

アルゴン包装、窒素包装で1000個のRTE食品パックを製造し、その残留酸素量を確認した。その結果、アルゴン包装では、平均酸素残量が0.5%、全包装の98.5%について酸素残量が1%未満であったのに対し、窒素包装では、平均酸素残量が5%でほぼ半数の包装について酸素残量が5%を上回っていた。このことから、既に使用されている窒素と比較して効率よく置換が行われていることが確認された。

・使用基準について

以下の理由から、使用基準を設定しないとするのが適当である。

・食品安全委員会の食品健康影響評価の結果、人の健康に悪影響を及ぼす恐れはなく、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されていること。

- ・コーデックス委員会において、アルゴンは、包装用ガスとして、加工助剤リストに収載されていること。
- ・米国において、アルゴンは、一般に安全とみなされる (GRAS) 物質であって、果実・野菜ジュース及びワインへの使用が認められていること。
- ・欧州連合 (EU) において、アルゴンは、原則、全ての食品への使用が認められていること。また、食品科学委員会 (SCF) において、アルゴンは、包装用ガス及び噴霧ガスとして使用が認められ、一日摂取許容量 (ADI) の設定が不要とされていること。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11121000/000342040.pdf>

10. 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について

8月8日、厚生労働省は大臣官房生活衛生・食品安全審議官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、調製液状乳にかかわる標記省令及び告示の改正が8月8日公布され、同日施行されたことに伴う運用通知で、その主なものは次の通り。

1. 乳等省令関係

- (1) 生乳、牛乳若しくは、特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料とし、これに乳幼児に必要な栄養素を加え液状にしたものを「調製液状乳」として乳等省令に定義したこと。
- (2) 成分規格として、「発育し得る微生物 陰性」を規定し、製造基準として、「保存性のある容器に入れ、かつ、摂氏 120 度で 4 分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法により加熱殺菌」することを規定したこと。また、同製法により製造されたものには、保存基準として、「常温を超えない温度で保存すること」を規定したこと。
- (3) 常温保存可能品である調製液状乳について現行の常温保存可能品である乳飲料の大臣認定制度及び保存基準を同一に規定し、成分規格として「細菌数 0」を規定したこと。
- (4) 容器包装については、現行の乳飲料等の容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準と同一の規格基準等を規定したこと。
- (5) 使用する原材料及び添加物等については、調製粉乳と同じく「乳又は乳製品のほか、その種類及び混合割合につき厚生労働大臣の承認を受けて使用するもの以外のものを使用しないこと」を規定したこと。
- (6) 調製液状乳に使用する原材料等に関する大臣承認については、「乳等に使用する添加物、乳等の容器包装等に係る厚生労働大臣の承認について」(平成 9 年 1 月 29 日付け衛乳第 27 号) によること。

(7) 調製液状乳の常温保存可能品に係る大臣認定については、「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（通知）」（平成 23 年 8 月 31 日付け食安発 0831 第 5 号）によること。

2. 告示第 370 号関係

乳等省令において、調製液状乳が新たに規定されたことから、添加物の使用基準の一部を改正することとしたこと。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000342402.pdf>

1 1. 特別用途食品における乳児用液体ミルクの許可基準設定について 公表

8 月 8 日、消費者庁は、乳児用液体ミルクの普及実現に向けて、「健康増進法施行令第 3 条第 2 号の規定に基づき内閣総理大臣が定める区分、項目及び額（消費者庁告示）」及び「特別用途食品の表示許可等について（消費者庁次長通知）」を改正し、特別用途食品における乳児用液体ミルクの許可基準を設定・施行し、公表した。その主な内容は次の通り。

・特別用途食品における乳児用調製乳の区分追加

乳児用液体ミルクの名称を乳児用調製液状乳とした上で、新たに「乳児用調製乳」の区分を追加し、その下に「乳児用調製粉乳」及び「乳児用調製液状乳」の区分を設定。

・乳児用調製液状乳の必要的表示事項を規定

当該食品が母乳の代替食品として使用できるものである旨（ただし、乳児にとって母乳が最良である旨の記載を行うこと。）、標準的な使用方法等の必要的表示事項を新たに規定。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/health_promotion/pdf/health_promotion_180808_0003.pdf

1 2. 「特別用途食品の表示許可等について」の一部改正について

8 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。その内容は次の通り。

特別用途食品の表示許可等については、「特別用途食品の表示許可等について」（平成 29 年 3 月 31 日消食表第 188 号 最終改正：平成 29 年 10 月 30 日消食表第 529 号）により運用しておりますが、この度、乳児用液体ミルクについて、母乳代替食品としての用に適する旨を表示するための特別用途食品の許可基準を策定し「特別用途食品の表示許可等について」の一部を別紙新旧対照表のとおり改正しましたので、貴管下で所管する事業者等の関係者に対して周知いただきますようよろしくお願い申し上げます。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/health_promotion/pdf/health_promotion_180808_0004.pdf

新旧対照表

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/health_promotion/pdf/health_promotion_180808_0006.pdf

1 3. 平成 29 年度食料自給率及び食料自給力指標について

8 月 8 日、農林水産省は標記自給率等を公表した。その主なものは次の通り。

カロリーベース食料自給率について、平成 29 年度においては、平成 28 年に天候不順で減少した小麦、てんさいの生産が回復した一方で、米について食料消費全体に占める米の割合が減少したことや、畜産物における需要増に対応し、国産品が増加したものの、輸入品がより増加したこと等により、前年度と同じく 38%であった。

主な食品の自給率 (%)

米のうち主食用 100、小麦 14、ばれいしょ 69、大豆 7、野菜 79、牛肉 36、豚肉 49、鶏肉 64、鶏卵 96、牛乳・乳製品 60、魚介類 52

なお、畜産物について、飼料自給率を考慮した場合の自給率 (%)

牛肉 10、豚肉 6、鶏肉 8、鶏卵 12、牛乳・乳製品 26

<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/180808.html>

平成 29 年度食料需給表

<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/attach/pdf/180808-1.pdf>

(森田 邦雄)

1 4. [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 704 回:7 月 10 日開催から第 707 回:7 月 31 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。

14-1 第 704 回食品安全委員会 (2018 (平成 30) 年 7 月 10 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) 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 2 品目[1]エコノア 1%プレミックス[2]エコノア 10%プレミックス →農林水産省から説明 本件について、肥料・飼料等専門調査会において審議することとなった。また、本件は薬剤耐性菌に関する評価も必要となることから薬剤耐性菌に関するワーキンググループにおいても審議すること

- となった。・遺伝子組み換え食品等1品目ジャガイモ疫病抵抗性、低遊離アスパラギン、低還元糖及び低ポリフェノール酸化酵素ジャガイモ SPS-000Y9-7 →厚生労働省、農林水産省から説明 本件について、遺伝子組み換え食品等専門調査会において審議することとなった。・飼料添加物2品目[1]遺伝子組換え技術によって得られた *Pichia Pastoris* から産生されるフィターゼ[2] 遺伝子組換え技術によって得られた *Trichoderma reesei* から産生されるフィターゼ →農林水産省から説明 本件について、肥料・飼料等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審議結果について・「CIN株を利用して生産されたキモシン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について →担当の西川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・情報の募集手続きに入ることとし、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) 肥料・飼料等専門調査会における審議結果について・「グアニジノ酢酸」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について・「グアニジノ酢酸を原体とする飼料添加物」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について・「ゲンタイマイシン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について →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・情報の募集手続きに入ることとし、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肥料・飼料等専門調査会に依頼することとなった。
- (4) 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～BMD法の更なる活用にむけて～」について →担当の川西委員及び事務局から説明 評価技術企画ワーキンググループにおいて、本報告にあったとおり、その内容を基に、指針のとりまとめに向けた議論を進めることとなった。
- (5) 企画等専門調査会における審議結果について・平成29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 本件について、案のとおり決定することとなった。

14-2 第705回食品安全委員会（2018（平成30）年7月17日）

主な議事事項及び審議結果から

議 事：佐藤委員長ほか6名出席

議事概要

- (1) 平成29年度食中毒発生状況の概要について →厚生労働省から報告
- (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・「JPTR001株を利用して生産されたヘミセルラーゼ」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について・「JPTR002株を利用して生産されたキシラナーゼ」に関する審議結果の報

告と意見・情報の募集について →担当の川西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・情報の募集手続きに入ることとし、得られた意見・情報の整理、回答案の作成及び指針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) 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・動物医薬品「アモキシシリン」に係る食品健康影響評価について →事務局から説明 「アモキシシリンの一日摂取許容量 (ADI) を0.0013mg/kg 体重/日と設定する」との審議結果が了承され、リスク管理機関 (厚生労働省) に通知することとなった。

(4) 省略

14-3 第706回食品安全委員会 (2018 (平成30) 年7月24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) 農薬専門調査会における審議結果について・「MCPB」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について・「テトラジホン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について・「テトラニリプロール」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について・「ピフェナゼート」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について・「プロチオホス」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について →担当の吉田委員および事務局から説明。本件について、意見・情報の募集手続きに入ることとし、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。
- (2) 農薬専門調査会及び動物用医薬品専門調査会における審議結果について・「カルバリル」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。本件について、意見・情報の募集手続きに入ることとし、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及び動物用医薬品専門調査会に依頼することとなった。
- (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「エトフェンプロックス」に係る食品健康影響評価について・農薬「キャプタン」に係る食品健康影響評価について・農薬「メトキシフェノジド」に係る食品健康影響評価について →担当の吉田 (緑) 委員及び事務局から説明「エトフェンプロックスの一日摂取許容量 (ADI) を0.031mg/kg体重/日、急性参照用量 (ARfD) を1 mg/kg体重と設定する。」「キャプタンの一日摂取許容量 (ADI) を0.1 mg/kg体重/日と設定し、一般の集団に対する急性参照用量 (ARfD) を3 mg/kg体重/日、妊婦又は妊娠している可能性のある女性に対する急性参照用量 (ARfD) を0.3mg/kg体重/日と設定する。」「メトキシフェノジドの一日摂取許容量 (ADI) を0.098 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、リスク管理機関 (厚生労働省) に通知することとなった。・農薬「クロルピリホス」に係る食品健康影響評価について・農薬「フルピリミン」に係る食品健康影

響評価について →事務局から説明 「クロルピリホスの一日摂取許容量 (ADI) を 0.001mg/kg体重/日、急性参照用量 (ARfD) を 0.1 mg/kg体重と設定する。」 「フルピリミンの一日摂取許容量 (ADI) を 0.011mg/kg体重/日、急性参照用量 (ARfD) を 0.08 mg/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 (厚生労働省) に通知することとなった。・遺伝子組換え食品等「JPAN001 株を利用して生産されたグルコアミラーゼ」に係る食品健康影響評価について・遺伝子組み換え食品等「JPFV001 株を利用して生産されたプロテアーゼ」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』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、リスク管理機関 (厚生労働省) に通知することとなった。

14-4 第 707 回食品安全委員会 (2018 (平成 30) 年 7 月 31 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) 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・肥料 1 案件 普通肥料の公定規格の設定について →農林水産省からの説明 本件については、既に化成肥料として使用されているりん酸マグネシウムアンモニウムを複合肥料に新たな規格として設定するものであること。またりん酸マグネシウムアンモニウムについては、有害成分の含有量も既存の化成肥料の基準値を超過したものは見られないこと。このため、本公定規格の設定は人の健康に及ぼす影響が変わるものではないことから、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旨をリスク管理機関 (農林水産大臣) に通知することとなった。
- (2) 肥料・飼料等専門調査会における審議結果について・「セファピリン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について →取りまとめられた評価書案について、一部修正の上、意見・情報の募集手続きに入ることとし、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肥料・飼料等専門委員会に依頼することとなった。
- (3) 六価クロムワーキンググループにおける審議結果について・「六価クロム」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について →取りまとめられた評価書案について、一部修正の上、意見・情報の募集手続きに入ることとし、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六価クロムワーキンググループに依頼することとなった。

【海外食品安全情報】

FDA、EASUS (Everything Added to Food in the U.S) リスト更新

FDA Updates the Everything Added to Food in the U.S. Inventory
June 26, 2018

<http://s2027422842.t.en25.com/e/es?s=2027422842&e=104136&elqTrackId=B1F0B909CCF90C71B9C490C37BFE6647&elq=d8d08998c2014e8087ed06165921403c&elqaid=4059&elqat=1>

米食品医薬品局 (FDA) は本日 6 月 26 日、新たに Substances Added to Food (食品に添加される物質) リストを公表した。これは EAFUS (Everything Added to Food in the U. S. : 米国の食品に添加されるすべて) リストの更新版である。この新しい検索可能なリストには、約 4000 の物質が掲載され、食品添加物、着色料、一般に安全と認められる物質 (GRAS) および事前に認可された物質に関する情報が含まれる。

さらに、次のような機能がある。

食品成分リストと包装リストなど関連する複数のリストの検索が可能な新しい検索機能。物質の該当するあらゆる法規制への直接リンク、別名、一般的用途、および他の機関からの情報などの追加

Substances Added to Food リストは、食品添加物安全局 (OFAS : Office of Food Additive Safety) スタッフによって管理されている。FDA の食品安全および応用栄養センター (CFSAN) の OFAS スタッフは、食品および食品接触材料に添加される物質の安全性を確保して、消費者の健康を守る責任がある。OFAS は、食品成分、食品接触物質 (包装および食品製造機器で使用される)、食品の処理に使用される放射線源、および生物工学改編植物由来の食品の安全性に関するさまざまな疑問に対応するワンストップサービス窓口である。OFAS はまた、FDA の食品添加物および着色料申請手続きの指導、GRAS 通知の評価、および食品接触物質通知のレビューも行っている。

OFAS は、食品成分、食品添加物、着色料、GRAS 物質、包装および食品接触物質に関する目録とリストを管理している。その多くは 1999 年以來、FDA のウェブサイトですぐ入手可能である。Substances Added to Food リストは、食品成分の一部のリストに過ぎないことに注意することが重要である。FDA 以外の機関からの情報は、FDA の承認または評価を示すものではない。

(詳細検索)

Food Ingredients and Packaging (食品成分および包装)

Food Ingredient and Packaging Inventories 食品成分および包装リスト

Substances Added to Food 食品に添加される物質

Search multiple inventories in a single search 一回で複数リスト検索

(榎元 徹也)

【その他】

健康食品の広告規制の実際と景品表示法と健康増進法上の留意事項の紹介

7月25日東京ビッグサイトでウェルネスフードジャパン主催の ASCON シンポジウム「消費者の選択に資する情報とは何かを考える！～保健機能食品制度の健全な発展のために～」が開催され、ASCON 阿南久代表理事の司会で5名の演者が話した。すなわち、「葛の花イソフラボン」広告に対する措置命令等の規制の状況（消費者庁田中誠氏）、メディアから見た広告の問題点（ウェルネスニュースグループ木村祐作氏）、「薬機法」「景表法」の視点から見た広告の問題点（薬事広告研究所稲留万希子氏）、保健機能食品制度と消費者（消費生活コンサルタント森田満樹氏）、ASCON 科学者委員会の取り組み～評価結果の中間報告（ASCON 科学者委員会鈴木勝士氏）だった。

ここでは、田中氏の講演および、資料として配布された『健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について』（消費者庁平成28年6月30日）を元に表題について概要を紹介する。

「葛の花由来イソフラボン」を機能性関与成分とする機能性表示食品販売事業者16社に対する景品表示法による措置命令（平成29年11月7日公表）及びうち9社に対する課徴金納付命令（平成30年1月19日公表）は以下の理由によってだった（表示対策課の資料による）。16社が販売する機能性表示食品では、対象食品を摂取するだけで、誰でも容易に、内臓脂肪の減少による、外見上、体の変化を認識できるまでの腹部の瘦身効果が得られるかのような表示をしていた。景品表示法に基づき、裏付けとなる合理的根拠を示す資料の提出が求められたが、提出資料はいずれもそのような資料とは認められなかった。うち1社は、販売する機能性表示食品の販売実績の具体的予想を立て、当該予想販売数量を上回る多数の注文を受けているかの表示をしていたが、実際は具体的数値予想は立てておらず表示期間中の注文数は僅少だった。

機能性表示食品で問題となる例としては、届出をした表示内容を超える表示をする場合に虚偽誇大表示にあたるおそれがある。届出内容は「本品には〇〇が含まれます。〇〇には血中コレステロールを低下させる機能があることが報告されています。」であったが、「コレステロールを下げます」と表示し、商品自体に機能があるとの根拠を有しないのに、届出表示の一部を省略し、商品自体に機能があるかのように表示した場合があたる。機能性表示食品で表示される効果は国が審査し消費者庁長官が個別に許可したものでなく、表示の科学的根拠が合理性を欠くと認められる場合には虚偽誇大表示等に当たるおそれがある。たとえば、届出資料に記載されたヒト試験結果では、体脂肪率や体脂肪量、総脂肪面積が被験食群とプラセボ群の間で肯定的な結果が得られていないにもかかわらず、「体脂肪を減らす機能を有する」と表示する場合があたる。

消費者庁の留意事項から一部紹介する。ここで健康食品とは、トクホや機能性表示食品等の保健機能食品を含め、健康増進法に定める健康増進効果等を表示して販売される物を指す。健康の保持増進効果が必ずしも実証されていないにもかかわらず、当該効果を期待させるような健康増進法上の虚偽誇大表示や、不当景品類及び不当表示防止法上の不当表示（優良誤認表示）に該当するおそれある宣伝が見られており、これらは禁止対象となる。

規制の対象となる者は、景品表示法では、商品・サービスを供給する事業者だが、健康増進法では「何人も」虚偽誇大表示をしてはならないと定めており、食品の販売事業者等に限定されず、食品として販売に供する物に関し広告その他の表示をする者も規制対象となる。本規定では、特定の用語や文言を一律に禁止するのではなく、誇大表示等に該当するか否かは、表示全体から個別具体的に判断される。ここで表示とは、各種広告媒体における表示のみならず、口頭勧誘等も該当する。広告においては、一定程度の誇張が一般的に見られることから、社会一般に許容される程度の誇張は取り締まりの対象とせず、「著しく」人を誤認させるなどの虚偽誇大表示が禁止となる。たとえば一般消費者が実際に得られる真の効果が広告その他の表示に書かれた通りでないことを知っていれば、誘因されることは通常ないと判断される場合は、「著しく」に該当する。不実証広告における「合理的な根拠」の判断基準とは、(1) 提出資料が客観的に実証された内容であること、(2) 表示された効果、性能と提出資料によって実証された内容が適切に対応していることとされている。詳しくは消費者庁表示対策課食品表示対策室の下記 URL サイトから原文を読みたい。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/pdf/160630premiums_9.pdf

(関澤 純)

以上