

食科協ニュースレター第119号

目次

	頁
【食科協の活動状況】	
1. 2013年5月、6月の主な活動（先月報告以降）	2
2. 栄養表示基準（一部改正案）について意見提出	関澤純
【行政情報】	
1. 乳酸カリウム及び硫酸カリウムを添加物として指定	6
2. 浅漬の製造を行う施設に対する立入り調査について通知	
3. 国際汎用添加物の指定状況公表	
4. 国際獣疫事務局（OIE）総会において我が国を「無視できる BSE リスク」の国に認定	
5. 規制改革会議「規制改革に関する答申」公表	
6. BSE検査の対象となる月齢を、48月に改正	
7. 平成25年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施を通知	森田邦雄
8. 食品安全委員会提供情報	大神(東島)弘明
【消費者情報】	
1. 消費者情報 食品表示法案・参議院で審議始まる	森田満樹 22
【海外食品安全情報】	
1. USDA と FDA によるデリカテッセンの食品安全性向上を目指す新しい調査 リステリア・モノサイトゲネス（Lm）を対象とするリスクアセスメント	25
	榎元徹也

平成25年6月18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

【食科協の活動状況】

1. 2013年5、6月の主な活動（先月報告以降）

- 5月14日 平成25年度総会開催案内ほかを発送
- 5月15日 全麺連前場会長に関澤理事長と北村専務理事が表敬訪問
- 5月17日 運営委員会を開催。10周年記念事業の準備、記念誌進捗状況を検討した。
- 5月17日 ニュースレター118号を発送。主な記事は、食科協の活動状況、行政情報（BSE対策の見直し等都道府県知事依頼、WHO鳥インフルエンザ関連情報、ニューヨーク食品会社冷凍食品の大腸菌0121汚染可能性による自主回収、乳中及び飼料中のアフラトキシン食品健康影響評価への意見募集、食品と放射能の消費者理解増進施策方針公表、栄養表示基準の改正案、リステリア・モノサイトゲネス食品健康影響評価への意見募集）、消費者情報（食品リコール消費者委員会検討）、海外食品安全情報（欧州委員会より安全なより良い規則）など。
- 5月24日 常任理事会を開催。関澤理事長、大神専務理事、秋田、榎元、北村、佐仲、森田（邦）、森田（満）常任理事が出席。
平成25年度第1回理事会と総会の議題と報告案を承認した。10周年記念事業の役割分担と記念誌の準備状況につき検討した。台湾FDAとの契約に関澤理事長がサインし契約書を送付、台湾で受理され成立。次年度の勉強会テーマにつき検討し、食品表示法制化後の体制、汎用食品添加物、野菜の大腸菌0-157への対応、規制改革会議における健康食品表示、その他が提案された。
- 5月27日 浅漬食中毒のウェブクイズを委託先の静岡大学より入手。内容をチェックしホームページに掲載予定。
- 5月28日 食科協創立10周年記念式典および記念講演会案内を会員向けに発送。
- 5月31日 関澤理事長がとくしま県食の安全・安心審議会に会長として出席。BSE全頭検査中止、平成24年度食品衛生監視指導計画実施結果など審議した。
- 6月 4日 10周年記念誌と全麺連感謝状の初校を入手。
- 6月 6日 運営委員会を開催。関澤理事長、大神専務理事、秋田、北村、佐仲常任理事、岩沼理事、伊井、笈川、小暮、村松運営委員が出席。平成25年度第1回理事会と総会の議題および10周年記念事業の準備状況について検討した。その他として、栄養表示改定のパブコメ案

の検討。農水省の子供霞ヶ関デー参加企画募集について討議した。運営委員会後にリスクコミュニケーション部会を開き、勉強会の開催についてテーマと時期、クイズの活用（全国保健所などへの宣伝など）について話合われた。

- 6月12日 栄養表示改定のパブリックコメントを食品表示課に送付(詳細は3頁の通り)。
- 6月13日 常任理事会を開催。
- 6月20日 理事会および総会を開催予定。食科協創立10周年記念式典および記念講演会を開催予定。

2. 栄養表示基準(一部改正案)について意見提出

6月12日に栄養表示基準(一部改正案)について、消費者庁食品基準課に意見を提出した。内容は下記の通り。

意見概要

栄養成分表示の目的は、国民の健康維持と増進にあり、消費者が表示内容の意味を適切に理解し、事業者は責任をもって正確な表示を実行できることを目指すべきと考え、提案をする。

(1) 消費者庁は「表示値は栄養成分摂取のおよその参考値」と明確に説明し、消費者が適切に表示の意味を理解し、およその摂取量を知り健康管理を進められるよう、社会教育システムの整備や公的なデータベースの提供などを行い、消費者と事業者を支援することを明確に示す。

(2) 栄養表示基準は「理解しやすいような用語により正確に記載する」という規定に反する「誤差の許容範囲」という不正確で誤解を誘導する用語を改め、「幅の範囲」とする。許容する幅の適用にあたっては、表示値を基準として、分析値の範囲を示すものとする。

(3) 製造者や販売者が、設定根拠を示し合理的な推定方法に基づき表示を実施できることを具体的に記す。

(4) 低含有量の栄養成分表示では、前記の目的に沿って過度に厳密さを追求しないように改めるが、ゼロという表示ではなく、一定量以下と明確に表示する。

(5) ナトリウムの過剰摂取による高血圧や高塩分濃度と胃癌の関係などが指摘され、高塩分濃度の食事や食塩の一日摂取量の制限として健康指導がされているが、消費者にとり理解しやすい食塩換算表示を推奨すべきである。

(6) 栄養成分の強調表示については別途考えるべきで、本提案は適用しないものとする。

意見本文

栄養成分表示は国民の健康管理に資する一手段として重要であり、貴課はじめ一部改正の検討に関わられた関係者のご努力に謝意を表し、本改正により適切に冒頭の目的を達成しうることを願う。本提案は、この目的に沿う NPO 法人食品保健科学情報交流協議会の検討に基づくもので、ご査収いただき、もし内容についてご不明の点があれば、理事長の関澤の文責によるものなので、直接お尋ねまたご確認頂きたい。

(1) 栄養成分表示改定の目的と実施上の考慮について

意見：栄養表示は、食品摂取による健康の維持や増進の目的のため、参考とされ、加工食品についてより広く表示されることが望ましい。本改定にあたっては「表示値は栄養成分摂取のおよその参考値である」と明確に説明し、消費者が、適切に表示の意味を理解し、およその摂取量を知り健康管理を進められることが重要である。このため「消費者庁は、社会教育システムの整備やデータベースの提供などを行い、消費者と事業者を支援すべき」ことを明示すべきである。消費者庁に表示の監視指導体制がなく、自治体に多くの労力を割かせ表示違反を摘発することが目的となるべきではない。

修正案：改定の説明にあたり、合理的な推定の表現例としては「表示値は栄養成分摂取のおよその参考値であり、設定根拠として、(別表第二第三欄に掲げる分析法による分析、公的データベースの利用、同一レシピサンプルの分析値の参照)の結果を用いた」などとする(ただしカッコ内下線部分は、実際に適用した方法を選択して示す)。このために消費者庁は、社会教育システムの整備やデータベースの提供などにより、消費者と事業者の理解の支援に努めることを明確に記す。

(2) 誤差の許容範囲という考え方および、その適用について

意見：加工食品の特性から、組成や原材料成分の季節や原産地ごとの変動、製造後の経時変化などによる栄養成分のばらつきが相当ありうる。栄養成分のバラつきは、真の値の幅の広がりであり、真の値に対する誤差とは言えない。不適切に誤差という用語を用いれば、消費者の誤解を誘導するだけでなく、事業者のコンプライアンスに不都合が生ずる。第3条 1項の「食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に記載すること」という規定にも反し、下記修正を求める。

「表示基準一部改正の概要」のグラフでは、実測値を基準として横軸にとり、これに対して表示値の許容範囲を示すようになっている。しかしこれは既知の数値である表示値を基準として、分析により初めて知られる実測値の幅を許容範囲として示すべきであろう。

修正案：第 3 条 6 項 1 号 「誤差の許容範囲」は、「幅の範囲」とする。

同項同号の「同表の第三欄に掲げる方法によって得られた値を基準として同表の第四欄に掲げる誤差の許容内にある値」は、「表示値を基準として、同表の第三欄に掲げる方法によって得られた値が同表の第四欄に掲げる幅の範囲内にある値」とする。

（3）合理的な方法に基づく表示値の設定の導入と、表示値が誤差の許容範囲にあるか否かによる 2 種類の表示方法の導入について

意見：製造者や販売者が、設定根拠を示し、一定の管理のもと自己責任により、合理的な推定方法に基づき表示を実施することは賛成するが、このために異なる 2 種類の表示形式を導入するという手法は消費者また事業者にもその違いについて却って混乱を招き、導入すべきではない。

修正案：第 3 条 6 項第 3 号を次のように一部修正する。冒頭の「次に掲げる要件のすべてに該当する場合には」および、後段の要件一と二に掲げる文章を削除する。「推定により得られた値を記載する」を「公的データベースの利用、同一レシピサンプルの分析値の参照などの設定根拠を明示して、推定により得られた値を記載する」とする。

（4）低含有量の場合の栄養成分表示のあり方について

意見：栄養成分による健康管理では、相当量以上の摂取が健康に関係し、低含有量の成分に関しては一定量以下という表示がされれば正確な値の表示は必要でないと考えられるが、「〇（ゼロ）」というような表示は適切でなく、「一定量以下」という表示が適切である。さらに、加工食品に対し工業製品のような厳密な正確さを要求することには無理があり、平成 24 年度消費者庁「栄養成分の表示値設定方法調査」でも市販加工食品 470 品目の栄養成分（基本 4 成分と熱量）表示が表示値が $\pm 20\%$ の誤差許容範囲に収まらない食品が半数以上あったとされ、細部にわたる厳密な規則の適用が実際上困難であることが知られている。健康影響の少ない低含有量食品に対する細部にわたる厳密な表示の要求による表示違反の頻発を回避するため、別表第二の第五欄に掲げる数値を見直す。

修正案：第 3 条 6 項第 1 号を次のように一部修正する。末尾の「同表第五欄に掲げる量に満たない場合は、〇とすることができる」は、「同表第五欄に掲げる量に満たない場合は、第五欄に掲げる量以下とすることができる」とする。

第 3 条 6 項第 2 号の「前号第四号の一定の値を〇とするものについては」は、「前号第四号の値を別表第二の第五欄に掲げる数値以下とするものについては」とする。別表第二の第四欄における「なお、」書き以下は、第一欄に掲げるすべての事項について削除する。別表第二の第五欄に掲げる数値は、第一欄に掲げる以下の栄養成分ごとに本パブリックコメントの末尾の表のように変更する。

(5) ナトリウムに替えて表示に食塩という用語の使用を認めることについて

意見：栄養成分のひとつとして栄養表示基準で規定されるナトリウムは、過剰摂取による高血圧や高塩分濃度と胃癌の関係などが指摘され、高塩分濃度の食事や食塩の一日摂取量の制限などの健康指導がされている。しかし表示でナトリウムとして数値が示されても多くの消費者にとり食塩への換算は容易でなく、食塩換算量の表示を推奨すべきであろう。

修正案：第3条4項の「ナトリウムの量」は「ナトリウムまたは食塩換算量」とする。別表第二の第一欄に掲げる「ナトリウム」は、「ナトリウムまたは食塩換算」とする。

(6) 栄養成分の強調表示について

意見：栄養成分の強調表示については別途考えるべきであって、本提案は適用しない。

添付表：別表第二の第五欄に掲げる数値を、第一欄に掲げる以下の栄養成分ごとに次のように変更する。

たんぱく質については、一・〇g。脂質については一・〇g。飽和脂肪酸については〇・二g。コレステロールについては十mg。炭水化物については一・〇g。糖質については一・〇g。糖類については一・〇g。ナトリウムについては十mg。ナトリウムの食塩換算の場合については二十五mg。熱量については十kcal。

(関澤 純)

【行政情報】

1 乳酸カリウム及び硫酸カリウムを添加物として指定

5月15日、食品衛生法に基づく食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件が公布され、食品衛生法第10条の規定に基づき、乳酸カリウム及び硫酸カリウムを省令別表第1に追加され、公布日から施行された。

同日、厚生労働省医薬食品局食品安全部長から各都道府県知事等宛に通知が出され、この中で、「乳酸カリウムについて使用基準は設定しないものの、その使用に当たっては、適切な製造工程管理を行い、食品中で目的とする効果を得る上で必要とされる量を超えないよう、関係業者に周知され、また、使用に関しては、食品安全委員会において「乳幼児向け食品に添加物「乳酸カリウム」並びに乳酸及び乳酸塩類を主成分

とする添加物を使用する場合、代謝性アシドーシスをもたらす懸念があるため、適切な措置が講じられるべきである。」との食品健康影響評価がなされたことから、当該懸念事項について、別途発出する通知に基づき、関係業者に周知された。」としている。

これを受け、同日、同部基準審査課長から各都道府県等衛生主管部（局）長宛に通知が出され、この中で、「今般の食品安全委員会の添加物「乳酸カリウム」の食品健康影響評価書（以下「評価書」という。）において、「本委員会としては、乳幼児向け食品に添加物として乳酸（L-体、D-体又はDL-体）を使用することは、乳幼児期には乳酸の代謝能が低いことに加え、摂取する食事が多様性に欠けることから、乳酸の過剰摂取の原因となり、代謝性アシドーシスをもたらす懸念があると考えた。」「乳幼児向け食品に添加物「乳酸カリウム」並びに乳酸及び乳酸塩類を主成分とする添加物を使用する場合、代謝性アシドーシスをもたらす懸念があるため、適切な措置が講じられるべきである。」とされていることを踏まえ、関係業者に当該懸念事項について周知されたいこと。

関係業者においては、乳児向けの食品に乳酸塩類等の添加物を使用しない等の自主的な運用がなされているところもあるが、関係業者から問い合わせがあった場合又はベビーフード等の離乳期に飲食することを目的とする食品に対象となる添加物の使用が確認された場合は、上記を踏まえ、今後、対象となる添加物を使用しないよう注意喚起すること。」とし、特に次の考え方が示されている。

「今般の指導は食品添加物の使用に関するものであり、食品が本来成分として含有するものについては、上記の指導の対象とはならないものであること。」

部長通知

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syokuten/dl/130515-01.pdf

課長通知

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syokuten/dl/130515-02.pdf

（参考）評価書の掲載サイト

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20070206002> を開き
評価結果の要約にある「通知文書」を開く

2 浅漬の製造を行う施設に対する立入り調査について通知

5月16日、厚生労働省は医薬食品局食品安全部長名をもって各都道府県知事等に「浅漬の製造を行う施設に対する立入り調査について」を通知した。

これは、浅漬の衛生確保については、昨年10月、漬物の衛生規範を改正し、これに基づき関係事業者への周知、指導の徹底、製造施設への立入り調査の実施について

お願いしてきたところであり、本年夏期においても、改善状況等の確認のため、浅漬を製造する施設に対する立入り調査を実施するようお願いしたものである。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/130516_1.pdf

3 国際汎用添加物の指定状況公表

5月22日、厚生労働省は、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）で一定の範囲内で安全性が確認されており、かつ、米国及びEU諸国等で使用が広く認められていて、国際的に必要性が高いと考えられる添加物（国際汎用添加物）については、企業からの要請がなくとも、指定に向け、個別品目毎に安全性及び必要性を検討していくとの方針が、平成14年7月26日開催の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会において了承され、同方針に基づき、46品目の食品添加物及び54品目の香料について、厚生労働省において関係資料の収集・分析や必要な追加試験の実施等を行い、食品安全委員会の評価等を経て、順次指定を行っており、その指定状況が公表された。

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokutein/hanyo/index.html

国際汎用添加物の指定状況（平成25年5月15日現在）

① 指定済品目（34品目）

1	亜酸化窒素	製造用剤
2～4	アルギン酸塩類（3品目）	糊料
5	ステアリン酸カルシウム	強化剤、製造用剤
6	ナタマイシン	チーズの表面処理剤
7	ヒドロキシプロピルセルロース	製造用剤
8	L-アスコルビン酸カルシウム	酸化防止剤
9	ケイ酸カルシウム	固結防止剤
10	ポリソルベート20	乳化剤
11	ポリソルベート60	乳化剤

12	ポリソルベート 65	乳化剤
13	ポリソルベート 80	乳化剤
14	水酸化マグネシウム	食品製造用
15~25	加工デンプン (11 品目)	食品製造用
26	ナイシン	保存料
27	ステアロイル乳酸ナトリウム	乳化剤
28	ソルビン酸カルシウム	保存料
29	L-グルタミン酸アンモニウム	調味料
30	ケイ酸マグネシウム	ろ過助剤
31	リン酸一水素マグネシウム (リン酸二マグネシウム)	強化剤
32	サッカリンカルシウム	甘味料
33	乳酸カリウム	調味料、酸味料、 pH 調整剤
34	硫酸カリウム	食塩代替品

※β-カロテン (Blackeslea triapora 由来) は、対象から除外された。

② 未指定品目 (11 品目)

1, 2	ケイ酸塩類 (2 品目)	固結防止剤
3	ポリビニルピロリドン	賦形剤、安定剤
4	β-apo-8'-カロテナール	着色剤
5	カルミン	着色剤
6	カンタキサンチン	着色剤
7	酸性リン酸アルミニウムナトリウム	膨張剤
8	酢酸カルシウム	保存料、安定剤、 pH 調整剤
9	酸化カルシウム	pH 調整剤、製造用剤
10	クエン酸三エチル	溶剤
11	イソプロパノール	溶剤

国際汎用香料 (54 品目)

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/hanyo/dl/kouryou.pdf

4 国際獣疫事務局 (OIE) 総会において我が国を「無視できる BSE リスク」の国に認定

5 月 29 日、農林水産省は牛海綿状脳症 (BSE) について次の通り公表した。

平成 24 年 9 月、国際獣疫事務局 (OIE)* に最上位の「無視できる BSE リスク」の国の認定申請をした結果、平成 25 年 2 月に専門家 (科学委員会) による審議が行われ、我が国が「無視できる BSE リスク」の要件を満たしている旨の評価案がまとめられた。

その後、フランス・パリで平成 25 年 5 月 26 日 (日曜日) から 5 月 31 日 (金曜日) の日程 (現地時間) で開催中の第 81 回 OIE 総会において、5 月 28 日 (火曜日)、科学委員会の評価案のとおり、我が国を「無視できる BSE リスク」の国に認定することが決定され、近日中に OIE から「ステータス証明書」が授与される予定。

なお、OIE は、1924 年に発足した世界の動物衛生の向上を目的とする国際機関であり、平成 25 年 5 月現在 178 か国・地域が加盟している。WTO/SPS 協定上、動物衛生及び人獣共通感染症に関する国際基準の設定機関とされている。

参考

1. OIE の BSE ステータス認定について

加盟国の申請に応じて、飼料規制、BSE サーベイランスの実施状況等を OIE の規定に基づき科学的に評価した上で、(1) 無視できるリスク、(2) 管理されたリスク、(3) 不明なリスクに分類。日本は、平成 21 年 5 月に (2) 管理されたリスクの国に認定されている。

2. 「無視できる BSE リスク」ステータスの主な認定要件

- (1) “過去 11 年以内に自国内で生まれた牛” で発生がないこと
- (2) 有効な飼料規制が 8 年以上実施されていること

3. 「無視できる BSE リスク」ステータス認定のメリット

我が国の BSE 対策の妥当性・有効性について、国際的な検証に基づく評価が得られることから、輸出先として有望な国との検疫協議の促進に資することが期待される。

5 規制改革会議「規制改革に関する答申」公表

6 月 5 日、政府の規制改革会議は「規制改革に関する答申」を公表した。

その中で、Ⅱ各分野における規制改革 3 健康・医療分野のうち③として「一般健康食品の機能性表示を可能とする仕組みの整備」が記載され、「特定保健用食品、栄養機能食品以外のいわゆる健康食品をはじめとする保健機能を有する成分を含む加工食品及び農林水産物について、機能性の表示を容認する新たな方策をそれぞれ検討し、結論を得る。」としており、その全文は次のとおり。

③一般健康食品の機能性表示を可能とする仕組みの整備

a いわゆる健康食品をはじめとする保健機能を有する成分を含む加工食品及び農林水産物の機能性表示の容認【平成 25 年度検討、平成 26 年度結論・措置 (加工食品、農林水産物とも)】※国際先端テスト実施事項

保健機能を有する成分を含む食品には、いわゆる健康食品（現在、法制上の定義はない。）をはじめとする加工食品及び農林水産物がある。しかし、現状では、これらの食品が国民のセルフメディケーションに資する場合であっても、食品に関する保健機能の表示は、保健機能食品（栄養機能食品、特定保健用食品）を除いて認められていない。

また、現行の栄養機能食品は、規格に基づき自社の責任において機能性表示が認められている一方、特定保健用食品は、個別製品毎に国が審査し、許可する仕組みとなっており、手続きの負担が大きく、制度の活用を阻害しているとの指摘がある。

したがって、特定保健用食品、栄養機能食品以外のいわゆる健康食品をはじめとする保健機能を有する成分を含む加工食品及び農林水産物について、機能性の表示を容認する新たな方策をそれぞれ検討し、結論を得る。なお、その具体的な方策については、民間が有しているノウハウを活用する観点から、その食品の機能性については、国ではなく企業等が自らその科学的根拠を評価した上でその旨及び機能を表示できる米国のダイエタリーサプリメントの表示制度を参考にし、企業等の責任において科学的根拠の下に機能性を表示できるものとし、かつ、一定のルールの下で加工食品及び農林水産物それぞれについて、安全性の確保（生産、製造及び品質の管理、健康被害情報の収集）も含めた運用が可能な仕組みとすることを念頭に検討を行う。

b サプリメント等の形状による無承認無許可医薬品との判別の廃止【平成25年度措置】※国際先端テスト実施事項

薬事法の観点による無承認無許可医薬品の取締りにおいては、成分、効能効果、形状、用法・用量の解釈から、総合的に医薬品としての判定をすることとされている。その結果、特定保健用食品の認可においては、形状規制が既に廃止されているものの、錠剤、カプセル等形状のサプリメント等については、実態として、申請が認められないケースがあるとの指摘がある。

したがって、現行の特定保健用食品制度において、錠剤、カプセル等形状の食品（サプリメントを含む）を認めることを改めて明確にするとともに、指導等の内容に齟齬がないよう各都道府県、各保健所設置市、各特別区の衛生主管部（局）に対して周知徹底を図る。

c 食品表示に関する指導上、無承認無許可医薬品の指導取締りの対象としない明らかに食品と認識される物の範囲の周知徹底【平成25年度措置】※国際先端テスト実施事項

無承認無許可医薬品の指導取締りについて（昭和46年6月1日薬発第476号）の別紙「医薬品の範囲に関する基準」において、

- ・明らか食品については原則として、通常人が医薬品としての目的を有するものであ

ると認識しないものと判断して差し支えない。

・成分、効能効果、形状、用法・用量等の解釈から、総合的に医薬品としての判定をするとされているが、外観、形状等から明らかに食品と認識されるものについて指導を受けるケースがあるとの指摘がある。

したがって、食品表示に関する指導において、薬事法における「無承認無許可医薬品の指導取締り」の対象としない「明らかに食品と認識される物」の範囲を運用上も明確にするため、厚生労働省は、その範囲について周知徹底する。併せて、食品表示に関する規制において禁止されている虚偽誇大な表示等に該当するかどうかの指導を行う際に、薬事法における指導取締りの内容との齟齬がないよう、消費者庁は、各都道府県、各保健所設置市、各特別区の衛生主管部（局）に上記の「明らかに食品と認識される物」の範囲及び虚偽誇大な表示等に該当するものの指導の根拠等について周知徹底する。

d 消費者に分かりやすい表示への見直し【平成25年度検討・結論、平成26年度上期措置】※国際先端テスト実施事項

現行の特定保健用食品や栄養機能食品は、極めて限定的に、固定的な表現しか認められておらず、消費者に分かりにくいとの指摘がある。

したがって、特定保健用食品や栄養機能食品においても、適切な摂取を促すとともに、消費者の選択に資する分かりやすい表示について検討の上、早期に見直しを図る。併せて、表示を行う事業者等が、表示に関するルール（広告等との違いを含む）を的確に理解でき、適切な表示（及び広告等）がなされるよう、現在、法・制度ごとにあるガイドラインやパンフレット等を、医薬品との判別も含めて、食品表示全般に係るものとして一本化する。

e 特定保健用食品の許可申請手続きの合理化、迅速化【平成25年度上期工程表策定・公表、平成25年度検討・結論、平成26年度措置】※国際先端テスト実施事項

特定保健用食品については、消費者庁、消費者委員会、食品安全委員会、厚生労働省、国立健康・栄養研究所（又は登録試験機関）での審査を経て消費者庁長官の許可を得る仕組みであるが、申請受領からの標準審査期間が6か月とされているところ、2年以上かかった事例もあるとの指摘がある。特に、中小規模の企業にとっては、費用面からも実質的に取得が困難と言われており、制度が有効に機能していないとの指摘がある。

したがって、特定保健用食品の許可申請手続きについて、有効性及び安全性の確認を前提として、審査工程の見直しを行うことで審査の合理化、迅速化を図り、申請企業の負担を軽減する。これに当たり、これまで申請されたものの許可に至らなかった件数（申請者が取り下げたケースも含む）や、手続きの負担（費用、期間等）がその

要因と考えられる事例等を把握し、改善点を明確にし、審査内容、手続きの透明化も含め、見直しに至るまでの具体的な工程表を策定・公表する。

f 栄養機能食品の対象拡大【平成25年度検討、26年度結論・措置】※国際先端テスト実施事項

栄養機能食品として機能を表示できる対象成分は、現在、ビタミン（12種類）、ミネラル（5種類）のみであり、極めて限定的である。

したがって、栄養表示基準や食事摂取基準との整合を図るとともに、海外の事例も参考に、栄養機能を表示できる対象成分を拡大する。

規制改革実施計画、閣議決定

6月14日、政府は規制改革会議の「規制改革に関する答申」を次のとおり閣議決定した。

<http://www8.cao.go.jp/kisei-kaikaku/kaigi/publication/130614/item1.pdf#search='%E8%A6%8F%E5%88%B6%E6%94%B9%E9%9D%A9%E5%AE%9F%E6%96%BD%E8%A8%88%E7%94%BB%E9%96%A3%E8%AD%B0%E6%B1%BA%E5%AE%9A'>

II 分野別措置事項

3 健康・医療分野

(2) 個別措置事項

③一般健康食品の機能性表示を可能とする仕組みの整備

NO	事項名	規制改革の内容	実施時期	所管省庁
12	いわゆる健康食品をはじめとする保健機能を有する成分を含む加工食品及び農林水産物の機能性表示の容認	特定保健用食品、栄養機能食品以外のいわゆる健康食品をはじめとする保健機能を有する成分を含む加工食品及び農林水産物について、機能性の表示を容認する新たな方策をそれぞれ検討し、結論を得る。なお、その具体的な方策については、民間が有しているノウハウを活用する観点から、その食品の機能性について、国ではなく企業等が自らその科学的根拠を評価した上でその旨及び機能を表示できる米国のダイエタリーサプリメントの表示制度を参考にし、企業等の責任において科学的根拠のもとに機能性を表示できるものとし、かつ、一定のルールの下で加工食品及び農林水産物それぞれについて、安全性の確保（生産、製造及び品質の管理、健康被害情報の収集）も含めた運用が可能な仕組みとすることを念頭に検討を行う。	平成25年度検討、平成26年度結論・措置（加工食品、農林水産物とも）	消費者庁 厚生労働省 農林水産省
13	特定保健用食品制度におけるサプリメント等の形状規制の廃止の周知徹底	現行の特定保健用食品制度において、錠剤、カプセル等形状の食品（サプリメントを含む。）を認めることを改めて明確にするとともに、指導等の内容に朗語がないよう各都道府県、各保健所設置市、各特別区の衛生主管部（局）に対して周知徹底を図る。	平成25年度措置	消費者庁

14	食品表示に関する指導上、無承認無許可医薬品の指導取締りの対象としな い明らかに食品と認識される物の範囲の周知徹底	食品表示に関する指導において、薬事法における「無承認無許可医薬品の指導取締り」の対象としない「明らかに食品と認識される物」の範囲を運用上も明確にするため、厚生労働省は、その範囲について周知徹底する。併せて食品表示に関する規制における虚偽誇大な表示等に該当するものの指導の際に、薬事法における指導取締りとの朗語がないよう、消費者庁は、各都道府県、各保健所設置市、各特別区の衛生主管部（局）に上記の「明らかに食品と認識される物」の範囲及び虚偽誇大な表示等に該当するものの指導の根拠等について周知徹底する。	平成25年度措置	消費者庁 厚生労働省
15	消費者にわかりやすい表示への見直し	特定保健用食品や栄養機能食品においても、適切な摂取を促すとともに、消費者の選択に資する分かりやすい表示について検討の上、早期に見直しを図る。併せて、表示を行う事業者等が、表示に関するルール（広告等との違いを含む。）を的確に理解でき、適切な表示（及び広告等）がなされるよう、現在、法・制度ごとにあるガイドラインやパンフレット等を、医薬品との判別も含めて、食品表示全般に係るものとして一本化する。	平成25年度検討・結論、平成26年度上期措置	消費者庁 厚生労働省

16	特定保健用食品の許可申請手続きの合理化、迅速化	特定保健用食品の許可申請手続きについて、有効性及び安全性の確認を前提として、審査工程の見直しを行うことで審査の合理化、迅速化を図り、申請企業の負担を軽減する。これに当たり、これまで申請されたものの許可に至らなかった件数（申請者が取り下げたケースも含む。）や、手続きの負担（費用、期間等）がその要因と考えられる事例等を把握し、改善点を明確にし、審査内容、手続きの透明化も含め、見直しに至るまでの具体的な工程表を策定・公表する。	平成25年度上期工程表策定・公表、平成25年度検討・省結論、平成26年度措置	消費者庁 厚生労働省 内閣府
17	栄養機能食品の対象拡大	栄養表示基準や食事摂取基準との整合を図るとともに、海外の事例も参考に、栄養機能を表示できる対象成分を拡大する。	平成25年度検討、26年度結論・措置	消費者庁

6 BSE検査の対象となる月齢を、48月に改正

6月3日、厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の一部を改正する省令が公布され、同施行規則第1条に規定されるBSE検査の対象となる月齢を「三十月（ただし、出生の年月日から起算して三十月を経過した日を除く。）とする。」を「四十八月（ただし、出生の年月日から起算して四十八月を経過した日を除く。）とする。」に改正された。これに伴い、検査は5歳以上の牛について行われることとなり、7月1日から施行される。

これについては、6月3日、厚生労働省医薬食品局食品安全部長から各都道府県知事等宛通知され、同日、厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長及び監視安全課長から各都道府県衛生主管部（局）長宛に「特定危険部位の管理及び牛海綿状脳症検査に係る分別管理等のガイドラインの改正について」通知された。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/130603_1.pdf

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/130603_2.pdf

7 平成25年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施を通知

6月6日、厚生労働省医薬食品局食品安全部長から各都道府県知事宛に「平成25年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について」が通知された。

その内容は、例年のとおり、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、全国一斉に取締りを行うこととしたので、別添の実施要領に基づき遺漏なく実施されるよう、また実施計画の策定

に当たっては、平成24年度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行うようとしている。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/130606_1.pdf

(森田邦雄)

8 食品安全委員会提供情報

食品安全委員会（以下「委員会」という）が提供している行政情報に関して、毎週開催されている会議の主な検討事項、報告事項を整理し、またこの内容において食品安全問題として関心を持ってもらいたい情報等を抜粋、要約致しました。

会員の情報としてお役に立てば幸いです。

また、提供情報において（ ）内の数字は、委員会の検討事項等の番号をそのまま掲載しました。）

今回は、平成25年4月～5月の食品安全委員会の開催内容及び提供情報を掲載致します。

1) 第469回 食品安全委員会（2013（平成25）年4月1日）

（主な検討・報告内容の概略）

（1）平成25年度 食品健康影響評価依頼予定物質の報告について

食品中の暫定基準を設定した農薬等：厚生労働省

飼料中の暫定基準を設定した農薬：農林水産省

（3）微生物・ウイルス専門調査会の審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「食品中のリステリア・モノサイトゲネス」

（4）肥料・飼料等専門調査会の審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「ジョサマイシン」

（5）食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見（食品健康影響評価）について

・農薬： 「ファモキサドン」、「フルキサピロキサド」

・動物用医薬品： （略）

・遺伝子組換え食品等： （略）

（6）、（7）、（8）（略）

（添付資料ファイル:主な資料のみ掲載）

[資料1-1：平成25年度食品健康影響評価依頼予定物質について](#)

[資料1-2：いわゆる暫定基準に係る農薬等の食品健康影響評価の依頼の今後の進め](#)

方について資料2～資料7 (略)

(参考)

「資料1-2:いわゆる暫定基準に係る農薬等の食品健康影響評価の依頼の今後の進め方について」(厚労省医薬食品局食品安全部基準審査課)の概略は次のとおりである。

「1. 食品健康影響評価の依頼の状況

食品中に残留する農薬等に係るポジティブリスト制度の導入に伴い、平成18年5月に暫定的に基準値を設定した758物質については、順次、食品安全委員会へ食品健康影響評価の依頼を行うこととし、5年間を目途に依頼することとしていたが、平成22年7月、さらに2年間の延長をお願いした。

平成25年3月時点で、758物質のうちこれまでに520物質について評価を依頼したが、238物質について評価依頼が終了していない。

2. 今後の進め方 (略)

3. 平成25年度の食品健康影響評価依頼計画について (略)

4. その他 (略)」

(本資料の詳細は、食品安全委員会のホームページ(食品安全総合情報システム(<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>))で確認して下さい)

2) 第471回 食品安全委員会 (2013(平成25)年4月15日)

(主な検討・報告内容の概略)

(1) 法第24条の規定に基づく委員会の意見聴取に関するリスク管理機関の説明について

- ・化学物質・汚染物質1案件:清涼飲料水の規格基準の改正について(厚生労働省の説明)
- ・プリオン1案件:ブラジル産輸入牛肉及び牛の内臓について(厚生労働省の説明)
- ・遺伝子組換え食品等4品目(略)

(2) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見(食品健康影響評価)について

- ・添加物「酢酸カルシウム及び酸化カルシウム」
- ・化学物質・汚染物質「清涼飲料水中の化学物質「ジクロロ酢酸」、「フタル酸ジ(2-エチルヘキシル)」」

(3)、(4) (略)

(添付資料ファイル:主な資料のみ掲載)

資料1-1～資料3（略）

3) 第472回 食品安全委員会（2013（平成25）年4月22日）

（主な検討・報告内容の概略）

（1）農薬専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「メビンホス」

（2）動物用医薬品専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「モキシデクチン」、・「モキシデクチンを有効成分とする牛の内部寄生虫及び外部寄生虫の駆除剤（サイデクチンポアオン）」

（3）かび毒・自然毒等専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「乳中のアフラトキシンM1及び飼料中のアフラトキシンB1」

（4）食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見（食品健康影響評価）について

・農薬「ペンチオピラド」、・「オキシシン銅」、・「フルメツラム」、・「ペンフルフェン」

・食品衛生法第11条第3項の規定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ものとして厚生労働大臣が定める物質（対象外物質）の食品健康影響評価に関する審議結果「イノシトールほか8品目」、・薬剤耐性菌「センデュラマイシンナトリウム」、「ラサロシドナトリウム」

（5）食品安全関係情報（3月23日～4月5日収集分）について

（6）（略）

（添付資料ファイル:主な資料のみ掲載）

資料1～資料5-1（略）

[資料5-2：食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報](#)の概略

（2013.4.22）

○化学物質

欧州食品安全機関(EFSA)、内分泌活性物質に係る EFSA の業務に関する FAQ を公表

公表日：2013/3/20 情報源：(欧州--EU) 欧州食品安全機関（EFSA）

○欧州食品安全機関(EFSA)は、3月20日、内分泌活性物質(endocrine active substances)の試験方法に関する科学的見解と、21項目のFAQを公表した。

（注：本報告の詳細情報は、食品安全委員会のホームページ（食品安全総合情報システム（<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>））で確認して下さい）

3) 第473回 食品安全委員会（2013（平成25）年5月13日）

(主な検討・報告内容の概略)

- (1) オランダ産及びフランス産の子牛肉の混載事例について (厚生労働省の報告)
- (2) 遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集 (略)
- (3) 肥料・飼料等専門調査会、農薬専門調査会の審議結果の報告と意見・情報の募集
 - ・「コリン (対象外物質)」
- (4) 肥料・飼料等/微生物・ウイルス合同専門調査会の審議結果の報告と意見・情報の募集
 - ・「サリノマイシンナトリウム」、
 - ・「ナラシン」
- (5) 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 (略)
- (6)、(7) (略)

(添付資料ファイル:主な資料のみ掲載)

資料1～資料6 (略)

4) 第474回 食品安全委員会 2013 (平成25) 年5月20日

(主な検討・報告内容の概略)

- (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
 - ・添加物：イソプロパノール (厚生労働省の説明)
 - ・遺伝子組換え食品等 2品目
 - [1] LEU-No.3株を利用して生産されたL-ロイシン (厚生労働省の説明)
 - [2] 除草剤アリルオキシアルカノエート系及びグルホシネート耐性ダイズ 68416系統 (厚生労働省及び農林水産省の説明)
- (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 (略)
- (3) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見 (食品健康影響評価) について
 - ・微生物・ウイルス「食品中のリステリア・モノサイトゲネス」
 - ・動物用医薬品「フルニキシシ」
- (4) 動物用医薬品専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について
 - ・「フルニキシシメグルミンを有効成分とする馬の経口投与剤 (バナミンペースト)」
- (5) 食品安全関係情報 (4月6日～5月1日収集分) について

(6) (略)

(添付資料ファイル:主な資料のみ掲載)

[資料1-1：\(略\)](#)

[資料1-2：イソプロパノールの食品健康影響評価について\(略\)](#)

[資料1-3：\(略\)、資料1-4、資料1-5\(略\)、資料2：\(略\)](#)

[資料3-1：微生物・ウイルスに係る審議結果\(食品中のリステリア・モノサイトゲネス\)\(略\)](#)

[資料3-2：動物用医薬品に係る審議結果\(フルニキシム\)\(略\)、資料4\(略\)、](#)

[資料5-1：食品安全関係情報\(4月6日～5月1日収集分\)について](#)

[資料5-2：食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報](#)

(参考)

「食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報」

(資料5-2の内容について、一部抜粋し、要約したものを参考までに次のとおり示す)

「○微生物・プリオン・自然毒

欧州食品安全機関(EFSA)及び欧州疾病予防管理センター(ECDC)、2011年版人獣共通感染症、人獣共通感染病原体、集団食中毒の傾向及び原因に係る欧州連合(EU)総括報告書の公表に関して

・ 公表日：2013年4月9日 情報源：欧州食品安全機関(EFSA)

欧州食品安全機関(EFSA)及び欧州疾病予防管理センター(ECDC)は4月9日、2011年版人獣共通感染症、人獣共通感染病原体、集団食中毒の傾向及び原因に係る欧州連合(EU)総括報告書を公表した。概要は以下のとおり。

○EFSA及びECDCは、EU加盟27か国から提出された2011年の人獣共通感染症及び集団食中毒の発生に関する情報を分析した。

- a カンピロバクター症は最も多い220,209人の報告があった。(依然としてブロイラー肉によるカンピロバクターの感染が多発)
- b サルモネラ症は95,548人の報告があり、患者数は減少傾向にある。
サルモネラ属菌は、食品のうち、食肉及びその製品から最も多く検出された。
- c リステリア症は(前年の1,601人から)減少し、1,476人の報告があった。
- d ベロ毒素産生性大腸菌(VTEC)感染症は、総計9,485人の報告があった。
2011年、ドイツなどで発生したVTECが原因の大規模な集団食中毒の結果、感染者数は2010年に比べて159.4%の増加となった。
- e エルシニア症は(前年の6,776人から)増加し、7,017人の報告があった。
エルシニア・エンテロコリチカは、豚肉及び豚から検出された。
- f ウシ型結核は132人、

g ブルセラ症は330人の報告があった。

h トリヒナ症、エキノコックス症はそれぞれ、268人及び781人の症例が確認された。

これらの寄生虫は主に野生動物から検出されている。

この5年間で多包条虫症は増加し、単包条虫症は減少した。

i 集団食中毒報告件数5,648件の大部分は、サルモネラ属菌、細菌性毒素、カンピロバクター及びウイルスが原因となっており、主な原因食品は卵、ビュッフェ形式の料理、魚及び水産加工品であった。」

(注：本報告の詳細情報は、食品安全委員会のホームページ（食品安全総合情報システム (<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>)）で確認して下さい)

5) 第475回 食品安全委員会 (2013 (平成25) 年5月27日)

(主な検討・報告内容の概略)

(1) 添加物専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「アドバンテーム」、 ・「ポリビニルピロリドン」

(2) 肥料・飼料等専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「フラボフォスフォリポール」、 ・「アプラマイシン」

(3) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見（食品健康影響評価）について

・添加物「イソプロパノール」、 ・動物用医薬品「ジョサマイシン」

(4) (略)

(添付資料ファイル:主な資料のみ掲載)

資料1-1～資料4 (略)

(大神(東島)弘明)

【消費者情報】

1. 消費者情報 食品表示法案・参議院で審議始まる

食品表示法案が国会で審議中で、5月31日に修正議決されました。その時に附帯決議が11項目だされました。

食品表示法案

<http://www.sangiin.go.jp/japanese/joho1/kousei/gian/183/pdf/t031830441830.pdf>

法案の概要

http://www.shugiin.go.jp/itdb_rchome.nsf/html/rchome/Horitsu/shohisha1C29D355D80E8D0A49257B6C002C075A.htm

衆議院の修正案

<http://www.sangiin.go.jp/japanese/johol/kousei/gian/183/pdf/h031830441830010.pdf>

衆議院の附帯決議

http://www.shugiin.go.jp/itdb_rchome.nsf/html/rchome/Futai/shohishaB9224EC71EB1576D49257B7A0028B5CC.htm

その後、参議院の審議に移り、6月12日の本会議では森まさこ国务大臣（消費者及び食品安全担当）が法案の趣旨説明を行った後、民主党の大河原雅子議員が質問し、これに森大臣が答える形で終わりました。

大河原議員は以前から食品表示法について消費者の知る権利を主張し、韓国の原料原産地表示を例に日本でも大幅に拡大を求めるなど、活発に発言を行ってきました。

当日の大河原議員の質問と、森大臣の答弁の概要を、以下に紹介します。

大河原議員の質疑

- ・消費者の権利の尊重と自立の支援とは具体的に何か。
- ・基本理念にある小規模事業者の配慮の規定はどういう経緯で併記されたのか。事業者への配慮が必要以上に強くなると消費者の権利を阻害することになると思うがどうか。
- ・法案は3法の表示の統合に留まり、検討課題は全て先送りされたが、今後早急に検討してほしい。虚偽・誇大広告の取り締まりも早急に取り込むこと。
- ・加工食品の原料原産地表示の拡大は必ず実施すべきだ。また、選定要件で重量割合の50%以上についても見直す予定はあるか。
- ・遺伝子組換え表示で、対象品目が限定されており、また意図せざる混入が5%以内という要件についてはEU並みの0.9%にという声もある。どう見直しをしていくのか。
- ・食品添加物の表示は、一部で乳化剤などの一括名表示が認められているが、消費者は何が使われているかを知りたい。知る権利を尊重するのであれば物質名、用途名を併記し、一括名表示を廃止すべきだ。
- ・中食、外食でもアレルギー表示の義務化を進めるべき。
- ・表示の文字サイズの拡大について、これによって表示内容が後退することは許されない。また容器包装上の表示は重要だが、インターネットの表示の検討も進めるべき。
- ・栄養表示について、義務表示事項の追加が必要。国民の関心の高いトランス脂肪酸、飽和脂肪酸等を追加すべき。また、小規模事業者が義務化できるようデータベースの充実が重要。
- ・執行業務について、現在の執行体制を引き継ぐということでもいいのか。現在、食品表示の執行を担っている食品表示Gメン、食品衛生監視員がいるが、これらの業務の一元化をどうするか。
- ・適格消費者団体の差止請求権の実行性を担保するよう、財政支援が必要だと思うが

どうか。

- ・酒類の表示について、現行の規定と今後の食品表示法案との取扱いの違いは何か。
- ・景品表示法と食品表示法の関係について、食品表示法でも誤認を招くような表示は取り締まればいいのか。
- ・衆議院の修正について、アレルゲンが追加されたがその意義は何か。また、施行後 5 年で検討を加えるのを、施行後 3 年とした意義は何か。
- ・最後に加工食品の原料原産地表示、遺伝子組換え食品表示はできるだけ早く結論を出すべきで、表示を拡大することは事業者のメリットにもなる。

これに対して森大臣は、次のように答弁しました。

- ・基本理念に消費者の権利の尊重と自立の支援を明記した趣旨は、消費者が必要な情報に基づき、みずから安全を確保して合理的に選択できるような対応を可能とすることを明確にしたものである。
- ・事業者の配慮が必要と併記したのは、小規模の食品関連事業者は、大規模の事業者と比べて、表示基準の遵守コストに係る負担が相対的に過重になる傾向があるため、配慮が必要だから。消費者と事業者は消費生活における車の両輪というべきもので、消費者の権利の尊重とあわせて事業者の配慮の規定を設けることで、消費者の自主的かつ合理的な選択が可能になる。
- ・今後の検討課題は、新法によって現行の表示基準を統合した新表示基準の策定、栄養表示の義務化に必要な表示基準の策定に目途がついた段階から、検討を行う。
- ・加工食品の原料原産地表示の拡大は、新法成立後に必ずしも現行の要件にとらわれず、消費者の自主的かつ合理的な選択の機会の確保のため、義務範囲の拡大も含めて検討する。
- ・遺伝子組換え食品表示は、現行制度は流通の実態を踏まえて総合的に決められており、より詳細の情報提供の要望があることは承知しており、消費者、事業者に意見を聞きながら検討する。
- ・食品添加物表示は、一括名表示についてはより詳細な情報提供を求める要望があることは承知しており、食品表示法案の成立後に幅広く意見を聞いて検討していく。
- ・中食・外食のアレルギー表示は、表示を行うためにはその食品においてアレルギー物質の含有の有無を正確に把握したうえで表示を行うことが不可欠で、今後実態調査を行い、しっかりと検討する。
- ・文字サイズの拡大とインターネット表示の手法について、今後高齢者が読み取れるよう表示を大きくすることが大事で、原則として現行制度を維持しつつ、インターネットを活用したより詳細な情報提供を検討していく。
- ・栄養表示の義務化について、対象の栄養成分は現行の 5 成分を念頭に、コーデックスの栄養表示のガイドラインを参照に検討していく。小規模事業者も実現可能となるようにデータベースの拡充をはかる。
- ・執行体制について、消費者庁は地方組織を有していないため、引き続き、地方出先機関を有する行政機関や都道府県、保健所と連携し、効果的、効率的な執行に努めていく。取り締まりの実効性の維持強化を図っていくことが重要であり、執行体制のあり方を検討していく。
- ・適格消費者団体の支援については、消費者団体訴訟制度や適格消費者団体の周知、

普及、認定NPO法人制度の活用促進、国民生活センター等による消費生活相談に関する情報の提供などの支援策を実施している。

- ・酒類の酒税保全法と本法案については、それぞれ表示基準策定の目的が異なる。
- ・食品表示法と景品表示法の関係については、食品表示法は表示基準にかかるものだが、景品表示法は任意表示も含めて、不当に顧客を誘因し、自主的な選択を阻害するものについて是正措置を講ずるもの。
- ・衆議院の修正について、いわゆるアレルゲンについて項目を明記したもの。年限についてはより速やかに検討をするために短縮したもの。いずれも修正の趣旨を踏まえて適切に対応する。
- ・新制度の決意について、整合性のとれたわかりやすい表示で消費者、事業者双方にメリットがあるように制度を定める、栄養成分等必要な表示を早期に行う。加工食品の原料原産地表示もわかりやすい表示制度にすることで、充実した表示制度とする。

以上がやり取りの様子です。参議院の審議は 14 日消費者問題に関する特別委員会が開催され、19 日には、事業者団体、消費者団体、学識者、流通の専門家による参考人質疑が行われる予定です。その後、成立することが、予想されます。

(森田満樹)

【海外食品安全情報】

1 USDA と FDA によるデリカテッセンの食品安全性向上を目指す新しい調査 リステリア・モノサイトゲネス (Lm) を対象とするリスクアセスメント

New Study by USDA, FDA Aims to Enhance Food Safety in Retail Delis
Risk Assessment Targets *Listeria monocytogenes* (Lm)

http://www.fsis.usda.gov/News & Events/NR_051013_01/index.asp

ワシントン (2013.05.10) リステリア症の公衆衛生上の負荷を最小に抑えるために、USDA (米国農務省) の食品安全検査局 (FSIS) と米国食品医薬品局 (FDA) は、デリカテッセン (小売デリ: サンドイッチや持ち帰りの惣菜等を売る飲食店) の食中毒リスクを更によく理解するために大規模調査を行い、小売りデリの食品安全の向上に役立つ慣行改善の提言を本日公表した。

この定量的リスク評価調査は、小売デリで提供される肉、チーズや他の惣菜の消費に伴うリステリア症リスクの科学的評価を明らかにした。また、リステリア・モノサイトゲネス (Lm) や、リステリア症を引き起こす細菌の生存、増殖、汚染を制限す

る手段も調査した。

Lmの制御は昔から公衆衛生分野の目標である。疾病管理予防センター（The Centers for Disease Control and Prevention）はLm原因で米国で毎年約1,600件の疾患、1,500件の入院、260人の死亡が発生すると推定している。リステリア症はまれであるが、その死亡率は16%程度と非常に高く（サルモネラや腸管出血性大腸菌 O157:H7の場合は0.5%）、主に高齢者、妊婦、新生児と免疫不全の大人を冒す。

米国では小売デリの食品と公衆衛生の結果予測とを、定量的にリンクするリスク評価調査はこれまで無かった。この調査は小売デリ従業員のルーチン作業の観察、食品の入荷時点とデリ環境下でのLm濃度、スライサーから食品への細菌汚染のシミュレーション、および用量反応モデルに基づいて実施した。この調査は小さな独立事業者から大型スーパーのデリ部門まで、全てのデリ施設に適用するように設計された。

この調査から、単一の手段では小売デリで販売する食品のLmに終止符を打てないことがわかった。一方、小売デリ従業員とそのサプライヤーは、リステリア症を軽減できる多くのステップを持っている。調査で判明した主なものは以下のものである。

保管温度 : FDAの食品コードが推奨するように、すべての冷蔵された惣菜等が華氏41度（5℃）以下で保管されるならば、汚染されたデリの食品に起因するリステリア症100例中、少なくとも9例を防止できるであろう。

増殖抑制剤 : Lmの増殖可能な全てのデリ食品が増殖抑制剤で制御されるなら、汚染デリ食品によるリステリア症100件中、96件を防ぐことができるであろう。この発見は重要であるが、増殖抑制剤は風味に影響を与え、かつ食品の有効期間を通して効果的な濃度では使用できないだろうから、実際の利点は限定的であろう。

交差汚染 : 小売デリでのリステリア症のリスク予測では、スライサーによる交差汚染が劇的に増加する。交差汚染を排除することは非常に困難であるが、適切な洗浄と個人衛生管理が効果的であることが判明した。

受入製品の汚染 : もし小売デリで、処理施設から受け取る惣菜等のLmレベルが現行の半分となるなら、汚染されたデリの食品に起因するリステリア症100例中の22件を防ぐことができるだろう。このことは、たとえ病原体が増殖できない食品でも、加工処理でのLm汚染を低レベルに保持すれば、これらの食品やその後の小売デリでの交差汚染となり得る他の惣菜等のリスク軽減が可能であることを示唆している。

FDAとFSISはリステリア症やその他の食中毒を減らすため、小売食品の安全性を高める多くの措置を講じてきた。たとえば、FDAの食品規格は1993年の最初のリリース以来、Lm防止をターゲットに、冷蔵食品のより厳しい温度管理や、開封後又は調理後の品質保持期間を含めて見直してきた。

FDAは更に近年、外食産業従業員をサポートするための教材（含、小売デリのスライサーの適切な洗浄と衛生的維持方法に関するガイダンス、従業員の健康と個人衛生に関するハンドブック、9言語による食品安全ポスター、訓練用のビデオ）を

作成して来た。FSISは家庭での消費のために肉や家禽製品をスライス、調理、包装する小売デリに対し、支援資料の提供を計画している。これらの資料は、省庁間協力によるリスクアセスメント結果に基づき危険な慣行を明確にし、小売店がLmの増殖や交差汚染の潜在的可能性を減少させるであろうベストな方法を採用する手助けとなる。

消費者もまた、リステリア症を軽減する役割を持つ。冷蔵食品の保冷維持、冷蔵庫の定期的清掃、手や台所表面の頻繁な洗浄に関するアドバイスをウェブサイト“foodsafety.gov”で見ることが出来る。

FDAとFSISはリステリア症の危険性を最小限に抑えるために、ホットドッグやランチ肉を熱い湯気がでるまで再加熱することを高齢者、妊娠中の女性、免疫系の弱い大人たちに勧めている。

調査報告書の全文はFDA又はFSISのウェブサイトより閲覧可能。

<http://www.fda.gov/downloads/Food/FoodScienceResearch/RiskSafetyAssessment/UCM351328.pdf>

(榎元徹也)

会員の皆様へ

NPO 法人食科協では、皆様のご意見、ご感想、ご投稿をお待ちしております。
お気軽に 8.shokkaky@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。