



NPO法人

# 食科協ニュースレター 第108号

## 目次

	頁
<b>【食科協の活動状況】</b>	
1. 2012年6月の主な活動（先月報告以降）	関澤純 2
<b>【行政情報】</b>	
1. 生食用牛肝臓の取扱いについて	3
2. 第10回食品表示一元化検討会開催	
3. 牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しについて	
4. 食品安全委員会の委員長交代	森田邦雄
<b>【消費者情報】</b>	
1. 消費者委員会・第18回食品表示部会「玄米及び精米品質表示基準についての見直しについて」	4
	森田満樹
<b>【海外食品安全情報】</b>	
1. 欧州連合（EU）の食品添加物新規則に基づく許可品目等の公示その3 Commission Regulation（EU）No 1129/2011,（11 Nov 2011）	6
	石井健二
<b>【会員からの投稿】</b>	
第5回 昆虫の生態と虫体異物混入事故<6>敷地内の防虫②	今野禎彦 9

平成24年7月17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2F 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. 2012年6月の主な活動（先月報告以降）**

- 5月30日 消費者庁の食品安全基本法第21条に規定する基本的事項改訂へのパブリックコメント募集に関澤理事長、東島専務理事兩名の個人名で意見を送付。
- 6月12日 運営委員会を開催。理事交代に伴う法務局届出とNPO活動の東京都への報告について。ワークショップ・勉強会開催について。食の安全ナビ検定クイズの見直しと今後、および電力事情悪化対応提案などについて検討。
- 6月19日 食科協ニュースレター第107号発行
- 6月19日 常任理事会を開催。  
ニュースレターファイル化ほぼ完了。リスクコミュニケーション部会、食の安全施策調査部会の計画を討議。8月勉強会準備について討議。役員の役割分担の確認などを行った。
- 6月19日 「電力事情悪化への対応—その5」を食中毒予防6つのポイント（厚生労働省）、冷凍庫・冷蔵庫停電時影響調査、6ポイント25項目自主点検票とともに発送
- 6月25日～27日 関澤理事長が福島市主催・消費者庁共催の「食品と放射能」出前講座（計4回）に出講。
- 7月5日 運営委員会を開催  
年間の勉強会を8月、2月頃に実施し公開研修会は理事会開催に合わせ11月頃とする。8月の勉強会テーマを「GFSIの動向（仮題）」とし、日科技連の渡邊清孝氏ほかに講演を依頼することなどを検討した。
- 7月11日 第4回常任理事会を開催  
運営委員会報告を了承した。日本生協連の「食品安全の化学物質政策見直しのリスクコミュニケーション担当者交流会」への協力を了解した。電力事情悪化への提言への自治体からの反応が良く、特に東京サラヤの実験データが活用されていると報告された。
- 7月12日 関澤理事長、北村常任理事、秋田常任理事が生協連のリスクコミュニケーション担当者交流会に協力し全国から約30名の参加のもと実践上の問題点と解決策が話し合われた。
- 7月30日 常任理事会と運営委員会合同会合を開催予定。

（関澤 純）

## 【行政情報】

### 1 生食用牛肝臓の取扱いについて

厚生労働省は、6月13日、薬事・食品衛生審議会会長から答申のあった「牛肝臓に係る規格基準設定について」を受け、6月25日、食品衛生法第11条第1項に基づく、「食品、添加物等の規格基準（厚生省告示）」を改正し、牛肝臓の生食を禁止した。

同日、厚生労働省医薬食品局食品安全部長名をもって各都道府県知事あてに、その取扱い等について通知した。

[http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/120625\\_01.pdf](http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/120625_01.pdf)

この改正は7月1日から適用され、経過措置は設けられていないことから、7月1日以降、牛肝臓の生食は一切禁止された。

改正された条文は次の通り

同告示中、第1 食品 B 食品一般の製造、加工及び調理基準 8 の次に次の 9 が加えられた。

9 牛の肝臓は、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供されなければならない。牛の肝臓を直接一般消費者に販売する場合は、その販売者は、飲食に供する際に牛の肝臓の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。

販売者は、直接一般消費者に販売することを目的に、牛の肝臓を使用して、食品を製造、加工又は調理する場合は、その食品の製造、加工又は調理の工程中において、牛の肝臓の中心部の温度を63℃で30分間以上加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で牛の肝臓を加熱殺菌しなければならない。ただし、当該一般消費者が飲食に供する際に加熱することを前提として当該食品を販売する場合については、この限りでない。その際、その販売者は、一般消費者が飲食に供する際に当該食品の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。

### 2 第10回食品表示一元化検討会開催

6月28日第10回食品表示一元化検討会が開催された。検討会には原料原産地表示及び栄養成分表示の方向案が事務局から示され検討された。

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/120628shiryo1.pdf>

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/120628shiryo2.pdf>

### 3 牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しについて

6月26日、食品安全委員会第72回 プリオン専門調査会が開催され、評価結果のとりまとめ方について審議が行われ、諮問事項のうち、国内の検査対象月齢及びSRMの範囲並びに米国、カナダ、フランス、オランダからの輸入対象月齢及びSRMの範囲に関し、規制閾値を30か月齢とした場合のリスクの比較に関して意見を求められている部分について、各国におけるBSEの発生状況、飼料規制等の状況、感染実験に関する知見等に基づき、評価結果をとりまとめることとされ、次回に向けて、起草委員の協力を得ながら、評価に関するたたき台を用意し、議論を進めていくこととされた。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20120626pr1>

### 4 食品安全委員会の委員長交代

7月2日、食品安全委員会の委員長に熊谷進さんが昇任し、委員長代理として佐藤洋さん、山添康さん及び三森国敏さんの3名が新任された。

[http://www.fsc.go.jp/iinkai/iin\\_meibo\\_2407.html](http://www.fsc.go.jp/iinkai/iin_meibo_2407.html)

(森田邦雄)

## 【消費者情報】

### 1. 消費者委員会・第18回食品表示部会「玄米及び精米品質表示基準についての見直しについて」

消費者庁は2011年7月1日、玄米及び精米品質表示基準について、農産物検査法の有無にかかわらず都道府県名等の表示ができるよう改正を行っている。この際、パブリックコメントにおいて「ふるい下米が相当量流通していて、それが品質や食味の低下を招いているのではないか」「くず米を使った粗悪品がディスカウントストア等に出ていて、表示がないことが問題」とする意見が多く出た。これを受けて消費者庁は、ふるい下米、砕粒の表示が可能か、実態調査や関係団体のヒアリングを行い、表示方法について検討を行ってきた。

消費者委員会・第18回食品表示部会が2012年6月25日開催され、こうした経緯を受けて「玄米及び精米品質表示基準についての見直しについて」検討が行われた。

この議題については、これまでの2回の議論、委員による精米工場等の視察等を踏まえて、提案されていたふるい下米の表示は困難で、「砕粒」の表示方法のみを検討する方向で話し合いが行われた。

<http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/bukai/018/shiryou/index.html>

\* 砕粒・・・精米・流通の過程で発生する砕けた米の粒、

\* ふるい下米・・・玄米を調整する際に、ふるいの目から下に落ちた米

この結果、ふるい下米については、品種や販売戦略等によってふるい目の大きさが異なることから、明確な定義が無いが、大枠として、概ねふるい目 1.7~1.9mm 上のものは、「中米」と呼ばれ、ふるい目 1.7mm 以下の玄米は、加工食品の原料用として流通しているといわれている。これらが、実際に一般消費者向けの玄米及び精米にどの程度使用されているか、明確ではないことから、使用及び割合表示を義務化することは難しい。

また、砕粒について、米の品質は、むしろ砕粒の影響を大きく受ける。また、関係団体が行った食味調査では、砕粒が 15%程度までは差が無いというデータがある。「砕粒」が一定以上含まれる場合にその旨を表示する方法も考えられるが、事業者は数値の表示は、真正性を担保するのが困難としている。このため消費者庁の事務局から「砕粒の混入率の数値の表示は難しいため、一定の品位であることが判別できる表示、たとえばマル適マークや、消費者が中身をみなくても品質を判断し選択できる方法を幅広く検討してはどうか」とする今後の方向性が示された。引き続き議論が継続される。

[http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/120625\\_shiryou1-3.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/120625_shiryou1-3.pdf)

また、同日は「遺伝子組換え食品に関する品質表示基準の改正について」も話し合われた。現在、遺伝子組換え大豆「ステアリドン酸産生大豆 MON87769 系統」について、食品安全委員会において食品健康影響評価が実施されている。これらの大豆は、「従来のものと組成、栄養価等が異なる」もので「特定遺伝子組換え農産物」に該当し、「大豆（高オレイン酸遺伝子組換え）」のような表示が必要となる。食品安全委員会の審議状況を踏まえて、品質表示基準に「ステアリドン酸産生」を追加することが適切かどうか、審議が行われた。

委員からは「成分がどのくらい違うと表示するといった定義はあるか。現状では栄養成分を改変された表示の事例があるのか」「目的以外の脂肪酸の組成が変わるのではないか、そこもあわせて表示しなくては片手落ちではないか」という質問が出され、こちらにも引き続き検討が継続されることになった。

[http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/120625\\_shiryou2-1.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/120625_shiryou2-1.pdf)

(森田満樹)

## 【海外食品安全情報】

### 1 欧州連合 (EU) の食品添加物新規則に基づく許可品目等の公示

#### その3 Commission Regulation (EU) No 1129/2011, (11 Nov 2011)

欧州連合 (EU) の食品添加物は数年に亘る見直しを経て 2008 年 12 月 16 日付の規則により、従来の「指令 (Directive)」類による規制が、より強制力がある「規則 (Regulation)」類による規制に移行することになった。共通手順規則、Regulation (EC) No1331/2008 の下、食品添加物 (Regulation (EC) No 1333/2008 で規制) は、酵素 (Enzymes、Regulation (EC) No 1332/2008、EU としての規制が従来なかった) および香料 (Flavorings、Regulation (EC) No 1334/2008 で規制) と共に「Food Improvement Agent (食品改良物質)」として位置付けられた。

その後、食品添加物の許可品目、使用基準の詳細規則である Commission Regulation (EU) No 1129/2011 (Regulation (EC) No 1333/2008 の付属書 II) が欧州委員会規則として昨年 11 月 11 日付で公示されたことから、本誌 3 月号では詳細規則前文に記されている規則制定の背景・経過を、また、5 月号では今後使用基準が準拠する食品分類について概要を紹介した。今回は規則の構成を中心にご紹介します。

#### 付属書 I I (食品への使用を認める欧州連合の食品添加物リストと使用条件)

##### Part A

1. まえおき 省略
2. 全般的事項：リストされている着色料のアルミニウムレーキ色素は使用できる。  
第 1 表の食品には凡ての食品添加物に関し、また、第 2 表の食品には食用着色料についてキャリーオーバーの原則を適用しない。  
第 1 表：1 未加工食品； 2 理事会指令 2001/110/EC 定義された蜂蜜、  
3 乳化していない動植物油脂、4 バター、5 低温殺菌及び滅菌した非フレーバー付けミルク (UHT を含む) 並びに 非フレーバー付けプレーン低温殺菌クリーム (脂肪低減クリームを除く) など 1 2 種類の食品。  
第 2 表：1 未加工食品、2 全ての容器入り水；3 低温殺菌及び滅菌した非フレーバー付けミルク (UHT を含む)、半スキム及びスキムミルク、  
4 チョコレートミルク、5 非フレーバー付け発酵など 3 2 種類の食品。

##### Part B

食品添加物リスト

## 1. 着色料

E 100 クルクミン、E 101 リボフラビン、E 102 タートラジン、E 104 キノリンイエロー、E 110 サンセットイエロー、ほか。

## 2. 甘味料

E 420 ソルビトール、E 421 マンニトール、E 950 アセスルファムK、ほか。

## 3. 着色料と甘味料以外の食品添加物

E 170 炭酸カルシウム、E 200 ソルビン酸、E 202 ソルビン酸カリウム、E 203 ソルビン酸カルシウム、E 210 安息香酸、E 211 安息香酸ナトリウム、ほか。

**Part C**

## 食品添加物グループの定義

## (1) グループ I (殆どの品目が必要量の使用を認められる)

E 170 炭酸カルシウム、E 260 酢酸、E 261 酢酸カリウム、E 262 酢酸ナトリウム、E 263 酢酸カルシウム、E 270 乳酸、E 290 二酸化炭素、ほか。

## (2) グループ II (必要量の使用が認められる着色料)

E 101 リボフラビン、E 140 クロロフィル・クロロフィリン、E 141 銅クロロフィル・クロロフィリン、E 150a プレーンカラメル、ほか。

## (3) グループ III (併用時の最大使用量が設定されている着色料)

E 100 クルクミン、E 102 タートラジン、E 104 キノリンイエロー、ほか。

## (4) グループ IV (ポリオール)

E 420 ソルビトール、E 421 マンニトール、E イソマルト、ほか。

## (5) 併用時の規制がなされている他の添加物

(a) E200-203: ソルビン酸 ~同塩類

(b) E210-213: 安息香酸~同塩類

(c) E200-213: ソルビン酸~同塩類 ; 安息香酸~同塩類

(d) E200-219: ソルビン酸~同塩類 ; 安息香酸~同塩類 ;

パラオキシ安息香酸エステル類

(e) E200-203: ソルビン酸~同塩類 ;

E214-219: パラオキシ安息香酸エステル類

(f) E214-219: パラオキシ安息香酸エステル類

(g) E220-228: 二酸化硫黄~亜硫酸塩類

(h) E249-250: 亜硝酸塩類 ; (i) E251-252: 硝酸塩類

(j) E280-283: プロピオン酸~同塩類

(k) E310-320: 没食子酸塩類、TBHQ、BHA

(l) E338-341, E343, E450-452: リン酸~同塩類、ジ・トリ・ポリリン酸塩類

(m) E355-357: アジピン酸~同塩類

- (n) E432-436: ポリソルベート類
- (o) E473-474: ショ糖脂肪酸エステル、スクログリセリド
- (p) E481-482: ステアロイル乳酸塩類
- (q) E491-495: ソルビタンエステル類 ; (r) E520-523: 硫酸アルミニウム類
- (s) E551-559: 二酸化ケイ素～ケイ酸塩類
- (t) E620-625: グルタミン酸～同塩類 ; (u) E626-635: リボヌクレオチド類

## Part D

食品分類：本誌 5 月号ニュースレターで紹介

## Part E

認可食品添加物及び食品分類別使用条件

分類番号

0. 全ての食品分類に使用出来る食品添加物

E 290、E 938、ほか：必要量

ほか。

01 酪農製品、類似品

01.1 非殺菌・滅菌 (UHT) 非フレーバー付け乳

-----  
-----  
-----

詳細省略 (145 頁に亘る)

18 食品分類 1～17 に含まれない加工食品、但し、乳幼児用食品を除く。

グループ I 添加物

(抄録者注)

1. 食品添加物と共に **Food Improvement Agent** として位置付けられた、食品酵素の取り扱いの基本は、**Regulation (EC) No 1332/2008** に記されている。具体的な品目、使用条件の規定は検討中で今後公示になると思われる。

2. 香料 (香料、香料特性を有する特定食品成分) の規則 (**Regulation (EC) No 1334/2008**) は既存の香料にかかる指令、規則類に置き換わるもので、定義、範囲、使用条件、表示法などが規定されている。一定の例外区分を除いて香料・原料は評価・認可を得る必要があるとされる。共同体品目リストの検討が 10 年来進められて来ているが、最終リストはなお検討中で、未だ公表されていない。

3. 食品添加物、酵素、香料及び栄養素に使用を認める食品添加物の共同体リスト、使用条件の規定が、**Regulation (EC) No 1333/2008** の付属書 III に収載されている。詳細規則が、このたび紹介した食品中の食品添加物に関する規則と同日、2011 年 11 月 12 日付けで公示されている (**Commission Regulation (EU) No 1130/2011**)。詳細にわたるので紹介は省略させて頂いた。



4. なお、Regulation (EC) No 1333/2008 の付属書 I は、食品添加物の機能分類、付属書 IV は特定の EU 加盟国が添加物の使用を禁止する伝統食品、また、付属書 V には、食品表示にあたり追加情報の記載が必要な着色料が記されている。

(石井健二)

### **【[会員からの投稿](#)】**

#### **昆虫の生態と虫体異物混入事故< 6 >敷地内の防虫②**

製造施設の敷地内には、一定比率で緑地を設ける事が決められていますが、昆虫類の中には、敷地内の緑化帯に由来して出現し、何等かの理由で建物内に侵入し、虫体異物混入事故原因となるものもあります。今回は緑化帯で栽培される植物に由来する昆虫類について説明します。植物を食料とする昆虫類には、葉を食べる各種の毛虫、イモ虫、すなわちチョウ目（鱗翅目）の幼虫・ハムシ類、テントウムシ類のような甲虫目（鞘翅目）、葉や茎の液を吸うカメムシ目（半翅目）の昆虫類などがあります。また、落ち葉に関連して、ゴミムシ類、コオロギ類、ヤスデ類、ダンゴムシ類などの多くの地表徘徊性の虫類も発生します。これらの昆虫類は、巧みに擬態していることが多く、簡単に見つけられない場合もあります。発生を見つける方法として、葉の下に砂粒状に落下する糞を探索すると、植物内の昆虫類を見つける事があります。カメムシ目の食害は、葉面や茎に点刻状の変色が見られます。また、植栽の近くに窓や外灯があると、植栽が夜間灯火に誘引されて飛来するユスリカ類、ガ類、ウンカ・ヨコバイ類などの休止場所として利用される場合があります。敷地内の植栽を揺すって見て、これらが多数出現する場合は、定期的に、植栽に殺虫剤を残留噴霧して、ここに休止する昆虫類を死滅させると、施設内に侵入する昆虫類の数を減少させることができます。



＜葉の食べ跡から種類を見る・左側が鱗翅目（アメリカシロヒトリ）の食べ方。葉の外縁から食べている。右側が鞘翅目（ハムシ類）の食べ方、葉の中から円形に食べる。

＞

キーワード：昆虫活動盛期には、植栽を食料とする昆虫類だけではなく、工場緑化帯の植栽内の多くの昆虫類が休止しているので、植栽を揺すって、昆虫類を飛び出させて、活動状況を確認し、適正な防除を実施する。

（防虫コンサルタント 今野禎彦）

ご質問等のある方は[8.shokkakyo@ccfhs.or.jp](mailto:8.shokkakyo@ccfhs.or.jp)までご一報下さい。

会員の皆様へ

NPO 法人食科協では、皆様のご意見、ご感想をお待ちしております。

お気軽に [8.shokkakyo@ccfhs.or.jp](mailto:8.shokkakyo@ccfhs.or.jp) までご連絡下さい。

この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。